

## 21.042 - Závin kysnutý s tvarohovou náplňou

Kategória: Múčniky

Počet porcií: 100

[illegible]

Alergény: 1 - Obilniny, 3 - Vajcia, 7 - Mlieko, 12 - Siročitaný

**Hmotnosť porcie v gramoch**

porcia :	80	110	110	140	
<b>Hmotnosť spolu:</b>	80	110	110	140	

### Technologický postup:

Do časti vlažného mlieka pridáme trochu cukru, rozdrobené droždie a zamiešame. Necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, žltka, roztopený tuk, vykysnutý kvások a soľ. Vlažným mliekom vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdělíme na diely, rozvaľkáme, naplníme plnkou, zvinieme a dáme na vymastený plech. Potrieme tukom, necháme vykysnúť a upečieme. Po vychladnutí krájame na porcie a pocukrujeme.

**Plnka:** cukor vymiešame so žĺtkami, pridáme prelisovaný tvaroh, vanilkový cukor, umyté hrozienka a z bielkov vyšľahaný tuhý sneh.

Zľahka zamiešame a natrieme na pripravené cesto.

### Energetické a nutričné hodnoty jednej porcie

[illegible]