

# Tvarohová vánoční štóla



## Ingredience:

- ✓ mouka pšeničná hladká 500 g
  - ✓ kypřicí prášek do pečiva 1 balení
  - ✓ moučkový cukr 100 g, vanilkový cukr 1 bal
  - ✓ vejce 2 ks
  - ✓ tučný tvaroh měkký 250 g
  - ✓ sůl 1 špetka
  - ✓ změkklé máslo 250 g
  - ✓ propláchnuté rozinky 150 g, kandované ovoce 100 g
  - ✓ citronová kůra 1 polévková lžíce
  - ✓ strouhaná a oloupané nasekané mandle 100 g
- 
- ✓ Mouku prosejte s kypřicím práškem, přidejte oba cukry, vejce, tvaroh, sůl a máslo. Vytvořte hladké těsto. Na závěr do něj zapracujte rozinky, kandované ovoce, citronovou kůru a mandle. Těsto přikryjte a nechte ho půl hodiny odležet při pokojové teplotě.
  - ✓ Těsto prohněteme a vyválíme, přehneme v polovině po délce a vložíme na plech, měla by vzniknout vlna. Pečte při 180 stupních 40 minut na plechu vyloženém pečicím papírem.
  - ✓ Upečenou štólu potřete máslem, vždy ho nechte vsáknout do těsta. Pak ji hustě sypte cukrem – měl by se přestat vsakovat do másla a vytvořit suchou vrstvu.

Štóla potřebuje rozležet, v alobalu ji dejte třeba do spíže nebo na balkon a nechte ji tam klidně několik týdnů.