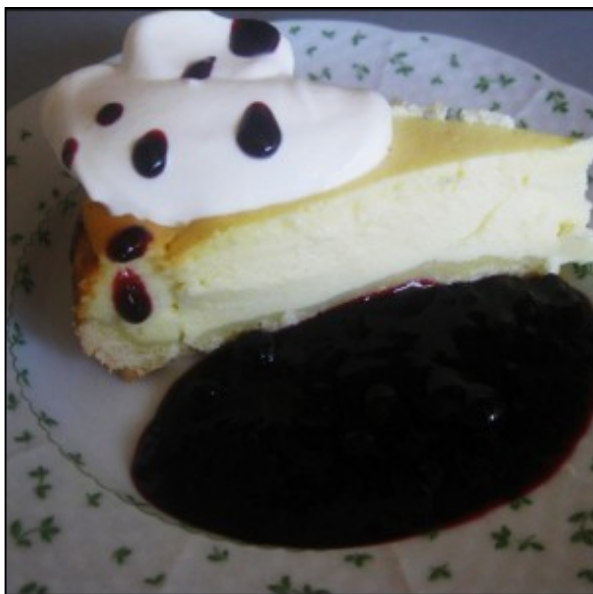


# NajPečenie



## Tvarohový koláčik s horúcim ovocím

Ak máte radi tvaroh vyskúšajte upiecť tento koláč, jeho chuť naozaj stojí za to...



### Potrebuje:

80 g	Helia
120 g	Palmarín
200 g	múka hladká
240 g	cukor práškový
500 g	tvaroh - pasírovaný
3 ks	vanilínový cukor
1 ks	puding vanilkový
1/2 ks	citrón
250 ml	mlieko
1 lyžica	rum
3 ks	vajcia
štipka	soľ

### Postup:

Príprava cesta: z múky, 80 g Helie, 60 g práškového cukru, 1 vanilínového cukru, 1 vajíčka a štipky soli umiesime cesto, ktoré dáme na chvíľu schladiť do chladničky.

Príprava plnky: vymiešame spolu 500 g tvarohu, 180 g práškového cukru, 2 ks vanilínového cukru, 1 vanilkový puding (alebo Zlatý klas), Palmarin, 250 ml mlieka, 1 lyžica rumu alebo troška rumovej esencie, 2 vajcia a trošku citrónovej kôry. Môžeme miešať mixérom s metličkami ale aj ponorným mixérom, lebo plnka je riedka.

Schladené cesto vyvalkáme na veľkosť formy a vložíme do vymastenej formy a aj boky vystelieme cestom.

Plnku vylejeme na cesto a pečieme vo vyhriatej rúre približne 70 minút, kým plnka nestuhne.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>70 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

Po upečení vrch vhodne dozdobíme ovocím a šľahačkou a podávame. Ovocnú polevu môžeme urobiť zohriatím zaváraného kompótu (napr. čučoriedky, jahody...) s troškou solamylu, aby vznikla poloriedka kašička.