Strouhaný koláč s tvarohem

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 7

- Vejce 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Cukr 300 g
- Tvaroh 1 kg
- Mléko 1 ks
- Solamyl 1 lžíce
- Mouka na vysypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Kakao 3 lžíce
- Mléko 1 lžíce
- Máslo 250 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr krupice 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Máslo necháme změknout. Z prosáté mouky smíchané s kypřícím práškem, kakaem, máslem a mlékem vypracujeme těsto. To zabalíme do sáčku nebo fólie a dáme do lednice ztuhnout.

Formu vymažeme a vysypeme. Ztuhlé těsto rozdělíme na poloviny a jednu polovinu nastrouháme do formy.

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Tvaroh smícháme se žloutky, cukrem, solamylem, máslem a mlékem. Z bílků ušleháme sníh, který lehce vpracujeme do náplně. Náplň rozprostřeme na těsto, nastrouháme na něj druhou polovinu těsta a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.

Upečený strouhaný koláč s tvarohem necháme lehce vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat. Strouhaný koláč podáváme vlažný i studený.