

Tvarohový koláč s ovocem a čekankovým sirupem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: dragulova



Suroviny

Porce: 4

- nízkotučný tvaroh 500 g
- mléko 30 ml
- čekankový sirup 4 lžíce
- med 1 lžíce
- vanilkový pudink 25 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- rum 1 lžíce
- ovoce 10 ks
- mleté mandle na posypku 50 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh smíchejte s mlékem, přidejte sladidla, pudinkový prášek, lžičku prášku do pečiva a rum.

Formu vyložte pečícím papírem a do ní nalijte těsto. Zasypte ovocem a mandlemi.

Pečte na 175 st.C asi 40 minut. Zkrátka dokud se těsto nepřestane hýbat. Rohy začnou lehce růžovět

Poznámka:

Více o čekankovém sirupu : <http://www.cekankovysirup.cz>

Tady ho kupuji já : <https://www.eshop.kaumy.cz/cekankove-sirupy>