

Tvarohové řezy „Himaláje“

Ingredience:

první těsto:

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

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. 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. Pečeme v troubě vyhřáté na 175-180 °C tak 35-40 minut.

