

# NajPečenie



## Tvarohovo čerešňový koláč

Vynikajúci letný tvarohový koláč s čerešňami je neodmysliteľnou súčasťou leta. Určite si k tomuto koláču nájdete cestu aj vy vďaka tomuto receptu s fotopostupom.

### Potrebuje:

*cesto*

4 ks	žĺtko
250 g	tvaroh
1 ks	vanilkový cukor
250 g	maslo
300 g	polohrubá múka
4 g	bielko
200 g	cukor práškový
700 g	čerešne
1 ks	kypriaci prášok do pečiva

### Postup:



žĺtky, maslo a cukor vymiesam do peny, do toho vmiesame tvaroh, múku s praskom do pečiva, vanilkový cukor. Na záver ľahko primiesame sneh.



Cesto vylejeme na vymastený a vymúčený plech



Rozotrieme a poukladame čerstvé čerešne.



vložíme do rúry a pečieme cca 20 minút na 170 °C. Vychladnutý posypeme práškovým cukrom.

---

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

---