

# Nepečený tvarohový koláč s ovocem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 3h 0min  
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 10

**2984** kalorií , **0 g** cukrů , **257 g** tuků , **49 g** bílkovin

**Autor:** Pajunc

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nepeceny-tvarohovy-kolac-s-ovocem>

## Příprava

Sušenky pomeleme najemno, přidáme změkнутé máslo a roztopenou bílou čokoládu a směs smícháme dohromady. Dno dortové formy vyložíme pečícím papírem a směs rovnoměrně do formy rozprostřeme a dáme ztuhnout do ledničky.

Na krém si vyšleháme smetanu, přidáme tvaroh, cukr a spojíme v tuhý krém. Poté na korpus dáme tenkou vrstvu krému, na který poklademe část nakrájeného ovoce. Poté navrstvíme zbytek krému, na vršek vyskládáme zbytek ovoce a dáme alespoň na 2 (ideálně však na 3 hodiny) ztuhnout do lednice.

## Ingredience

- 200 g másla
- 100 g bílé čokolády
- 250 g odtučněného tvarohu
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 4 lžíce cukru moučky
- 250 g ovoce
- 150 g BeBe sušenek

## Kategorie

Svatý Valentýn, Výjimečný den, Narozeniny, Něco extra, Labužník, Návštěva, Dezert

### Tip k receptu

Lze ozdobit i lístkem máty, příp. čokoládovou polevou.

