

Tvarohový koláč s malinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh měkký 250 g
- vejce 4 ks
- mouka polohrubá 200 g
- cukr krupice 150 g
- máslo rozpuštěné 100 g
- maliny 200 g
- tuk na vymazání formy 1 ks
- kokos na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme tvaroh, rozpuštěné máslo, mouku a sníh z bílků.

Do tukem vymazané a kokosem vysypané dortové formy nalijeme polovinu těsta, posypeme malinami a dolijeme zbylou polovinou těsta.

Pečeme při 180 °C asi 40 minut. Upečený koláč lehce pocukrujeme. Můžeme ozdobit i šlehačkou.