

Tvarohový koláč s borůvkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 55min , Porce: 6

10857 kalorií , 0 g cukrů , 246 g tuků , 274 g bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Tvaroh rozšleháme s vejci, cukrem, máslem a mlékem, přidáme vanilkové cukry a vmícháme mouku promíchanou s prášky do pečiva.

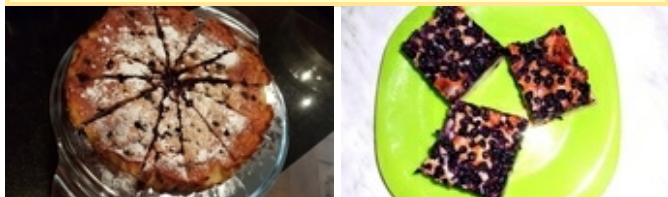
Tvaroh je těžký, dávám tedy kypřicího prášku více, sladit podle kyselosti tvarohu, rovněž mléko dle tuhosti tvarohu a hodně vyšlehám.

Troubu si přehřejte na 150 -170 °C a těsto zatím nalijte do vymazaného pekáče či vyloženého papírem. Posypte borůvkami, které trochu promíchám s pískovým cukrem. Peču pomaleji něco kolem půl hodinky, těsto je vláčné a koláč chutný.



Tip k receptu

Může samozřejmě být i jiné ovoce, ale u nás nejvíc letí s borůvkami, ani ho jinak nedělám. No a tento recept je opravdu můj vlastní... nějak jsem jednou experimentovala a...?



Ingredience

- ✓ 50 dkg plnotučného tvarohu
- ✓ 12,5 dkg másla či Hery
- ✓ 2 vejce
- ✓ 250 dkg polohrubé mouky
- ✓ 15 dkg cukru krupice
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 1,5-2 sáčky kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1,5-2 hrnky plnotučného mléka

Kategorie

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