

# Tvarohový lístkový závin s ovocím



## Suroviny:

Rozvalkane listkove cesto v rolke  
500 g tvaroh (lepsi je ten hladky, ale ja som kupila klasicky  
hrudkovity Rajo vo vanicke)  
4 kopcovite lyzice praskovy cukor  
vanilkova prichut  
2 zltka  
1 PL kuchynsky skrob (maizena, gustin, solamyl, zlaty klas,  
pudingovy vanilkovy prasok)  
roztopene maslo  
nasucho oprazena struhanka (alebo rozdrvene piskoty)  
drobne ovocie  
praskovy cukor na posypanie

## Postup

Zapneme ruru na 200 stupnov.  
Do tvarohu dame dve zltka (Pridame cukor....cukor si mozete  
ubrat...u nas mamy radi tvaroh sladky a nakoniec kuchynsky skrob.  
Vsetko vymiesamie.  
Na plech dame papier na pecenie....listkove cesto je sice rozvalkane  
na papier na pecenie, ale ja davam este jeden, pretoze ten pod  
cestom je velmi tenky.  
Na plech rozvineme cesto.  
Cesto potrieme roztopenym maslom a posypeme omrvinkami.

Do stredu cesta navrstvime tvarohovu plnku a po plnke bohato  
rozlozime drobne ovocie.

Cesto prelozime cez seba ....mozete ho trochu natiahnut...ale  
davajte pozor aby sa nepretrhlo.  
Damie piecť do vyhriatej rury....

Pecte na 200 a pecte kym nebude tmavozlata.  
Po vychladnutí pocukrujeme.  
Doporucujem piecť vecer a krajať rano, tvaroh potrebuje čas na  
stuhnúť.