

NajPečenie

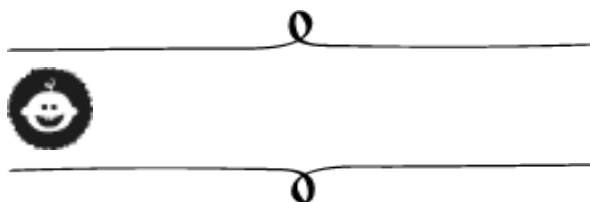


Potrebuje:

400 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
2 lyžica	kakao
1 ks	prášok do pečiva
4 lyžica	mlieko
700 g	tvaroh
3 ks	vajcia
150 g	cukor práškový
1 lyžica	maizena
1 ks	vanilínový cukor
1 lyžica	Cera
50 g	čokoláda na varenie

Strúhaný tvarožník

Výborný tvarohový koláč. Nie je ťažký na prípravu a má vynikajúcu chuť. Presvedčte sa a pozrite si fotorecept.



Postup:



Najprv premiešame všetky sypké prísady a potom pridáme tuk a mlieko. Vypracujeme tuhé cesto, ktoré môžeme vložiť na 30 min. do chladničky.



Medzitým si pripravíme tvarohovú plnku. Tvaroh rozmiešame s cukrom, žĺtkami, maizenou. Bielka vymiešame na tuhý sneh a postupne pridávame do tvarohovej plnky.



Cesto vyberieme a rozdelíme na dve polovice. Plech vymastíme Cerou alebo použijeme papier na pečenie. Jednu polovicu rozvalkáme na plech (spodok koláča). Ja si pomáham priamo na plechu rozvalkáť malým valčekom alebo skleneným

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **20 min.**

Čas pečenia: **40 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**



pohárom.

Na cesto dáme tvarohovú plnku a na ňu nastrúhame druhú polovicu cesta cez hrubšie strúhadlo. Pečieme 30-40 min, pri 180 stupňoch .



Nakoniec rozpustíme Ceru s čokoládou a lyžicou poprkáme koláč. Dobrú chuť.