Hrníčkový dvoubarevný broskvový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

- **Tmavé těsto:**
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Cukr 1 hrnek
- Mléko - vlažné 1 hrnek
- Olej 0.5 hrnek
- Vejce 3 ks
- Kakao 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 1 balíček
- **Světlé těsto:**
- Měkký tvaroh 500 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vanilkový puding v prášku 1 balíček
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Cukr 1 hrnek
- **Ovoce:**
- Broskve 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Polohrubou mouku smícháme v míse s cukrem, mlékem, olejem, vejci, kakaem a cukrem. Vyšleháme hladké těsto. Polovinu těsta vylijeme na máslem vymazaný a strouhankou vysypaný plech.
Tvaroh smícháme s vejci, vanilkovým pudinkem, cukrem, smetanou a vanilkovým cukrem. Rozetřeme na tmavé těsto. Broskve nakrájíme na silnější plátky a rozprostřeme na tvarohové těsto. Celý koláč zalijeme zbytkem tmavého těsta a dáme do předehřáté trouby péct. Pečeme při 200C asi 30 minut.