

Rychlý koláč s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 12

- **NÁPLŇ**

- polotučný tvaroh 2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- **dle potřeby cukr, mlíko**

- **TĚSTO**

- olej 0.5 hrnek
- vlažná voda 0.5 hrnek
- prášek do pečiva 1 balíček
- vejce 1 ks
- cukr 1 hrnek
- polohrubá mouka 2 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce vyšleháme s cukrem. Přidáme olej, vodu a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vymícháme řidší těsto.

Z tvarohů, vajec, cukrů a mléka rozmícháme náplň. Mléko dáme podle potřeby a cukr podle chuti. Náplň by měla mít řidší těsto.

Na vymazaný a vysypaný plech dáme asi 2/3 těsta. Na těsto nalijeme tvarohovou náplň a zalijeme zbytkem těsta. Na tvaroh můžeme dát ještě ovoce.

Rychlý koláč s tvarohem pečeme v předehřáté troubě dozlatova.

Poznámka:

Upečený rychlý koláč s tvarohem necháme trochu vychladit, nakrájíme a můžeme podávat.