

Ovocný koláč s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 200 g
- Cukr 110 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 60 g
- Mléko 0.6 dl
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 balení
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu 1 ks
- **Náplň**
- Borůvky 300 g
- Tučný měkký tvaroh 250 g
- Maliny nebo lesní jahody 200 g
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 40 g
- Vaječný likér 0.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V misce rozmícháme tvaroh s cukrem, vejcem a likérem. Na těsto v míse vyšleháme žloutky s polovinou cukru, přidáme mléko, rozpuštěné máslo, postupně vmícháme mouku s práškem do pečiva

a na závěr sníh ušlehaný z bílků a zbylé poloviny cukru. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a poklademe ho borůvkami a malinami nebo jahodami. Pomocí cukrářského sáčku na ovoce mřížkovitě nastříkáme tvarohový krém, koláč vložíme do trouby vyhřáté na 175°C a pečeme asi 40 minut.