

TVAROHOVÁ ŠTOLA

Potřebujeme:

- 120 g másla
- 125 g práškového sladidla [FAN SORBIT POTRAVINÁŘSKÝ](#)
- 25 g práškového sladidla [FAN STARLINEA](#)
- 2 vejce
- 250 g tvarohu
- 400 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 lžička citronové šťávy + citronová kůra
- 3 lžíce rum
- špetka soli
- rozinky, mandle, vlašské ořechy, kandované ovoce, kousky čokolády
- 1 jablko
- na posyp práškové sladidlo [FAN CUKŘENKA](#) - březový cukr s vanilkou

Postup:

Do mísy dáme rozpuštěné máslo, sladidla [FAN SORBIT](#) a [FAN STARLINEA](#), tvaroh, vejce a špetku soli, vše metličkou vyšleháme do hladka.

Přidáme hladkou mouku s práškem do pečiva, citronovou kůru, citronovou šťávu, rum a vše zpracujeme v těsto, které přendáme na moukou posypaný vál a znovu propracujeme.

Těsto rozdělíme na dvě poloviny, vyválíme 2 obdélníkové placky, na které rozprostřeme rozinky namočené v rumu, mandle, oříšky, kandované ovoce, kousky čokolády, a jablko pokrájené na kostičky (kdo co má rád) lehce zamáčkne do těsta. Jednu stranu placky přehneme do poloviny a druhou přes.

Takto připravené štolky, přendáme na plech s pečícím papírem a upečeme v předem vyhřáté troubě na **180 °C asi 20-25 minut**.

Horkou štolu potřeme rozpuštěným máslem a posypeme sladidlem [FAN CUKŘENKA](#) – březovým cukrem s vanilkou.

