

Strouhaný koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g polohrubé mouky

25 g kakaa

1 KL Kypřicího prášku na pečení Dr.Oetker

125 g moučkového cukru

1 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker

špetka soli

1 vejce (vel. M)

200 g másla nebo Hery

Náplň:

1 kg tvarohu měkkého

200 g cukru

1bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

4 vejce (M)

1 bal Pudingu s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

125 g rozpuštěného a vychlazeného másla

Postup

1. Smícháme prosátou mouku s kakaem a kypř. práškem. Přidáme zbylé suroviny a vše ručně smícháme do hladkého těsta (pokud se těsto lepí, dáme ho na chvíli do lednice zchladit). 0,6666666666666667 těsta dáme na vymaštěný plech. (Aby se těsto dobře vytáhlo, můžeme ho na plechu lehce pomoučnit.) 2. Náplň: Všechny suroviny smícháme el. ručním šlehačem do hladké hmoty. Náplň dáme na těsto (na plech) a uhladíme stěrkou. 3. Zbylou 0,3333333333333333 těsta nastrouháme rovnoměrně na náplň, tak aby koláč byl zakryt co nejvíce. Dáme péct: Horní / spodní ohřev: cca 170 °C (předehřátá trouba) Horký vzduch: cca 150 °C (nepředehřátá trouba) Plyn: stupeň 3-4 (nepředehřátá trouba) Doba pečení: 50-60 min Koláč necháme po upečení 10 min zchladit na plechu. Pak uvolníme nožem okraj, necháme zcela vychladnout a rozkrájíme.