

# Tvarohovo – ovocný koláč



Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 3h 10min , Porce: 16

733 kalorií , 1 g cukrů , 30 g tuků , 39 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovo-ovocny-kolac>

## Příprava

Vejce ušleháme s cukrem do husté pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva, vlijeme do vymazaného a moukou vysypaného vyššího plechu a pečeme při 180°C dozlatova. Po upečení necháme vychladnout. Mezi tím si připravíme ovoce. Kiwi oloupeme a nakrájíme na kolečka. Jahodový a broskvový kompot scedíme a broskve nakrájíme na tenké měsíčky. Šťávu z kompotu dolijeme vodou, abychom měli přesně 1 litr tekutiny. Tuto tekutinu dochutíme cukrem a uvaříme z ní pudink podle návodu. Než se nám pudink uvaří, poklademe upečený, vychladlý koláč ovocem. Takto připravený koláč zalijeme ještě horkým pudinkem a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí potřeme tvarohem, který jsme osladili vanilkovými cukry a rozředili trochou mléka. Tvaroh nesmí být moc hustý, aby se dobře roztíral. Na takto rozetřený tvaroh rozložíme BeBe sušenky, které postříkáme polevou a dáme do lednice, tak na dvě hodinky odležet.

## Ingredience

- ✓ 5 vajec
- ✓ 6 lžic cukru krupice
- ✓ 6-7 lžic polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 2 pudinky vanilkové příchuti
- ✓ 1 jahodový kompot
- ✓ 1 broskvový kompot
- ✓ 3 kiwi
- ✓ 2 tučné tvarohy
- ✓ 2 lžice mléka
- ✓ 4 vanilkové cukry
- ✓ 1 BEBE sušenky
- ✓ 1 čokoládovou polevu

## Kategorie

Obyčejný den, Anglosaská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Exotika, Rodina, Moučník