

# NajPečenie



## Tvarohovo pomarančový koláč

Napečte sami krásne vyzerajúci koláč ako z cukrárne podľa fotopostupu.



### Potrebuje:

<b>370 g</b>	Palmarín
<b>6 lyžica</b>	múka polohrubá
<b>13 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>8 lyžica</b>	cukor práškový
<b>500 g</b>	tvaroh - pasírovaný
<b>2 bal.</b>	krémový prášok Zlatý klas
<b>6 g</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>2 lyžica</b>	kakao
<b>6 ks</b>	vajcia
<b>1 lyžica</b>	rum
<b>1000 ml</b>	voda

### Postup:



Príprava cesta: 6 polievkových lyžíc kryštálového cukru a vajcia vyšľaháme a postupne pridáme 120 g rozpusteného Palmarinu, múku, prášok do pečiva a kakao. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme cca 15 minút pri teplote 180 °C.



Príprava krému: 250 g Palmarinu, 8 lyžíc práškového cukru a vanilkový cukor vymiešame, pridáme tvaroh a rum. Takto pripravený tvarohový krém rovnomerne roztrieme na vychladnutý koláč.



Príprava želatíny: v 500 ml vody rozpustíme 7 polievkových lyžíc

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

kryštálového cukru a Tang. V ďalších 500 ml vody rozmiešame 2 balíčky Zlatý klas a vlejeme do vriaceho cukrového roztoku. Za stáleho miešania necháme zhustnúť. Vlažnú želatínu rozotrieme na tvarohovú plnku a koláč necháme stuhnúť.