

Medový koláč s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 1 šálek
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Tuk 1 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Ovoce 1 ks
- Mouka na posypání 1 ks
- Tuk na vymazání 1 ks
- Med 4 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Měkký tvaroh 250 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hladkou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli prosejeme na vál, přidáme nakrájený tuk, moučkový cukr a vypracujeme těsto. To rozválíme a vyložíme jím dno a stěny středně velké, tukem vymazané koláčové formy. Přecházející okraje odřízneme a koláč uložíme na půl hodiny do chladu. Potom na těsto nanесeme polovinu tvarohové náplně, kterou jsme připravili utřením měkkého tvarohu s medem, vejci a skořicí. Naskládáme ovoce a na ně navršíme druhou polovinu tvarohové směsi. Povrch koláče poprášíme skořicí a pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 35 minut.

