

Dvoubarevný koláč s tvarohem a pudinkem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 30

1856 kalorií , 6 g cukrů , 81 g tuků , 38 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvoubarevny-kolac-s-tvarohem-a-pudinkem>

Příprava

Vejce, cukr, olej, hladkou mouku, prášek do pečiva, vanilkový cukr, 250ml mléka smícháme dohromady a polovinu těsta vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Do druhé půlky dáme kakao a nalijeme na světlé těsto. Pečeme při 180-200°C 15 - 20 minut. V mléku uvaříme pudink, do kterého zašleháme máslo (ještě za horkého stavu) a poté přidáme oba tvarohy, rum a ještě našleháme. Krém nanese na vychladlé těsto, uhladíme a nakonec posypeme ořechy, kokosem či polijeme čokoládou.

Ingredience

- ✓ 2 šálky hladké mouky
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 1 šálek cukru krupice
- ✓ 1/2 šálku slunečnicového oleje
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 750 ml mléka
- ✓ 2 lžičky kakaa
- ✓ 2 sáčky pudinkového prášku
- ✓ 2 balení tvarohu
- ✓ 1 lžičky rumu
- ✓ 1 balení másla

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník

