Tvarohové šátečky

Roman Matoušek

Ingredience

- mouka polohrubá — 250 g
- 250 g Hery
- 250 g měkkého tvarohu
- žloutek — 1
- bílek — 1
- 4 lžíce pikantního džemu
- trocha pravé černé kávy
- cukr moučka

Postup

Mouku, usekaný tuk, tvaroh a žloutek zpracujeme ve vláčné těsto, z kterého vyválíme tenký plát. Ten rozkrájíme na čtverce o velikosti 6 x 6 cm. Do středu dáme džem, okraje potřeme ušlehaným bílkem, přehneme a přitlačíme. Narovnáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme peroutkou namočenou v černé kávě a zvolna pečeme při 200 st.C do růžova. Ještě teplé pocukrujeme moučkovým cukrem.

Zdroj: cilka.eu