

Tvarohový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

40 dkg hl. mouka
13 dkg cukr moučka
1 hera
van. cukr
vejce
1 žloutek(bílek dáme do tvarohové náplně)
0,5 pdp
2 lžíce kakaa
0,5 kg Tvarohová nápln: tvarohu
1 žloutek
10 dkg cukr krupice
1 dcl mléka
1 van. pudink
2 bílky(ušlehat)

Postup

Těsto: Vše zpracovat, rozdělit na 2 díly a dát asi 1 hod. odležet do mrazáku. Tvarohová nápln: Žloutek, cukr, tvaroh důkladně utřeme, zředíme mlékem, ve kterém jsme umíchali pudink. Nakonec přidáme sníh. Na vymazaný plech dáme 0,5 kakaového těsta, na to tvarohovou nápln a nakonec nahoru nastrouhat druhou polovinu těsta. Pečeme zvolna 0,5 hodiny.