Tvarohová štola s brusinkami

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

370 g	hladká mouka
1/2 sáčku	kypřicí prášek do pečiva
125 g	cukr krupice
1 ks	vanilkový cukr
150 g	rozpuštěné máslo
2 ks	vejce
250 g	měkký tvaroh
200 g	sušené brusinky (brusnice)
	máslo na potření
	moučkový cukr na posypání



Postup přípravy

Mouku smícháme s práškem do pečiva a prosejeme ji do mísy. Přidáme cukr, vanilkový cukr, rozpuštěný tuk, vejce a tvaroh. Přísady dobře propracujeme mixérem. Těsto následně přendáme na pomoučený vál, přidáme sušené brusinky a ručně propracujeme v hladké těsto. Nyní vytvarujeme štolu a položíme ji na plech vyložený papírem na pečení. Dáme péci do předehřáté trouby. Pečeme při 180 stupních Celsia (160 stupních v horkovzdušné troubě) 35 až 45 minut. Po upečení potřeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem.

Náš tip: *Vyzkoušejte štolu upéct dříve než těsně před Vánocemi – upečenou ji zabalte do alobalu a dejte rozležet do chladu. Uvidíte, jak bude o Vánocích vláčná. A totéž můžeme udělat i s vánočkou.*