

Tvarohový koláč plný letního ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- **Na základ**

- Čokoládové sušenky Bebe dobré ráno 200 g
- Rozpuštěné máslo 100 g

- **Na tvarohovou pěnu**

- Želatina 4 plátek
- Smetana na vaření 140 ml
- Měkký tvaroh ve vaničce 500 g
- Přírodní krupicový cukr 140 g
- Jemně nastrouhaná kůra z pomeranče 1 ks
- Pomerančová šťáva 4 lžíce
- Maliny 400 g
- Smetana ke šlehání 250 ml

- **Na omáčku**

- Nasekané jahody a maliny 250 g
- Pomerančová šťáva 3 lžíce
- Moučkový cukr na poprášení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1) V kastrůlku rozpuště máslo a vsypte do něj rozdrobené sušenky. Promíchejte a směsí vyložte dno

rozevírací dortové formy o průměru 24 cm. Přimáčkněte skleničkou s rovným dnem.□□

2) Želatinu dejte do větší misky se studenou vodou a nechte pět minut máčet. Do menšího kastrůlku nalijte smetanu na vaření a přiveďte ji téměř k varu. Potom ji odstavte a po jednom do ní vmíchejte vymačkané plátky želatiny – téměř okamžitě se rozpustí. Nechte trochu vychladnout.□□

3) Tvaroh, cukr, pomerančovou kůru a šťávu utřete vařečkou nebo metlou dohladka. Přimíchejte vychladlou smetanu a maliny – pár jich přitom rozmáčknete, většinu ale ponechte celých.□□

4) Smetanu ke šlehání ušlehejte do polotuha a pak zlehka spojte s tvarohovou směsí. Vlijte na sušenkový základ a nechte aspoň tři hodiny, ale klidně i přes noc chladit, aby náplň ztuhla.□□

5) Rozmixujte přísady na omáčku a ponechte ji až do podávání v chladu.□□

6) Nožem objedťte stěny koláče, rozevřete formu a opatrně dezert přesuňte na servírovací talíř. Ozdobte lesním ovocem, poprašte moučkovým cukrem a podávejte s vychlazenou omáčkou.