

# Tvarohový koláč s ovocem a čokoládou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

**1882** kalorií , **12 g** cukrů , **78 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

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

## Příprava

Náplň: 1 tučný tvaroh, 1 žloutek, cukr + vanilkový cukr (pokud je směs řídká, lze přidat cca 1 lžičku hl. mouky), kompotované broskve nebo meruňky, rozpuštěná čokoláda.

Ušlehejte olej se žloutky a cukrem do pěny, přidejte špetku soli, pak přilijte mléko, za stálého šlehání vmíchejte mouku s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Vlijte na vymazaný a strouhankou vysypaný plech a rozetřete. Pak lžící pokladte tvarohem, přidejte broskve a dejte péct do trouby (asi 180°C) špejlí zkuste, jestli už je propečený a po vyndání z trouby nechte vychladnout. Pak můžete polít rozpuštěnou čokoládou.

## Ingredience

- ✓ 1 vejce
- ✓ 1/3 hrnek slunečnicový olej
- ✓ 1 hrnek cukru moučka
- ✓ 1 hrnek polotučného mléka
- ✓ 1 3/4 hrnku polohrubé mouky
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 balení tučného tvarohu
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 1 čokoláda na vaření
- ✓ 1 konzerva meruněk

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rodina, Moučník

