

# Kakaovo - tvarohový koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

**4436** kalorií , **8 g** cukrů , **224 g** tuků , **189 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kakaovo-tvarohovy-kolac>

## Příprava

Uděláme si těsto z 280 g mouky, kakaa, Hery, 80 g krupicového cukru, vanilkového cukru, 1 vejce a přidáme 2-3 lžíce studené vody. 3/4 těsta dáme do dortové formy, těsto stejnoměrně vymačkáme po celém dnu i do krajů. Na náplň utřeme tvaroh s jogurtem, přidáme pudinkové prášky, prášek do pečiva, moučkový cukr, rum a nakonec postupně vmícháme 4 vejce. Náplň nalijeme na těsto do formy. K poslední čtvrtině těsta přidáme zbylých 50 g mouky a 20 g krupicového cukru. Dobře prohněteme a vzniklé tuhé těsto nastroháme (na hrubé slzy) na povrch koláče. Koláč pečeme asi 70-75 minut při 180°C. Upečený koláč necháme dobře vychladnout a ztuhnout a až poté krájíme.

## Ingredience

- 330 g hladké mouky
- 40 g kakaa
- 200 g Hery
- 100 g cukru krupice
- 5 vajec
- 500 g tvarohu
- 500 g bílého jogurtu
- 3 sáčky čokoládového pudinkového prášku
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 g cukru moučka
- 3 lžíce rumu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Moučník

