

Tvarohové myši se šlehačkou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g tučného tvarohu

200 g hladké mouky

1 sáček kypřicího prášku do pečiva

6 lžic mléka

500 ml oleje na smažení

3 vejce

200 ml smetany ke šlehání

1 ztužovač šlehačky

2 lžičky mleté skořice

moučkový cukr

Postup

1. V míse promícháme tvaroh s vejci. Mouku prosijeme s práškem do pečiva a postupně ji přisypáváme ke tvarohové směsi, kam také přiléváme mléko. Suroviny společně zpracujeme ve vláčné těsto. 2. V kastrolku rozejdeme olej. Pomocí lžice vykrajujeme z těsta noky-myši a smažíme je z každé strany dozlatova, asi 1 minutu. Před každým nabráním těsta je dobré lžici namočit do studené vody, těsto se pak nelepí. 3. Usmažené myšky osušíme ubrouskem, zbavíme je tak přebytečného tuku. Šlehačku vyšleháme se ztužovačem. Na závěr pak myši ozdobíme šlehačkou, posypeme skořicí a pocukrujeme.