

Řecký tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

• **náplň 1**

- zakysaná smetana 1 kelímek
- žloutek 1 ks
- cukr moučka 150 g
- strouhaný kokos 4 lžíce
- měkký tvaroh 400 g
- vanilkový cukr 1 balíček

• **náplň 2**

- vlašské ořechy 80 g
- skořicový cukr 0.5 balíček

• **podle potřeby**

- strouhanka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

• **těsto**

- máslo 150 g
- cukr moučka 100 g
- dětská krupice 250 g
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 8

Postup:

Smícháme krupici, máslo, cukr, vejce a prášek do pečiva a vypracujeme těsto. Těsto vmáčkneme na plochu vymazaného a strouhankou vysypaného plechu a dáme do trouby vyhřáté na 160 - 180 °C a pečeme 15 - 20 minut, než začne růžovět.

Připravíme si náplň. V míse smícháme tvaroh, nejlépe hrudkovitý, cukr, vanilkový cukr, smetanu, žloutky a strouhaný kokos. Dobře promícháme.

Jakmile začne korpus v troubě trochu růžovět, vytáhneme ho a dáme na něj náplň. Posypeme nasekanými ořechy smíchanými se skořicovým cukrem a vrátíme zpět do trouby. Řecký tvarohový koláč pečeme ještě přibližně dalších 10 minut. Upečený koláč necháme vychladnout.

Řecký tvarohový koláč nakrájíme a můžeme podávat.