

Tvarohový koláč s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 300 g
- Moučkový cukr 200 g
- Tuk na pečení 200 g
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Tuk na vymazání formy 1 ks
- **Náplň**
- Jahody 400 g
- Měkký tvaroh 400 g
- Cukr 200 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 3.5 dl
- Rum 2 lžíce
- Vanilkový pudink v prášku 1 ks
- Strouhaná citronová kůra 1 špetka
- Vanilková esence několik kapek 1 ks
- **Drobenka**
- Polohrubá mouka 100 g
- Krupicový cukr 100 g
- Máslo 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V míse smícháme nakrájený tuk s cukrem a vejci, přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva a rychle vypracujeme těsto, které necháme v chladu chvíli odležet. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu, vložíme do vymazané formy a důkladně vymačkáme prsty do stran a k okrajům formy. Tvaroh dobře rozmícháme s mlékem, cukrem, vejci a rumem, pudinkem a citronovou kůrou a vzniklou hmotu nalijeme do formy. Povrch poklademe jahodami, koláč vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 20 minut. Přísady na drobenku důkladně promneme prsty, drobenku nasypeme na předpečený koláč a pečeme ještě asi 20 minut.