



Dvojfarebný tvarohový veniec

k nedeľnému čaju

asi 12 ks    stredná obťažnosť do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta na doske zmiešame múku, kakao, kypriaci prášok. Pridáme cukor, vanilínový cukor, soľ, vajce a maslo alebo margarín a ručne spracujeme cesto. Z cesta vytvarujeme valec s dĺžkou asi 45 cm. Valec vložíme do vymastenej a vysypanej formy na veniec, cesto na okrajoch pritlačíme ku stenám formy po oboch stranách do výšky asi 5 cm.
- 2 Na náplň rozpustíme maslo a necháme trochu vychladnúť. V mise ušľaháme elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni tvaroh, cukor, Zlatý klas (40 g), vajcia a citrónovú kôru dohľadka. Nakoniec vmiešame rozpustené maslo. Asi 2/3 náplne nalejeme na cesto a zvyšok zmiešame s preosiatym kakaom. Tmavú náplň nanesieme na svetlú a pomocou vidličky špirálovitým pohybom obe vrstvy premiešame, aby vzniklo mramorovanie. Formu vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: asi 170 °C
Teplovzdušná rúra: asi 150 °C
Doba pečenia: 60 minút

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
80 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
soľ
1 ks vajce
100 g maslo zmäknuté alebo margarín

Na náplň:

150 g maslo
750 g tvaroh nízkočučný
200 g cukor
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
3 ks vajce
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
1 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

forma na veniec (Ø 26 cm)
papier na pečenie
nôž alebo škrabku





- 3 Veniec po vychladnutí uvoľníme ostrým nožom od okraja formy a vyklopíme na tortový podnos. Svetlú aj tmavú polevu rozohrejeme podľa návodu na obale. Polovicou svetlej polevy postriekame povrch venca. Zvyšok polevy spolu s tmavou striedavo nalejeme do vyššej vrstvy na papier na pečenie a necháme stuhnúť. Po stuhnutí vytvoríme pomocou noža alebo škrabky hoblinky, ktorými dozdobíme veniec.

Tip:

- Veniec môžeme pripraviť aj vo forme s vypuklým dnom (priemer 26 cm).

