

Výborný tvarohový koláček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 30

5310 kalorií , 1 g cukrů , 266 g tuků , 156 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Z polohrubé mouky, 150g moučkového cukru, kakaa, 125g másla, prášku do pečiva a 2 vajec vypracujeme těsto. Z těsta uděláme kuličky, které poklademe na plech vyložený pečícím papírem. Během přípravy tvarohové masy dáme plech do ledničky. Moučkový a vanilkový cukr utřeme se žloutky, přidáme máslo a vše společně vyšleháme. Postupně přidáváme tvaroh, utřeme, vsypeme vanilkový pudink a znovu vymícháme. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, který přidáme do tvarohové směsi, zlehka vmícháme.

Tvarohovou masu rozetřeme na kuličky na plechu. Dáme péct do vyhřáté trouby na 180°C a pečeme asi 45 minut. Po upečení pocukrujeme.

Ingredience

- ✓ 210 g polohrubé mouky
- ✓ 400 g cukru moučka
- ✓ 3 lžíce kakaa
- ✓ 25 dkg másla
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 6 ks vajec
- ✓ 500 g tvarohu
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 1 sáček pudinkového prášku

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Klasika, Dezert, Moučník

