

Tvarohový koláč po židovsku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 6 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- měkký tvaroh 2 balíček
- cukr 1 hrnek
- čokoláda na vaření 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- vejce 5 ks
- kysaná smetana 1 kelímek
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozinky opláchneme. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky lehce osolíme a vymícháme z nich tuhý sníh. Větší kulatou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou.

Žloutky utřeme s cukrem do husté světlé pěny, přidáme mouku, tvaroh, zakysanou smetanu, vanilkový cukr, rozinky a nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků.

Do těsta můžeme přidat nastrouhanou citronovou kůru. Těsto nalijeme do formy a v přehřáté troubě pečeme asi 45 min.

Koláč necháme vychladnout ve vypnuté troubě a zdobíme čokoládovou polevou.