

Tvarohový koláč s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- tvaroh 500 g
- žloutek 2 ks
- jahody 300 g
- hera 200 g
- mléko 2 dl
- piškotový korpus 200 g
- moučkový cukr 200 g
- želatina 2 lžíce
- Dr. Oetker rumové aroma 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V hrnci ohřejte mléko a přidejte 1-2 polévkové lžíce želatiny. Následně nechte vychladnout. Nalijte směs želatiny do mixéru spolu s tvarohem, Herou, cukrem a žloutky a umixujte dohladka. Formu na dort nebo koláč opláchněte studenou vodou a nalijte krém. Do krému nechte ponořit jahody a navrch dejte hotový korpus. Zakapejte rumovým aroma nebo rumem. Dejte do ledničky na 4- 5 hodin. Po úplném ztuhnutí, otočte vzhůru nohama a korpusem dolů na servírovací talíř. Ozdobte šlehačkou a jahodami.

Poznámka:

240 min. odležení