Tvarohovo - makový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **KŘEHKÉ TĚSTO**
- Polohrubá mouka 1.25 hrnek
- Práškový cukr 8 lžíce
- Máslo 120 g
- Žloutek 1 ks
- **MAKOVÁ NÁPLŇ**
- Mák 3 hrnek
- Cukr 1.25 hrnek
- Vejce 2 ks
- Bílek 1 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Mandlová esence 1 lahev
- **TVAROHOVÁ NÁPLŇ**
- Tvaroh 1 kg
- Máslo 120 g
- Moučkový cukr 1.5 hrnek
- Vejce 5 ks
- Mandlové aroma 1 lahev
- **POLEVA**
- Máslo 120 g
- Kakao 4 lžíce
- Moučkový cukr 2 lžíce
- **NA OZDOBU**
- Kandované ovoce 1 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Ze všech surovin vymícháme těsto a necháme jej hodinu odležet v ledničce. Přibližně po hodině těsto rozválíme a připravíme si formu o rozměrech 33 x 21 cm, kterou vymastíme. Těsto dáme do formy a vyplníme i boky formy přibližně do výšky 3 cm.

MAKOVÁ NÁPLŇ
Mák spaříme, vysušíme, dvakrát pomele a smícháme s cukrem a žloutky. Přidáme strouhanku a mandlové aroma. Bílky vyšleháme v tuhý sníh a jemně do něj vmícháme makovou náplň.

TVAROHOVÁ NÁPLŇ
Tvaroh rozmícháme. Vymícháme máslo s cukrem a žloutky. Postupně přidáváme tvaroh, ke konci míchání přidáme mandlové aroma. Bílky vyšleháme v tuhý sníh a jemně vmícháme do tvarohové náplně.

POLEVA
Všechny suroviny na polevu nahřejeme a vymícháme v hladkou hmotu.

TVAROHOVO - MAKOVÝ KOLÁČ
Na těsto dáme makovou náplň a hned na ni tvarohovou. Pečeme v troubě asi 60 minut při teplotě 190-200°C. Upečený a vychladlý koláč polijeme tak, aby na koláči vznikla mřížka a do každého volného ,,okénka" vložíme kousky kandovaného ovoce.