

Koláč s oříšky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 350 g
- Cukr 100 g
- Hera 180 g
- Vejce 1 ks
- Tvaroh 2 ks
- Cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Žloutek 2 ks
- Vanilkový pudink 1 ks
- Rozinky 1 ks
- Lískové ořechy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, lehce rozpuštěné hery, cukru a vajíčka zpracujeme těsto, které necháme odležet chvíli v chladu. Staší deset minut. Mezitím připravíme náplň: Rozinky vložíme do hrnku a zalijeme vroucí vodou, aby změkly. Do mísy dáme tvarohy, přidáme cukr smíchaný s vanilkovým cukrem, žloutky a pudinkový prášek. Potom přidáme scezené rozinky a důkladně náplň promícháme. Oříšky nahrubo nasekáme a polovinu z nich ještě zapracujeme do náplně. Odleželé těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát, který přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, na těsto rozetřeme připravenou

náplň a posypeme zbylými nasekanými oříšky. Koláč pečeme asi 20 minut v troubě vyhřáté na 190 °C.