

Koláč pro milovníky tvarohu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 250 g
- Moučkový cukr 100 g
- Hera nebo máslo 100 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• NÁPLŇ

- Měkký tvaroh 500 g
- Zakysaná smetana 180 g
- Mléko 200 ml
- Moučkový cukr 120 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček

• DÁLE

- Rozmrazený rybíz (případně jiné ovoce) 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Ze surovin na těsto uděláme drobenku. Suroviny na náplň vymícháme v misce dohladka. Dno dortové formy (průměr 26 cm) vyložíme pečícím papírem. Asi tak 3/4 drobenky nasypeme do formy, natřeme náplň, posypeme rybízem a zbytkem drobenky. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 45 minut.