

Koláč na plech s malinami & bílou čokoládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Křehké těsto 400 g
- Mascarpone 500 g
- Krupicový cukr 100 g
- Mleté mandle 100 g
- Vejce 2 ks
- Maliny 250 g
- Bílá čokoláda 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Rozpalte troubu na 160/140 stupňů. Těsto rozválejte a vyložte jím koláčovou formu nebo menší pekáč, přikryjte ho pečicím papírem a posypte suchými fazolemi. Těsto deset minut předpékejte, pak papír s luštěninami sundejte a formu ještě na pět minut vraťte do trouby.
2. Promíchejte mascarpone, cukr, mandle a vajíčka. Přisypte maliny i čokoládu a směs vlijte na těsto. Pečte dvacet až dvacet pět minut do světle zlaté barvy. Nechte vychladnout při otevřených dvířkách v troubě, pak koláč přesuňte do lednice.