

Jogurtový koláč s meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Vanilkový cukr 1 ks
- Bílý jogurt 2 ks
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Tvaroh 2 ks
- Mléko 1 ks
- Cukr moučka 50 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Agar 30 ml
- Kompotované jahody 100 g
- Kompotované meruňky 1 ks
- Hrubá mouka na vysypání 1 ks
- Máslo na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do jogurtu (ne nízkotučný, ale kvalitní) vmícháme vejce, mouku, cukr, prášek do pečiva a vanilkový

cukr. Dobře promícháme a vytvoříme hladké těsto, které nalijeme na vymazaný a vysypaný plech.

Těsto uhladíme a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme asi 25 minut na 170 °C dorůžova. Hotový korpus necháme zcela vychladnout.

Kompotované půlky meruněk i jahody necháme okapat. Agar rozehřejeme.

Tvarohy smícháme s vajíčkem (domácím) i oběma druhy cukru do hladkého krému. Podle potřeby krém rozředíme mlékem. Záleží, jaký použijeme tvaroh, nízkotučný je sám dost řídký. Našlehaný tvarohový krém rozetřeme na korpus a povrch uhladíme.

Na tvaroh naskládáme meruňky i jahody (maliny, ostružiny). Na ovoce naneseš štětcem agar a uložíme do chladničky zatuhnout.

Jogurtový koláč s meruňkami krájíme tak, aby uprostřed každého kousku byla půlka meruňky.