

# Tvarohový koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

**3972** kalorií , **5 g** cukrů , **228 g** tuků , **116 g** bílkovin

**Autor:** Milena

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

## Příprava

Mouku smícháme se solí, olejem, 1 vejcem, 70 g cukru a kakaem. Přidáme 100 g pokrájeného másla a vypracujeme těsto. Vyválíme placku, dáme do vymazané, vysypané formy a vytvarujeme okraj asi 3 cm vysoký. 3 žloutky a 120 g cukru utřeme do pěny, vmícháme tvaroh, smetanu a 30 g rozpuštěného másla. Z bílků ušleháme pevný sníh a zlehka vmícháme do tvarohové směsi. Rozetřeme do připraveného korpusu a pečeme 55 minut v předehřáté troubě na 200 °C.

## Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 130 g másla
- ✓ 4 vejce
- ✓ sůl
- ✓ 190 g cukru moučky
- ✓ 3 lžičky kakaa
- ✓ 1 lžička rostlinného oleje
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 50 ml smetany

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Moučník