NajPečenie



Krémový tvarohový koláč

Vynikajci tvarohový zákusok vhodný na každú príležitosť. Svieža chuť a chutné lahodné cesto si vás určite získa. Fotorecept nájdete nižšie.

Potrebujete:

cesto

2 pohár 250 ml	polohrubá múka
1 pohár 250 ml	cukor kryštálový
1 ks	prášok do pečiva
2 ks	vajcia
1 pohár 250 ml	mlieko
1/2 pohár 250 ml	olej
2 lyžička	kakao
2 lyžička	instantna kava

plnka

700 ml	mlieko
2 ks	vanilkový puding
8 lyžica	cukor kryštálový
125 g	maslo
500 g	tvaroh

poleva

Postup:



Všteky surovin yzmiešame a vytrvoríme cesto.Trištvrtinu vylejeme na vymasteny plech.



Do zbytku cesta pridame kakao a kávu a nalejeeme na svetle cesto. Pecieme na 180 C.



Z mieka, cukru a pudingov si uvarime hustý puding.do horuceho vmiesame maslo.Ked nam puding vychladne,vmiesame do neho tvaroh.



Natrieme na vychladnute upcene cesto



Cokoladu rozpustime a vmiesame do nej kylsu smotanu a natrieme na krem

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

100 g	čokoláda na varenie
2 ks	kylsa smotana

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.