

Třešňový závin

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na těsto: 150g netučného tvarohu

1 vanilkový cukr

75 g cukru

5 lžic mléka

5 lžic oleje

300 g hladké mouky

1 bal. Kypřicího prášku na náplň: 750g třešní

1 vanilkový lusk

2 lžice třešňové šťávy

50 g cukru

1 pomeranče - šťáva a kůra z

2 lžice solamylu mimo to: hladká mouka na vál a vysypání formy

tuk na vymázení

1 žloutek

2 lžice hrubě drceného kostkového cukru

Postup

Rozšleháme tvaroh, vanilkový cukr, mléko a olej. Přimícháme 150g mouky. Zbývající polovinu mouky smícháme s kypřícím práškem a rovněž ji přimícháme do těsta. Z těsta vyválíme na pomoučněném vále plát. Vanilkový lusk podélně rozkrojíme a dřeň vyškrabeme. Přivedeme k varu třešně, třešňovou šťávu, vanilkový lusk a dřeň, pomerančovou šťávu i kůru. Zvolna vaříme 10 minut. Solamyl rozmícháme ve dvou lžících studené vody a přimícháme k třešním. Vaříme až do zhoustnutí. Dáme vychladnout. Vyjmeme vanilkový lusk a náplň nanese. Vymažeme formu včetně středové vložky a vysypeme ji moukou. Vložíme závin švem dolů a konce stiskneme. Povrch na několika místech nařízneme a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme asi 40 minut při 200 sup. Závin uvolníme z formy a posypeme nahrubo drceným cukrem.