

Dvoubarevný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- Hladká mouka 2.5 hrnek
- Moučkový cukr 0.5 hrnek
- Holandské kakao 3 lžíce
- Hera 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Žloutek 1 ks

- **Tvarohová náplň**

- Měkké tvarohy 2 ks
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Rozehřáté máslo 30 g
- Žloutek 3 ks
- Práškový vanilkový pudink 1 lžíce
- Bílek 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Vypracujte těsto, rozdělte jej na dvě části a dejte ztuhnout do mrazáku. Připravte si tvarohovou náplň: utřete tvarohy s cukrem, máslem, žloutky a vanilkovým pudinkem. Ušlehejte sníh z bílků a

zlehka zapracujte do náplně. Na plech vyložený pečícím papírem nastrouhejte nahrubo první část těsta, rozetřete na něj tvarohovou náplň a navrch nastrouhejte druhou část. Pečte v předehřáté troubě při 180°C dozlatova, přibližně 20-30 minut.

Poznámka:

1 plech