



Tvarohová štola s brusinkami

2 ks



střední obtížnost



do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky, kypřicí prášek, cukry a kůru. Přidáme tvaroh, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Nakonec zapracujeme brusinky, rozinky, mandle a ořechy. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme asi 30 minut odležet. Poté z těsta vypracujeme dvě štoly, které přeneseme na plech vyloženým papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 40 minut

- 2 Po upečení ještě horké štoly potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky máslem a posypeme moučkovým cukrem.

Přísady::

Na těsto:

400 g špaldová mouka hladká
100 g mandlová mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
180 g cukr třtinový
1 balíček Třtinový cukr mletý
vanilkový lusk Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
250 g tvaroh tučný
150 g máslo změkklé
2 ks vejce
50 g brusinky sušené (přes noc namočené v rumu)
50 g rozinky (přes noc namočené v rumu)
60 g mandle sekané
60 g ořechy vlašské nasekané

Na potřeni a posypání:

150 g máslo rozpuštěné
100 g moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
alobal

