

Tvarohový koláč s meruňkami a s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 200 g
- cukr 40 g
- mouka 120 g
- sůl 1 špetka
- voda 1 lžíce
- **Náplň**
- tvaroh 250 g
- lučina 250 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- ckr 50 g
- plátkové mandle 50 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Meruňky na oblohu, rozpůlené, čerstvé, nebo z kompotu.

Na vál si prosijeme mouku, přidáme cukr, sůl, dokola nakrájíme máslo, uprostřed uděláme důlek a do něj nalijeme trochu studené vody. Rychle vypracujeme vláčné těsto, které hned rozválíme a vyložíme jím dortovou formu. Dno propícháme vidličkou. Aby nám okraje nepřepadávaly dovnitř, těsto ve formě upevníme alobalem. Dáme do lednice na cca hodinu. Poté, co nám těsto ve formě

ztuhne, vytvoříme hezký vysoký okraj a znovu celý korpus zabalíme do alobalu.

Rozehřejeme troubu na 160°C, na alobal do formy nasypeme suché fazole nebo hrách a předpečeme asi 20 minut na spodní mřížce trouby.

Mezitím si připravíme náplň: meruňky z kompotu necháme okapat, z bílků ušleháme sníh, žloutky ušleháme s cukrem do pěny, přidáme tvaroh a Lučinu, prošleháme, přidáme pudink, polovinu mandlí, zase prošleháme a nakonec lehce ručně vmícháme sníh. Směs rozetřeme na předpečený korpus, poklademe meruňkami a pečeme stále na spodní pozici 30 minut. Pak posypeme mandlemi a dopečeme ještě 10 - 15 minut.

Necháme vychladnout na mřížce. Před podáváním pocukrujeme moučkovým cukrem.