

Domácí tvarožník

Ingredience:

- 4 ks vejce
- 300 g cukr moučka
- 1 kg měkký tvaroh
- 2 lžíce rozinky
- 1 špetka citronová kůra
- 5 lžic dětská krupička
- 200 g máslo
- 1 balíček vanilkový cukr
- 1 balíček kypřicí prášek do pečiva

Postup přípravy receptu:

Do mísy vložíme měkký tvaroh, přidáme celá vejce a cukr moučka. Směs mícháme v hladkou hmotu. Přidáme rozinky, vanilkový cukr, rozpuštěné máslo a nastrouhanou kůru z jednoho citronu. Nakonec přimícháme dětskou krupičku s práškem do pečiva.

Těsto na tvarožník nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme asi 40 – 45 minut dorůžova v troubě vyhřáté na 150 °C.

Domácí tvarožník nakrájíme, pocukrujeme a podáváme s bílou kávou nebo čajem.

Přejeme Vám dobrou chuť!