

Tvarohová štola

Ingredience

- 100 sušených meruněk
- 2 lžíce meruňkového likéru
- 200 g marcipánové hmoty
- 100 g oříšků kešu
- mouka polohrubá — 500 g
- prášek do pečiva — 1
- 250 g másla nebo Hery
- cukr — 175 g
- cukr vanilkový — 1
- vejce — 3
- 325 g netučného tvarohu
- 70 g pistáciových jader
- cukr moučka — 200 g

Postup

Meruňky nahrubo nasekáme a pokapeme likérem. Marcipán nakrájíme na kostky. Kešu oříšky a pistácie nahrubo nasekáme. Z mouky, prádka, 150 g cukru, vanilkového cukru, vajec a tvarohu uděláme hladké těsto. Do něj nakonec opatrně zapracujeme meruňky, pistácie a kešu. Na pomoučeném vále vyválíme z těsta obdélník cca 32 x 38 cm velký. Na něj rozdělíme marcipánovou hmotu a štólu složíme. Položíme ji na plech s pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě při vyšší teplotě 60 až 70 minut. Zhruba v polovině pečení štólu přikryjeme. Zbýlý tuk roztavíme a ještě teplou štólu potřeme $\frac{1}{4}$ tuku a posypeme $\frac{1}{4}$ moučkového cukru. Tento postup ještě 3x opakujeme.