

Mřížkový koláč s tvarohem a brusinkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2696 kalorií , 6 g cukrů , 115 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/mrizkovy-kolac-s-tvarohem-a-brusinkami>

Příprava

Na vál prosijeme mouku, přidáme nasekanou Heru, 1 vejce, 80 g cukru krupice, vanilkový cukr, kypřicí prášek, špetku soli a mléko a vypracujeme vláčné těsto, které necháme v chladu asi 30 minut odležet. Tvaroh smícháme s 2-3 lžícemi moučkového cukru, přidáme vanilkový cukr, 1 vejce, rum a trochu vanilkového pudinkového prášku. Vše dobře promícháme. Těsto rozdělíme na dvě části. 2/3 třetiny těsta vyválíme na placku, asi 0,5 cm silnou a vyložíme s ní formu o průměru 30 cm, na těsto rovnoměrně nalijeme tvaroh. Z odložené třetiny těsta vyválíme úzký dlouhý obdélník, který nakrájíme na proužky, široké asi 1 cm. Z proužků těsta opatrně vytvoříme na tvarohu mřížku. Do každého okýnka, které vznikne dáme půl lžičky brusinkového kompotu. Koláč vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C a pečeme asi 30-35 minut. Hotový koláč necháme vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 120 g Hery
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 80 g cukru krupice
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 4 lžíce mléka
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 2-3 lžíce cukru moučka
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 2-3 lžičky vanilkového pudinkového prášku
- ✓ 3-4 lžíce brusinkového kompotu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník



