

## Tvarohové těsto: Napečeme z něj na celé svátky sladké i slané pečivo



**Tvarohové těsto je nenápadná zbraň**, kterou máme vždy v záloze. I ti, kteří nemají v pečení zálibu, chybí jim zkušenosti, či se nedostává času, jsou při **pečení z tvarohového těsta úspěšní**.

Nevyplatilo by se uzavírat sázku s někým, kdo prohlašuje, že z tvarohového těsta napeče na celé vánoční svátky, silvestra nevyjímaje. Vyhrál by, přesvědčili jsme se o tom.

**Upekli jsme kolekci svátečního pečiva z tvarohového těsta.** Vyberte si. Klidně od každého kousek. A pak můžete pečivo z tvarohového zkusit s námi.

**Tvarohové těsto: Rychlé, levné, čerstvé**

**Tvarohové těsto je prima:**

- jsou na ně potřeba jen tři ingredience,
- příprava je téměř blesková,
- je okamžitě připraveno k použití.
- Můžeme z něj zhotovit sladké i slané zákusky.
- Při pečení trochu „lístkuje“, aniž bychom se při jeho zadělávání trápili překládáním jako u [těsta plundrového](#).
- Také jsme zbaveni pochybností o jeho stáří a složení, které máme při nákupu mraženého listového těsta. Víme, co jsme do něj dali.

**Kolik – tolik**

Tvarohové těsto se připravuje **ze tří stejných váhových dílů mouky, tvarohu a tuku**. Mouku používáme hladkou nebo polohrubou. Tvaroh stačí polotučný, ale z balíčku, v tvarohu ve „vaničce“ je víc tekutiny než tvarohové hmoty. Jako tuk je asi nejlepší osvědčená Héra, ale může být i jiný rostlinný tuk na pečení.



Při rozdělování balíčků s tvarohem a tukem překontrolujeme hmotnost. Někdy se výrobci snaží „oblafnout zákazníka“ nižší gramáží (za stejnou cenu). Všechny tři suroviny musí být **stejně váhové množství**.



Vyklopíme do mísy, odvážíme mouku a **zpracujeme vláčné těsto**. Jde to velmi snadno. Nepřidáváme ani vejce, ani žádné kypřidlo. Soudržnost a kyprost zajistí právě ten tvaroh. **Za pět minut máme tři čtvrtě kilový bochánek kvalitního těsta k různému použití.**

#### **Drobné sladké tvary z tvarohového těsta**

Pracovní plochu jemně podsypeme moukou. Odkrojíme kousek tvarohového těsta, také lehce poprášíme moukou a válečkem tence vyválíme. **Vykrájíme „sladké“ sušenkové tvary – kolečka, hvězdičky, hvězdičky**. Klademe na suchý plech těsně vedle sebe (při pečení se nafouknou a plošně zmenší). V předehřáté troubě **pečeme při 180 až 200 °C**, až je pečivo zlaté. Ještě horké kousky obalujeme v moučkovém cukru. Část můžeme ochutit vanilkou nebo vanilinovým cukrem, jiný tvar třeba skořicí. Toto cukroví trochu připomíná **boží milosti**, ale zachovaná tvarohová stopa je činí chuťově zajímavějším.



#### **Drobné slané pečivo z tvarohového těsta**

Vyválíme tenkou placku, potřeme bílkem, velice jemně posolíme hrubší solí a posypeme tím, co máme na sláném pečivu rádi: **kmín, mák, sezam, paprika...** Rádýlkem nebo nožem nařežeme na tyčinky, čtverečky, trojúhelníčky. V případě různých posypek volíme i různé tvary (aby měl každý druh svůj tvar). V předehřáté troubě **pečeme při 180–200 °C do zlaté barvy**.



### Sladké koláčky z tvarohového těsta

Tvarohové těsto tence vyválíme. Nařežeme na čtverce o straně asi 10 centimetrů. Doprostřed dáme sladkou koláčovou nádivku (tvarohovou makovou) nebo kousek tuhé dobré **marmelády**, nebo i celý kousek sladkokyselého jablka. Rohy křížem spojíme. V případě použité marmelády dobře stiskneme i všechny strany cípků (abychom šáteček uzavřeli). Upečeme **ve vyhřáté troubě při asi 170 °C** (pečeme pomaleji než drobné tvary). Upečené hned sundáme z plechu (kdyby trochu marmelády vyteklo, aby se kousky nepřilepily).

Na snímku: Šátečky plněné brusinkovou zavařeninou a jablky se skořicí.



### Slané taštičky z tvarohového těsta

Z tence vyváleného těsta nařežeme čtverce nebo obdélníky. **Ze čtverců budeme skládat trojúhelníkové pirožky, z obdélníků čtverhranné taštičky.** K jedné straně položíme kousek slané náplně podle vlastní volby: kousek sýra, dobré paštiky, jemně sekaného uzeného masa, lžičku tužšího dušeného špenátu... Náplň přeložíme, okraje dobře stiskneme (třeba pomocí vidličky). Taštičky potřeme bílkem a můžeme posypat třeba kmínem nebo nějakým kořením. **Pečeme zvolna při 170 °C, až jsou zlaté.**



### Paštičky z tvarohové těsta

Termínu paštička se používá ve studené kuchyni k označení **podkladového pečiva s „obrubou“, které se plní pikantní náplní.** Tvarohové těsto je na přípravu paštiček velmi vhodné. Kulatou formičkou (nebo sklenicí) o průměru asi šest centimetrů vykrájíme kolečka – na jednu paštičku budeme potřebovat tři.

Dvěma kolečkům vykrojíme střed (menší formičkou o průměru asi čtyři centimetry) – vzniknou obroučky. Plné kolečko potřeme bílkem, posadíme na ně obroučku, potřeme bílkem a přilepíme druhou. Dáme na plech a **při 180 stupních upečeme do zlaté barvy.** Vykrájená kolečka také upečeme, můžeme je pak obalit v cukru a k paštičkám máme ještě pár kousků cukroví.

Dokonale vychladlé paštičky pak ozdobně naplníme nějakou slanou pěnou (uherská, šunková, paštiková, z třené nebo jiného sýra) a podle vlastní volby dozdobíme.

Na snímku: Paštičky plněné šunkovou pěnou.



## Sladké závin y z tvarohového těsta

Tvarohové těsto se báječně hodí na tradiční jablkový závin. Náplň závinu ale může být i z tvarohu, máku nebo rebarbory. Úplný návod na přípravu [jablkového závinu z tvarohového těsta](#) najdete na stránce JakTak.cz.

## Slaný závin z tvarohového těsta

- Udělat z tvarohového těsta závin je možná to nejjednodušší, a pohříchu také nejefektivnější. Z uvedené dávky surovin vyválíme dvě tenké placky. Potřeme je pikantním základem – kečupem nebo [paprikovým protlakem](#) (klikněte na odkaz pro recept) a poklademe tím, co bychom chtěli v závinu nalézt. Nejjednodušší a **všeobecně kvitovaná náplň je uzenina a sýr**.
- Sýr (například gouda) v tenkých plátcích položíme na placku, případně nastrouháme a placku strouhaným sýrem posypeme. Pak položíme tenké plátky šunky nebo nějakého **dobrého salámu**. Můžeme jemně okořenit (třeba kořením na pizzu nebo bazalkou), ale velice opatrně, protože aromatické koření nemá každý rád a rychle se „přeji“.
- **Jednu delší stranu ponecháme v šíři asi sedmi centimetrů volnou**, aby se dal závin dobře utěsnit. Závin stočíme, přeneseme na plech, zploštíme, potřeme bílkem, můžeme posypat kořením (kmín, sezam a podobně). **Pečeme při asi 170 °C**. Když je závin zlatý na povrchu, je dost upečený i uvnitř. Přesvědčíme se, že není přilepený k plechu (případně jemně odlepíme). A dáme zchladnout (na tajné místo, vůně je až hříšně svůdná). Pak pilkou krájíme na úhledné kousky. **Chutná výtečně vlhý i studený**.



### Poznámka:

Pečivo z tvarohového těsta není určeno k delšímu skladování. Sice se nezkaží, ale trochu ztrácí na křehkosti.