

NajPečenie



Krémový tvarohový koláč

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

Potrebuje:

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

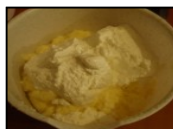
Postup:



Všetky suroviny zmiešame a vytvoríme cesto. Trištvrtinu vylejeme na vymastený plech.



Do zvyšku cesta pridáme kakao a kávu a nalejeeme na svetle cesto. Pecieme na 180 C.



Z mlieka, cukru a pudingov si uvaríme hustý puding. do horuceho vmiesame maslo. Keď nám puding vychladne, vmiesame do neho tvaroh.



Natrieme na vychladnuté upecené cesto



Cokoladu rozpustíme a vmiesame do nej kyslu smotanu a natrieme na krem

NajPečenie

100 g

čokoláda na varenie

2 ks

kylsa smotana

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