

Hrnkový sypaný tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**

- měkký tvaroh 1 kg
- mléko 0.5 l
- vejce 3 ks
- cukr moučka 1 hrnek
- vanilkový cukr 1 ks

- **podle chuti**

- rozinky 1 ks

- **podle potřeby**

- tuk na vymazání 150 g
- máslo 250 g

- **těsto**

- cukr moučka 1 hrnek
- polohrubá mouka 2.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V míse smícháme mouku, cukr a prášek do pečiva. Zvlášť rozmixujeme tvaroh, vejce, mléko a moučkový cukr. Kdo má rád, může přimíchat rozinky nasáklé rumem.

Polovinu sypké směsi nasypeme do hlubokého plechu, který jsme předem vymazali tukem. Ihned na ni nalijeme tvarohovou náplň a zasypeme zbytkem mouky. Po celém povrchu koláče poklademe na plátky nakrájené máslo a dáme péct do trouby.

Hrnkový sypaný tvarohový koláč doporučuji krájet až po vychladnutí, ale někdy té vůni neodoláme. Koláč podáváme i teplý. Jen pro jistotu, hrnek v tomto receptu znamená asi 2,5 dl.

