

Tvarohový koláč s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Hladká mouka 300 g
- Máslo 150 g
- Práškový cukr 80 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

• NÁPLŇ

- Máslo 120 g
- Měkký tvaroh 800 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Práškový cukr 250 g
- Vejce 4 ks
- Vanilkový pudink 80 g
- Vanilkový cukr 2 balíček

• DROBENKA

- Máslo 200 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Cukr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z másla, mouky, cukru, vejce a ze špetky soli připravíme těsto, které rozválíme na pomoučeném vále. Přeneseme ho na vymazaný, moukou vysypaný plech a vložíme péci do vyhřáté trouby na 10 minut.

Vyndáme ho a necháme vychladnout. Potom na těsto rozetřeme náplň. Posypeme drobenkou připravenou smícháním mouky, másla, cukru a vložíme do trouby péci na 35 až 40 minut.

Náplň: Máslo s cukrem utřeme. Přidáme tvaroh, vanilínový cukr, vanilkový pudink, celé vejce, citrónovou šťavu a smícháme.