

Tvarohový koláč s broskví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň**
- kompotované broskve 1 plechovka
- vejce 1 ks
- cukr moučka 4 lžíce
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- olej 50 ml
- tvaroh 500 g
- vanilkový cukr 1 ks
- mléko 4 dl
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks
- **těsto**
- polohrubá mouka 220 g
- prášek do pečiva 1 ks
- máslo 125 g
- vejce 1 ks
- cukr moučka 50 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Nejdříve připravíme těsto. Na vál prosejeme mouku, kterou smícháme s polovinou prášku do pečiva. Přidáme cukr. Do středu rozklepneme jedno vejce a dokola rozdrobíme změkklé máslo. Vše zpracujeme ve vláčné těsto, které necháme na chvíli odležet.

Kompotované broskve necháme okapat, potom je nakrájíme na kousky.

Náplň připravíme ve šlehači. Tvaroh zalijeme mlékem, přidáme vejce, vanilkový cukr, vanilkový pudinkový prášek, olej a cukr. Vše důkladně promícháme. Nakonec vařečkou vmícháme nakrájené kompotované broskve.

Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Nejlépe ručně poklademe dno a stěny formy těstem. Nyní do formy vlijeme připravenou krémovou náplň. Tvarohový koláč s broskví pečeme v mírné troubě dozlatova, dokud náplň neztuhne.

Tvarohový koláč s broskví podáváme ke kávě nebo čaji. Můžeme ho ozdobit kompotovanou broskví a čokoládou.