



Tvarohový mrežovník

Inšpirácia z regiónu stredného Slovenska so Zlatým klasom Dr. Oetker.

asi 24 porci



stredná obťažnosť

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, cukrom a škoricou. Pridáme maslo, vajce, mlieko, rum a vanilkovú pastu a ručne vypracujeme na hladké cesto. Cesto rozdelíme na 3 diely a uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 2 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamiešania necháme vychladnúť. Potom do pudingu zašľaháme elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni tvaroh dohľadka.
- 3 Jeden diel cesta na pomúčenej pracovnej ploche vyváľame na plát 30 x 40 cm a naniesieme na vymastený plech. Potrieme krémom a zakryjeme druhým vyváľkaným plátom, ktorý na povrchu na niekoľkých miestach poprepichujeme vidličkou. Potrieme džemom. Tretí diel vyváľkame na plát a pomocou radielka ho nakrájame na prúžky. Prúžky poskladáme na povrch do mriežky. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 45 minút

- 4 Koláč necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

- 400 g múka hladká
- 0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
- 100 g cukor práškový
- škoricca mletá
- 200 g maslo zmäknuté
- 1 ks vajce
- 2 PL mlieko
- 1 PL rum
- 1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na krém:

- 1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
- 500 ml mlieko
- 2 zarovnané PL cukor
- 250 g tvaroh polotučný
- 200 g džem pikantný (napr. ríbezľového)

Ešte potrebujeme:

- elektrický ručný šľahač
- plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)
- radielko na cesto

