

Polský tvarožník

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 žloutků nebo 3 vejce

Ingredience::

velká hrst nasekaných vlašských ořechů

250 g másla

3 vanilkové cukry

1 listové těsto

10 cl rumu

1 kg měkkého tvarohu

velká hrst rozinek

Postup

Postup přípravy: Změklé máslo promícháme s tvarohem, vanilkovým cukrem, žloutky, rozinkami, ořechy a rumem. Pokud je hmota příliš hustá, je možno naředit mlékem nebo jogurtem či smetanou. Konzistence však musí zůstat tak, že drží tvar na vařečce. Tedy nesmí se hmota lít jako palačinky, či třené těsto. Do hlubšího tence vymazaného plechu položíme vyválený plát listového těsta přes celé dno a na něj nanese tvarohovou hmotu. Pečeme ve středně mírné troubě do zarůžovění, asi tak 20 až 30 minut. Pro mlsné jazýčky: povrch polít čokoládovou polevou a posypat kokosem.