

Koláč s tvarohem a kysanou smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

3242 kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **111 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-s-tvarohem-a-kysanou-smetanou>

Příprava

Mouku se solí promneme s tukem. Přidáme žloutky a vypracujeme hladké těsto. Tvaroh osolíme a našleháme dohladka s cukrem, vejci a smetanou. Těsto rozválíme a opatrně přendáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto na plechu vytvarujeme tak, aby byly pokryty boční stěny plechu. Propíchneme vidličkou a ve středně horké troubě zpola upečeme. Potřeme náplní a dopečeme. Koláč ozdobíme ovocem dle chuti a fantazie.

Ingredience

- ✓ Těsto: 280 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g tuku
- ✓ 2 žloutky
- ✓ špetka soli
- ✓ mouka na vál
- ✓ máslo na vymazání plechu
- ✓ Náplň: 500 g tučného tvarohu
- ✓ 4 vejce
- ✓ 250 g moučkového cukru (můžeme dát méně cukru a přidat hrozinky)
- ✓ 500 ml zakysané smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ zahradní ovoce na ozdobu (rybíz, jahody, angrešt...)

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník



