

Koláč tvarohovo makový-krásně vláčný

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 lžička skořice

2-3 lžíce mléka, 2 lžíce rozpuštěného másla

rozinky

12 dkg másla, 1 vejce

10 dkg cukru, 1 lžíce šťávy z citronu

1 lžíce vanilkového pudinku. maková nápln-15 dkg mletého maku, 100ml mléka-povařit do zhoustnutí
sušené švestky-nemusí být

1 lžička kypřicího prášku nápln tvarohová-2 tvarohy obyčejné-ne ve vaničce, 3 žloutky

Těsto-200g polohrubé mouky, 2 vanilkové cukry

Postup

Těsto-všechny přísady smícháme - vznikne nám tužší těsto, které rozválíme a dáme do dortové formy. Těsto vytáhneme až k okrajům formy.

Tvarohová nápln-všechny přísady smíchat a nakonec ze 3 bílků udělat tuhý sníh, který přimícháme do náplně.

Maková nápln-mák s mlékem povařit do ztuhnutí a přidat ostatní ingredience.

Připravíme si formu, v které máme už těsto a vrstvíme náplně.

Pečeme při 180 stupních tak 50min.