

NajPečenie



Tvarohová delikatesa

Zdravý koláč plný tvarohu ovocia, zvládnete jednoducho, podľa fotoreceptu.

Potrebujete:

1 bal.	lístkové cesto
1 ks	čerešne
500 g	tvaroh
1 ks	vanílnový cukor
3 ks	vajcia
	rum
4 lyžica	cukor práškový
1 ks	krémový prášok Zlatý klas
100 g	Palmarín
1 bal.	puding malinový
2 lyžica	cukor kryštálový
	smotana na šľahanie 33%

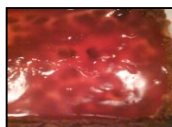
Postup:



Potrebuje menší plech alebo zapekaciu misku. Lístkové cesto rozmrazíme pri izbovej teplote a rozvaľkáme tak, aby kraje prečnievali. Tvaroh dáme do misky, pridáme vanilku, práškový cukor, vajcia, Zlatý klas, roztopené maslo a podľa chuti rum. Premiešame a vylejeme na plech.



Kompót scedíme a vykôstkované ovocie poukladáme na tvaroh. Rúru si vyhrejeme na 200 °C a dáme piecť. Teplotu stiahneme na 170 °C a pečieme 30 min. Potom 20-30 min. pri 120 °C.



Na upečený koláčik vylejeme puding. Odmeriame si kompôtovú šťavu, dolejeme

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	60 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

vodu, tak aby bolo 1/2 l.
Pridáme želatínu, cukor a
uvaríme. Hotovú želatínu
vylejeme na koláč a necháme
vychladnúť.