

Švestkovo-tvarohový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2532 kalorií , **51 g** cukrů , **136 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: janulkam

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

Příprava

Z mouky, 60 g cukru, Hery, žloutku a ořechů vypracujeme hladké těsto. Zabalíme jej do alobalu a dáme na půl hodiny do chladničky. Pak těsto rozválíme a vložíme do koláčové formy. Těsto dáme na 10 minut do vyhřáté trouby zapéct a vyjmeme ho. Koláč potřeme tvarohem smíchaným se 100 g cukru a smetanou. Navrch poklademe rozpůlené švestky. Povidla a rybízový lekvár dáme do rajnice, přidáme trochu vody, rum a chvíli povaříme. Pak směsí polijeme švestky a koláč posypeme pomletými ořechy a strouhanou citronovou kůrou. Koláč pečeme ještě 10 minut.

Ingredience

- 180 g polohrubé mouky
- 120 g Hery
- 160 g cukru krupice
- 50 g mletých vlašských ořechů
- 300 g jemného tvarohu
- 2 lžíce sladké smetany
- 500 g švestek
- 2 lžíce švestkových povidel
- 1 lžička rumu
- 1 žloutek
- 1 lžíce rybízové marmelády

Kategorie

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

