

Tvarohový koláč s lesním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- nízkotučný tvaroh 1 kg
- vanilkový pudink 2 balíček
- vejce 4 ks
- cukr 250 g
- hera 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

V míse šlehačem vyšleháme cukr se změkrou herou do pěny, postupně zašleháme celá vejce a vanilkový pudinkový prášek. Vznikne nám žluté těstíčko, do kterého nakonec zašleháme měkký tvaroh.

Klasickou dortovou formu vymažeme tukem, nemusíme ničím vysypávat. Nalijeme těsto, uhladíme a naskládáme libovolné ovoce (jahody, maliny, lesní ovoce, meruňky nakrájené na kousky) Můžeme naskládané ovoce posypat vanilkovým cukrem.

Pečeme na 200 °C přibližně 45 - 60 minut. Koláč je hotový, když mu krásně zezlátnou okraje.

Můžeme podávat s vanilkovou zmrzlinou a horkým ovocem, nebo jen tak posypaný moučkovým cukrem.