

# Špaldový krémeš s tvarohovým krémem

asi 24 porcí



Jednoduchý

do 50 Min.



## Na těsto:

250 g mouka celozrná špaldová  
250 g máslo změkklé  
120 g zakysaná smetana

## Na náplň:

500 g tvaroh polotučný  
500 ml mléko polotučné  
3 ks žloutek  
1 ks vejce  
100 g cukr  
50 ml olej  
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

## Na ozdobení:

3 ks bílek  
100 g cukr  
2 zarovnaná PL moučkový cukr

## Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s máslem a zakysanou smetanou a ručně vypracujeme na hladké těsto, které vložíme do chladničky na 30 minut odpočinout. Poté z těsta na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku plát 30 x 40 cm a přeneseme ho na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto na několika místech propícháme vidličkou.
- 2 Na přípravu náplně do mísy vložíme tvaroh. Přidáme mléko, žloutky, vejce, cukr, olej a Zlatý klas a pomocí metličky vymícháme dohladka. Náplň nalijeme na těsto. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.  
**Elektrická trouba: 180°C**  
**Horkovzdušná: 160°C**  
**Plynová trouba: stupeň 3**  
**Doba pečení: 30 Min.**
- 3 Na ozdobení v míse vyšleháme bílky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Tuhý sníh z bílků opatrně natřeme na ještě teplý moučník a rovnoměrně posypeme moučkovým cukrem. Vložíme zpět do trouby a zapečeme při stejné teplotě jako v bodě 2. do mírného zhnědnutí.
- 4 Moučník necháme vychladnout a podáváme.