

NajPečenie



Krémový tvarohový koláč

Vynikajci tvarohový zákusok vhodný na každú príležitosť. Svieža chuť a chutné lahodné cesto si vás určite získa. Fotorecept nájdete nižšie.

Potrebuje:

cesto

2 pohár 250 ml	polohrubá múka
1 pohár 250 ml	cukor kryštálový
1 ks	prášok do pečiva
2 ks	vajcia
1 pohár 250 ml	mlieko
1/2 pohár 250 ml	olej
2 lyžička	kakao
2 lyžička	instantna kava

plnka

700 ml	mlieko
2 ks	vanilkový puding
8 lyžica	cukor kryštálový
125 g	maslo
500 g	tvaroh

poleva

Postup:



Všetky suroviny zymiešame a vytvoríme cesto. Trištvrtinu vylejeme na vymasteny plech.



Do zbytku cesta pridame kakao a kávu a nalejeeme na svetle cesto. Pecieme na 180 C.



Z mlieka, cukru a pudingov si uvarime hustý puding.do horuceho vmiesame maslo.Ked nam puding vychladne,vmiesame do neho tvaroh.



Natrieme na vychladnute upcene cesto



Cokoladu rozpustime a vmiesame do nej kyslu smotanu a natrieme na krem

NajPečenie

100 g

čokoláda na varenie

2 ks

kylsa smotana

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
