

Tvarohový koláček

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

5970 kalorií , **0 g** cukrů , **210 g** tuků , **250 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-kolacek>

Příprava

Uděláme těsto z mouky, cukru, Hery, prášku do pečiva, vajíček a rozdělíme na dva díly. Do menšího dáme kakao, dáme ztuhnout na 2 hodiny do ledničky. Pak vymažeme plech a žluté těsto na něj nastrouháme, pak přidáme náplň z tvarohu a nahoru nastrouháme kakaové těsto. Pečeme pomalu. Náplň: tvaroh, žloutek, moučkový cukr, mléko a olej smícháme, nakonec přidáme sníh z bílků.

Ingredience

- 600 g polohrubé mouky
- 250 g cukru krupice
- kostka Hery
- sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1-2 vejce
- 1 kg tvarohu
- 4 žloutky
- 300 g cukru moučky
- 10 lžic mléka
- 10 lžic rostlinného oleje
- 2-3 lžíce kakaa
- 4 bílky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Moučník