

NajPečenie



Koláč s jahodami

Úžasná pochúťka pre chvíle pohody v kruhu rodiny..



Potrebujete:

125 g	Palmarín
250 g	múka hladká
100 g	cukor kryštálový
100 g	cukor práškový
1 ks	smotana na šľahanie 33%
500 g	tvaroh - pasírovaný
1 ks	puding vanilkový
400 g	jahody - čerstvé
1 ks	citrón
5 ks	vajcia
50 g	mandľové lupienky

Postup:

Príprava cesta:

Preosiatu múku, Palmarin, kryštálový cukor a 1 žltok zmiesime na cesto, zabalíme do alobalu a na 1 hodinu odložíme do chladničky. Rúru vyhrejeme na 180 stupňov.

Vychladnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske a vyložíme ním dno a bočné steny formy na pečenie ovocných koláčov s vlnkovým okrajom. Spodnú časť cesta popicháme vidličkou. Pečieme 10 minút do polosurova.

Príprava krému:

Tvaroh, práškový cukor, pudingový prášok, citrónovú kôru a 4 vajcia vymiešame. Smotanu vyšľaháme na tuhý sneh a spojíme s tvarohovou hmotou.

Poloupečené cesto naplníme tvarohovou hmotou a pečieme 50 minút. Potom necháme trochu vychladnúť.

Celkový čas prípravy: **15 min.**

Čas pečenia: **60 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**

NajPečenie

Na upečený koláč poukladáme jahody.
Mandle mierne opražíme na panvici a
posypeme nimi celý koláč.