



Vianočná tvarohová štóla

Recepty



Olovrant



Vianoce



0 min



0



2.9

700



Budete potrebovať

Príprava receptu

HROZIENKA MACERUJEME V RUME DO ĎALŠIEHO DŇA

2 DCL RUMU

250 G HROZIENOK

500 G POLOHRUBEJ MÚKY

CITRÓNOVÁ KÔRA, KYPRIACI PRÁŠOK

ŠTIPKA SOLI, 150 G BLANŠÍROVANÝCH MANDLÍ

PORIADNE ZAMIEŠAME

150 G PRÁŠKOVÉHO CUKRU

250 G POLOTUČNÉHO TVAROHU

250 G MASLA

2 VAJÍČKA

PORIADNE PREMIEŠAME

PRIDÁME MÚKU S MANDĽAMI

HROZIENKA

PREMIESIME 300G MARCIPÁNU

VYTVORÍME VALČEKY

CESTO ROZDELÍME NA 2 POLOVICE

DO STREDU CESTA VLOŽÍME VALČEK

PEČIEME 30 MINÚT NA 170 °C

POTRIEME 150 G ROZPUSTENÉHO MASLA

POCUKRUJEME

VESELÉ VIANOCE!