

Tvarohový koláč s ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Biotvaroh ve vaničce 250 g
- Ovoce 250 g
- Agávé sirup 1 dl
- Biomáslo nebo biomargarin 80 g
- Velké biovejce 1 ks
- Špaldová celozrnná krupice Bioharmonie 50 g
- Instantní kukuřičná polenta 50 g
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Kypřicí prášek bez fostátů 2 lžička
- Pravá vanilka 0.5 lžička
- Ovoce 5 ks
- Máslo na vymazání a hrubá celozrnná mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Všechny přísady kromě ovoce smícháme v míse a vyšleháme ručním šlehačem na hladké těsto, do kterého na závěr zlehka vmícháme ovoce. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy, vložíme do trouby vyhřáté na 160°C a koláč pečeme asi 30 minut dozlatova.