

Hnědobílý mřížkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cukr krupice 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 1 ks
- Olej 1 ks
- Mléko 1 ks
- Skořice 1 ks
- Tvaroh 500 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku prosejeme do mísy, přidáme prášek do pečiva, vejce, cukr mléko, kakao, olej a špetku mleté skořice. Celou směs důkladně propracujeme do tekutého těsta, plech vymažeme tukem, vysypeme moukou a těsto do něj nalijeme.

Tvaroh utřeme se žloutky dohledka společně s oběma druhy cukru a podle potřeby zředíme trochou mléka. Promícháme a tuto tvarohovou náplň dáme do cukrářského sáčku. Vytvoříme na koláči mřížku a koláč dáme péct do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme asi 30 minut.