

Tvarohový koláč s javorovým sirupom

Výborný koláčik s javorovým sirupom.

Potrebujete:

50 g	vlašské orechy mleté
50 ml	citrónová šťava
2 lyžica	javorový sirup
1 bal.	tvaroh
1 bal.	kondenzované mlieko
75 ml	voda
150 ml	javorový sirup
1 ks	vejce
1-2 lyžica	kukuričný škrob
5 lyžica	rozpustené maslo
1 bal.	vanilkové oplatky
2 g	cukor

Postup:

Vanilkové oplátky rozdrobíme a zmiešame s cukrom a maslom. vytvoríme kompaktnú hmotu. Hmotu rozprestrieme na dno tortovej formy. Tortovú formu následne dáme do mrazničky.

Medzitým si pripravíme náplň. Tvaroh našľaháme s mliekom, citrónovou šťavou a dvoma lyžicami javorového sirupu. Následne náplňou potrieme vychladnuté cesto. Koláč dáme opäť na 2- 3 hodiny do chladu.

Pre prípravu polevy najprv uvaríme javorový sirup s vodou. Potom ju necháme trochu vychladnúť a primiešame vajcia rozšľahané s kukuričným škrobom. Za stáleho miešania zmes opäť privedieme k varu a akonáhle začne hustnúť, odstavíme ju z ohňa. Vlažnou zmesou prelejeme koláč a nakoniec ho posypeme orieškami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**- min.**
Teplota pečenia:	**- ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.