

MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ

1/2kg hladké mouky

18 dkg cukru moučka

2 celá vejce

20 dkg zlaté hané (někdo dává heru)

prášek do pečiva

Vypracujeme těsto, 1/3 oddělíme, zbylé vyválíme a válečkem přeneseme na vymazaný plech. Potřeme džemem (nejraději mám meruňkový) a připravíme tvarohovou náplň: 2 tvarohy + vanilkový puding uvařený v 1/2l mléka + cukr dle chuti. Rozmixujeme a vylejeme na džem. Pak ze zbylého těsta děláme mřížku.

Pečeme při teplotě 180C asi 25-30 minut (podle trouby).

TVAROHOVÉ ŘEZY

340 g polohrubé mouky

160g cukru krupice

160g másla

2 vejce

2 žloutky

prášek do pečiva

trochu oleje

Vejce, žloutky, cukr a máslo vyšleháme a přidáme další suroviny. Dáme na pečící papír a připravujeme tvarohovou náplň

Rozmixujeme: 3 tvarohy, 1vanilkový cukr, 1 vejce, 3 žloutky, 150g cukru moučka, 1dcl oleje a vanilkový puding (uvařený v 1/2l mléka). Nalijeme na těsto a pečeme do ¾. Vyšleháme sníh ze 4(může být i více) bílků a 5lžic cukru krupice a dáme na rozpečený moučník. Pomalu dopečeme dozlatova.

