

Tvarohová štola

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

180 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

250 g měkkého tvarohu

200 g másla (nebo rostlinného tuku)

2 vejce

0,5 citronu

50 g rozinek

150 g kandovaného ovoce(pomerančovou a citronovou kandovanou kůru, třešně apod.)

40 g ořechových jader

40 g oloupaných mandlí

50 g rozehřátého másla na potření

Postup

Z mouky, prášku do pečiva, moučkového cukru, vanilkového cukru, tvarohu, másla, vajcí, šťávy a kůry z citronu vypracujte vláčné těsto. Zpracujte do něj rozinky, kandované ovoce, ořechy a mandle. Vyválejte podlouhlou šišku, střed po délce promáčkněte a prohněte. Zvolna upečte v předehřáté troubě. Ještě horkou štolu potřete máslem a posypte vrstvou moučkového cukru.