

Tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Tvaroh 700 g
- Margarín 125 g
- Mandlové plátky 100 g
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Mléko 0.5 hrnek
- Vejce 4 ks
- Vanilkový pudink 1 balíček
- **ČOKOLÁDOVÁ POLEVA**
- Hořká čokoláda 20 g
- Margarín 5 lžíce
- Mléko 5 lžíce
- Cukr 5 lžíce
- Kakao 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Tvaroh rozmícháme. Žloutky oddělíme od bílků, vyšleháme margarín s cukrem do pěnové hmoty. Za stálého míchání přidáváme postupně žloutky. Do hmoty přidáme postupně tvaroh. Bílky vyšleháme v tuhý sníh.

Do tvarohové hmoty přidáme mandlové plátky, pudink, mléko a důkladně vymícháme. Jemně

vmícháme vyšlehané bílky.

Těsto dejme do tukem vymaštěné formy o průměru 24 cm a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme při teplotě 170°C asi 30 minut, potom zvýšíme teplotu na 180°C a pečeme ještě asi 20-25 minut.

Vypneme troubu necháme v něj koláč na 10-15 minut. Poté vyndáme z trouby, necháme vychladnout, vyklopíme, polijeme polevou a libovolně ozdobíme.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

Všechny suroviny na polevu přivedeme k varu a asi 3 minuty vaříme za stálého míchání.