Tvarohový koláč

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **8**

1378 kalorií , **3 g** cukrů , **63 g** tuků , **29 g** bílkovin

Autor: nemám jméno

Odkaz: https://srecepty.cz/tvarohovy-kolac-57a5d1e2-774c-431a-ac1f-1d70b4e49c26

Příprava

Na těsto budeme potřebovat : 1 vejce , 150 g hladké mouky, 60 g cukru krystalu, 60 g másla, 0,5 kypřícího prášku.

Na náplň budeme potřebovat : 1 balení tvarohu, 250 ml mléka, 0,5 vanilkového pudinku, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, trochu cukru.

Příprava: smícháme všechny ingredience na těsto. Mělo by nám vzniknout tuhé těsto, které vložíme do ledničky. Mezitím smícháme ingredience na náplň.

Těsto vyndáme z ledničky, a vymažeme si koláčovou formu máslem, a vysypeme polohrubou moukou . Ručně rozprostřeme do všech stran, stěn a nalejeme náplň.

Pečeme na 180°C.

Koláč necháme vystydnout u otevřeného okna.

Tip k receptu

Na vychladlý koláč můžete dát: maliny, ovoce, čokoládu atd.

Ingredience

- 2 ks vejce
- 150 g hladká mouka
- 60 g cukr krystal
- 60 g máslo
- 0.5 sáček kypřící prášek do pečiva
- 1 balení odtučněný tvaroh
- 250 ml kravské mléko
- 0.5 balení pudinkový prášek
- 1 ks cukr vanilkový

Kategorie

Česká, Moučník