

Tvarohový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Tvaroh 500 g
- Změklé máslo 125 g
- Cukr moučka 100 g
- Vejce 2 ks
- Krupice 5 lžíce
- Prášek do pečiva 1 ks
- Ovoce dle chuti 300 g
- Cukr krystal 2 lžíce
- Hrubá mouka 4 lžíce
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V misce utřeme tvaroh s máslem, vmícháme cukr, celá vejce a krupici smíchanou s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení. Poklademe ovocem a posypeme drobenkou. Pomalu pečeme ve vyhřáté troubě na 175 stupňů cca 35-40 minut.