



Špaldový krémeš s tvarohovým krémom

Zdravý variant obľúbeného krémeša so špaldou a tvarohovým krémom so Zlatým klasom Dr. Oetker. Recept pre Dr. Oetker dodala pani Renáta Kiovská.

asi 24 porcií



jednoduchá príprava

do 50 minút



Prísady::

Na cesto:

250 g múka špaldová celozrnná
250 g maslo zmäknuté
120 g smotana kyslá

Na náplň:

500 g tvaroh polotučný
500 ml mlieko
3 ks žĺtok
1 ks vajce
100 g cukor
50 ml olej
1 balíček Premium Zlatý klas s
prírodnou vanilkou Dr. Oetker

Na ozdobenie:

3 ks bielok
100 g cukor
2 zarovnaná PL cukor práškový

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
elektrický ručný šľahač

1 Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s maslom a kyslou smotanou a ručne vypracujeme hladké cesto, ktoré vložíme do chladničky na 30 minút odpočívať. Potom z cesta na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľky vyvalkáme plát 30 x 40 cm a preniesieme ho na vymastený a múkou vysypaný plech. Cesto na niekoľkých miestach prepichnete vidličkou.

2 Na prípravu náplne vložíme do misy tvaroh. Pridáme mlieko, žĺtky, vajce, cukor, olej a Zlatý klas a pomocou metličky vymiešame dohľadka. Náplň nalejeme na cesto. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: 30 minút

3 Na ozdobenie v mise vyšľaháme bielky s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Tuhý sneh z bielkov opatrne natrieme na ešte teplý múčnik a rovnomerne posypeme práškovým cukrom. Vložíme späť do rúry a zapečieme pri rovnakej teplote ako v bode 2 do mierneho zhnednutia.

Čas zapečenia: asi 15 minút





- 4 Múčnik necháme vychladnúť a podávame.

