Eierschecke alias vaječný koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 12

- Máslo 65 g
- Mléko 100 ml
- Krupicový cukr 40 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 balení
- Hladká mouka 200 g
- **Tvarohová náplň**
- Máslo 50 g
- Vejce 1 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Polotučný tvaroh 500 g
- Nízkotučné mléko 1.2 l
- Vanilkový pudink 1 balení
- **Vršek (Schecke)**
- Žloutek 3 ks
- Bílek 3 ks
- Krupicový cukr 70 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190, horkovzdušnou na 170 stupňů. Máslo utřete s cukrem. Přidejte mléko a vejce. Do prosáté mouky vsypte prášek do pečiva a postupně přimíchávejte do máslové hmoty. Kruhovou dortovou formu o průměru 25 cm vymažte máslem, vysypte moukou a rovnoměrně do ní rozetřete těsto.

2. Teď je na řadě náplň: máslo, vejce, cukr a tvaroh spolu utřete a přidejte polovinu pudinku, uvařeného podle návodu. Promíchejte a rozprostřete na těsto.

3. Žloutky s cukrem a máslem utřete do pěny. Smíchejte se zbývajícím pudinkem. Z bílků ušlehejte sníh a zlehka ho vmíchejte do krému. Špachtlí přesuňte do formy a uhlaďte povrch.

4. Pečte zhruba hodinu ve spodní části trouby. Aby bílkový povrch nezhnědl, přikryjte koláč nejpozději po deseti minutách alobalem a pak už pečte zakrytý. Před koncem pečení můžete alobal sejmout, aby koláč pěkně zezlátl, ale nezapomeňte na pedagogický dozor!