

Ořechový koláč s tvarohem a borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 200 g
- Strouhané ořechy 100 g
- Moučkový cukr 100 g
- Máslo 100 g
- Žloutek 2 ks
- Prášek do pečiva 1 lžička

• NÁPLŇ

- Tvaroh 500 g
- Mléko 120 ml
- Cukr 120 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- Ovoce (borůvky) 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze surovin na těsto uděláme drobenku. Do dortové formy průměr 26 cm na pečící papír namačkáme asi 2/3 drobenky, natřeme polovinu tvarohu, poklademe ovocem (borůvky jsem nerozmrazovala), zbytkem tvarohu a nahoru nasypeme zbytek drobenky. Pečeme na 180°C asi 35 minut. Vychladlé pocákáme čokoládou.