

Tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 150 g
- moučkový cukr 200 g
- vejce 1 ks
- měkký tvaroh 250 g
- polohrubá mouka 500 g
- prášek do pečiva 1 ks
- citronová kůra 1 lžíce
- mléko 300 ml
- rum 50 ml
- hroznové víno 500 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Pak do něj zašleháme vejce a tvaroh. Vmícháme mouku promíchanou s práškem do pečiva a citronovou kůrou, dále mléko a rum. Těsto pak vlijeme na plech s pečícím papírem. Kuličky hrozna lehce zatlačíme do těsta. Koláč pečeme při 180 asi 30 minut.