

Koláč ze strouhaného těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 1 ks
- Pokrmový tuk 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Kakao 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Tvaroh 1 kg
- Cukr krupice 250 g
- Žloutek 4 ks
- Bílky 1 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dobře vypracujeme těsto z mouky, tuku, moučky, kakaa a prášku do pečiva. Necháme jej chvíli v lednici. Pak ho rozdělíme na 2 díly. Připravíme tvarohovou nádivku smícháním zbytku surovin. Hlubší plech vymažeme a vysypeme. Na hrubším struhadle nastrouháme na plech jeden díl těsta, rovnoměrně po celé ploše, na něj rozetřeme tvarohovou náplň a na ni nastrouháme druhý díl těsta. Dáme péct do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut.