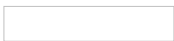


Jessy koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **10**

1569 kalorií , **8 g** cukrů , **14 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jessy-kolac>

Příprava

Heru smícháme s 20 dkg cukru krupice (zbytek půjde do náplně), přidáme mouku, kypřicí prášek, lžíci mléka, žloutek a kakao (stačí 2 kávové lžičky) a vše dobře promícháme. Pro lepší zpracování těsta doporučuji si pomoci rukama :-). Po zpracování vložíme těsto tak na půl hodiny do lednice, aby ztuhlo (bude se lépe strouhat). Mezitím si připravíme náplň: rozmícháme si 2 tvarohy a jednou sklenicí mléka, přidáme celé vejce a zbytek cukru. Potom si uvaříme klasickým způsobem pudink a přidáme ho do tvarohu. Vše dobře promícháme. Jestliže je těsto už dost ztuhlé, rozdělíme ho na 2 stejné části. Na vymazaný a vysypaný plech nastroháme jednu polovinu těsta. Nalijeme tvaroh a nastroháme druhou polovinu těsta. Pečeme zhruba 50 minut.

Ingredience

- 40 dkg hladké mouky
- 1 Hera
- 40 dkg cukru krupice
- 1 prášek do pečiva
- 3 dkg kakaa
- 1 lžička mléka (do těsta)
- 1 sklenka mléka (do náplně)
- 2 tvarohy
- 2 vejce
- 1 pudinkový prášek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník