

Tvarohové řezy „Himaláje“

Sladké tvarohové řezy upečené ze dvou různobarevných těst, jsou příjemně „mokrě“ a vypadají a chutnají skvěle.

Ingredience:

Na první těsto:

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku oleje
- 1 sáček prášek do pečiva
- 2 lžice kakaa
- 2 ks celá vejce
- citronová kůra

Na druhé těsto:

- 500 g tvarohu
- 1 hrnek cukru
- 1/2 hrnku mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 ks celá vejce
- 1 ks vanilkový pudink

Postup:

1. Připravíme první těsto; vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, postupně přidáme olej, pak i ostatní ingredience
2. Připravíme druhé těsto; vajíčka vyšleháme s cukrem, přidáme ostatní ingredience, včetně pudinku, který se dává sypký, ne uvařený
3. Na tukem vymaštěný plech nalijeme nejprve 1/2 prvního těsta, na něj nalijeme lžící, pomalu druhé, tvarohové těsto, nakonec na plech nalijeme zbytek prvního těsta
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 175-180 °C tak 35-40 minut.

