

## **Potrebuje:**

CESTO

300g hladkej múky špeciál

100g bravčovej masti

štipka soli

1/2 lyžičky sódy bikarbóny

1dcl mlieka

2 lyžičky kryštálového cukru

3/4 kvasnic

4 žltka

TVAROH

2 žltka

vanilkový cukor

4 lyžičky kryštálového cukru

2 tvarohy

SNEH

4 bielka

kryštálový cukor

OSTATNÉ

celé vajíčko (na potretie)

slivkový lekvár

## **Postup:**

Múku, soľ a sódu bikarbónu zmiešame. Do mlieka zamiešame cukor a kvasnice a necháme postáť, aby nám vznikol kvások. Kvások pridáme do múky spolu so žĺtkami a masťou a vypracujeme cesto. Rozdelíme ho na tri časti. Prikryjeme utierkou a necháme 10 minút kysnúť. Vezmeme jednu časť a rozvalkáme na obdĺžnik. Na ceste si naznačíme 4cm cez stred aby nám vznikol pás. Dva bočné pásy rovnomerne potrieme slivkovým lekvárom. Obe strany zrolujeme tak, aby nám v strede zostal voľný pás. Podobne postupujeme aj so zvyšnými časťami cesta. Preložíme ich na plech a kraje potrieme vajíčkom. Stred vyplníme tvarohom zmiešaným so žĺkami a cukrom. Dáme do vyhriatej trúby na 210 stupňov na 10-15 minút. Za ten čas si z bielkov a cukru vymiešame sneh. Vytiahneme plech z trúby a na tvaroh dáme vrstvu snehu. Vrátime späť do trúby a dopečieme.