

Tvarohový koláč

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr krupice 150 g
- Čokoláda na vaření 150 g
- Máslo 75 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Vejce 3 ks
- Suchar 150 g
- Měkký tvaroh 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozdrcené dietní suchary smícháme s rozpuštěným máslem a 2 vejci. Formu vytřeme máslem a směs do ní rovnoměrně rozložíme. Necháme asi hodinu odstát. Do vyšlehaného tvarohu přidáme vanilkový cukr, 1 vejce a pískový cukr. Vše vyšleháme. Polovinu směsi rozprostřeme do formy. Do druhé poloviny přidáme rozpuštěnou čokoládu.

Poté ji přidáme do formy. Pečeme do té doby než budou okraje křupavé. Pak troubu vypneme a necháme asi hodinu dojít.