

Pomerančový tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 500 g
- Pomeranč 1 ks
- Cukr 10 kostka
- Vejce 5 ks
- Cukr moučka 300 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse rozmícháme tvaroh a 1 lžící jemně nastrouhané pomerančové kůry. Na pánvičku dáme kostky cukru, zalijeme 2 lžicemi vody a svaříme na světlý karamel, který dohladka rozmícháme v tvarohu. V druhé míse ušleháme do husté pěny dvě celá vejce, tři žloutky, dvě lžice pomerančové šťávy a moučkový cukr. Vzniklou pěnu opatrně promícháme s tvarohovou směsí a nakonec vmícháme tuhý sníh ze tří bílků.

Velkou koláčovou formu vyložíme pečícím papírem a nalijeme do ní těsto. Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C zvolna asi 40 minut.

Hotový koláč můžeme podávat teplý nebo studený, pocukrovaný či přelitý pomerančovým sirupem nebo medem.