

PROŠÍVANÁ DEKA

POTŘEBNÉ SUROVINY:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek pískového cukru

½ hrnku oleje

½ hrnku vlažné vody

3 vejce

1 balíček prášku do pečiva

3-4 lžíce kakaa

Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu s vyšším okrajem



Náplň:

2 kostky tvarohu

1 žloutek

½ balíčku pudinku s vanilkovou příchutí

5 lžic pískového cukru

Mléko podle potřeby

1 balíček vanilkového cukru



Příprava náplně: tvaroh utřeme se žloutkem, trochou mléka, cukrem, vanilkovým cukrem a pudinkovým práškem dohladka.

Ve šlehači šleháme cukr, vejce a postupně střídavě přidáváme olej, mouku a vodu. Nakonec vmícháme kakao a prášek do pečiva. Hladké těsto vlijeme na tukem vymazaný, moukou vysypaný plech. Z náplně utvoříme na těstě pomocí cukrářského sáčku s ozdobným tvořítkem mřížky. Pečeme zvolna v předehřáté troubě asi 30 minut.

