

Broskvovo-nektarinkový závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

těsto:

250 g mouky

0,12 l vlažné vody

špetka soli

75 g hery náplň: 375g broskví

375 g nektarinek

375 g jemného tvarohu

100 g cukru

1 žloutek

1 citronu - šťáva z

50 g rozinek

50 g oloupaných mandlí

30 g hery hera na potřeni

2 lžice moučkového cukru na posypání

Postup

Mouku dáme do mísy a uprostřed uděláme důlek, do kterého vlijeme vodu a přisypeme sůl. Heru nakrájíme na okraji hromádky mouky na vločky. Těsto hněteme tak dlouho, až je hladké a leskne se. Pod nahřátým kastrolek ho necháme asi 60 minut odpočívat. Na utěrce ho poté vyválíme na hodně tenký plát a potřeme rozpuštěnou herou. Navršíme hmotu utřenou z tvarohu, cukru, žloutku a citronové šťávy, poklademe směsí ovoce, rozinek a mandlí. Pomocí utěrky závin opatrně zarolujeme, přeneseme na vymaštěný plech, potřeme herou. Pečeme v předehřáté troubě asi 40 minut. Při pečení potřeme ještě několikrát herou. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.