

Tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- těsto listové 1 ks
- vejce 5 ks
- cukr moučkový 200 g
- tvaroh 500 g
- olej 50 ml
- pudink vanilkový 2 ks
- mléko 500 ml
- cukr krupice 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Listové těsto rozválíme a položíme na mírně vymaštěný plech tak, aby byly okraje vyšší. Smícháme pět žloutků s ostatními surovinami a nalijeme hmotu na těsto na plechu. Pečeme na 180 °C přibližně 40 minut. Mezitím ušleháme sníh z bílků a vrchovatě lžíce cukru a natřeme ho na upečený koláč. Dopékáme ještě zhruba 10-12 minut.