

Mramorový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Hera 100 g
- Vejce 1 ks
- Studená voda 3 lžíce
- Tvaroh 500 g
- Zakysaná smetana 250 g
- Vanilkový cukr 2 ks
- Cukr krupice 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Hořká čokoláda 60% 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Smícháme obě mouky, máslo, vajíčko a vypracujeme tužší těsto. Podle potřeby přidáváme vodu. Hotové těsto zabalíme do fólie a vložíme do lednice na půl hodiny. Vyválíme na plácku a urovnme do formy. Dno propíchneme vidličkou a pečeme na 180 stupňů cca 10 minut. Čokoládu rozpustíme ve vodní lízni, necháme zchladnout. Tvaroh smícháme se smetanou a postupně zašleháme vajíčka, vanilkový cukr a cukr krupice. Půl náplně dáme bokem a smícháme s vychladlou tekutou čokoládou. Předpečený korpu vyndáme z trouby, do středu těsta dáme dvě lžíce bílého a na něj 2 lžíce tmavého. Takto opakujeme do konce těsta. Jednotlivé vrstvy je pod tíhou rovnoměrně roztečou po celém těstě. Vložíme do trouby a pečeme asi 30-40 minut.