

Švýcarský tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**
- tvaroh 250 g
- citronová šťáva 1 ks
- cukr moučka 60 g
- pomerančová kůra 30 g
- vejce 2 ks
- rozinky 30 g
- **těsto**
- hladká mouka 240 g
- máslo 180 g
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 8

Postup:

Z mouky, másla a žloutku vypracujeme na vále těsto, které necháme chvilku odpočinout.

Těsto rozválíme je v kolo a vložíme do koláčové formy. Tvaroh jemně prolisujeme, utřeme s cukrem, žloutky, citronovou kůrou a šťávou. Vmícháme propláchnuté rozinky a drobně nakrájenou pomerančovou kůru, nakonec sníh z bílků a rozetřeme na připravené těsto. Švýcarský tvarohový koláč pečeme v středně vyhřáté troubě dorůžova.

Švýcarský tvarohový koláč necháme vychladnout a můžeme podávat. Můžeme jej podávat i vlažný nebo teplý, ale bude se drolit.