

Čokoládově tvarohový koláček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 9

- Kakaovo-mléčný krém 5 lžíce
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Jemný hrubý tvaroh 250 g
- Moučkový cukr 50 g
- Vajíčko 1 ks
- Limetka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Barbados

Počet porcí: 9

Postup:

Kakaový krém by měl mít pokojovou teplotu, aby se dal dobře vymíchat.

Krém jsem si smíchala s moukou a vajíčkem. Čtvercovou formu jsem si vystlala pečícím papírem tak,

aby i po okrajích trošku přechnívala a masu jsem si do ní přelila. V přehřáté troubě na 180 ° C jsem si korpus upekla za 8-10 min.

Dokud se mi korpus pekl utřené jsem si tvarohový krém. Smíchala jsem si tvaroh, vejíčko, cukr a přidala jsem i kůru z limetky a také šťávu z její půlky.

Na Předpečený korpus jsem si Navrstvila tvarohový krém a koláček putoval zpět do trouby na 10 min.