

# Tvarohový sypaný koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 16

4278 kalorií , 0 g cukrů , 218 g tuků , 131 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

## Příprava

Nejprve si připravíme náplň. Tvaroh smícháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, pudinkovým práškem, mlékem a vejci. Přidáme višně (ty nejsou nutné). Na sypané těsto promícháme mouku s kypřícím práškem a krupicovým cukrem. Na vymazaný a vysypaný plech s vyšším okrajem vsypeme půlku moučné směsi, polijeme si tvarohovou náplní a překryjeme druhou půlkou moučné směsi. Povrch uhladíme do rovna a poklademe plátky hery. Pečeme cca 45 minut v předehřáté troubě.



### Tip k receptu

Višně nemusíme použít nebo můžeme višně nahradit borůvkami, rybízem či jiným pikantním druhem ovoce.

## Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g cukru krupice
- ✓ 250 g Hery
- ✓ 1 kypřící prášek do pečiva
- ✓ 1 lžíce hrubé mouky na vysypání
- ✓ 500 g jemného tvarohu
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 vanilkové cukry
- ✓ 1 vanilkového pudink
- ✓ 200 g cukru moučka
- ✓ 100 g višní

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

