

Strouhaný tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**

- cukr 250 g
- vejce 4 ks
- tvaroh 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

- **těsto**

- Hera 1 ks
- kakao 3 lžíce
- cukr moučka 150 g
- polohrubá mouka 400 g
- mléko 6 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- kypřicí prášek 0.5 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Heru lehce rozehrějeme. Mouku prosejeme a smícháme s kypřícím práškem. Do hery vmícháme mouku, propracujeme a postupně vmícháme zbylé suroviny kromě kakaa. Tužší těsto rozdělíme na poloviny a do jedné zapracujeme kakao. Obě těsta dáme na 2 hodiny ztuhnout do lednice.

Zatím si připravíme náplň. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s tvarohem a cukry. Z bílků ušleháme sníh, který překládáním vmícháme do tvarohové náplně.

Pekáč vyložíme pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 250 °C. Obě těsta nastrouháme. Do pekáče rozložíme jednu vrstvu strouhaného těsta, rozprostřeme na ni náplň a nakonec zasypeme druhou polovinou těsta.

Připravený strouhaný tvarohový koláč pečeme asi 15 minut v předehřáté troubě. Upečený strouhaný koláč nakrájíme na libovolný tvar, ozdobíme moučkovým cukrem a můžeme podávat.