

Špaldový krémeš s tvarohovým krémem

asi 24 porcí



snadná příprava

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s máslem a zakysanou smetanou a ručně vypracujeme na hladké těsto, které vložíme do chladničky na 30 minut odpočinout. Poté z těsta na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku plát 30 x 40 cm a přeneseme ho na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto na několika místech propícháme vidličkou.
- 2 Na přípravu náplně do mísy vložíme tvaroh. Přidáme mléko, žloutky, vejce, cukr, olej a Zlatý klas a pomocí metličky vymícháme dohladka. Náplň nalijeme na těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 30 minut

- 3 Na ozdobení v míse vyšleháme bílky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Tuhý sníh z bílků opatrně natřeme na ještě teplý moučník a rovnoměrně posypeme moučkovým cukrem. Vložíme zpět do trouby a zapečeme při stejné teplotě jako v bodě 2. do mírného zhnědnutí.
- 4 Moučník necháme vychladnout a podáváme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

250 g mouka celozrnná špaldová
250 g másto změkklé
120 g zakysaná smetana

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
500 ml mléko polotučné
3 ks žloutek
1 ks vejce
100 g cukr
50 ml olej
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

Na ozdobení:

3 ks bílek
100 g cukr
2 zarovnaná PL moučkový cukr