NajPečenie



Tvarohový krémeš

Koláčik nie je presladený, príprava je jednoduchá a obyčajne sa zje na posedenie.

Potrebujete:

300 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
150 g	Palmarín
1 ks	vajce
1 ks	žĺtok
500 g	tvaroh
150 g	cukor práškový
1/2 liter	mlieko
1 dl	olej
	vanilínový cukor
1 ks	vajce
4 ks	žĺtok
100 g	cukor práškový

Postup:

Cesto: zmiešame polohrubú múku s Palmarinom, pridáme 150g práškového cukru 1 celé vajce, vaječný žĺtok a vypracujeme cesto. Cesto rozvaľkáme na papieri na pečenie a položíme ho na plech.

Plnka: v miske rozšľaháme tvaroh, mlieko, 150g práškového cukru, vanilkový cukor, Zlatý klas, 1 vajce, 3 vaječné žĺtka, 1 dcl oleja. Plnku vylejeme na pripravené cesto. Plnka vyzerá byť riedka, ale pri pečení zhustne. Koláčik vložíme do rúry a pečieme pri 180 °C cca 20 - 25 minút a 5 minút pred dopečením natrieme na koláčik zvyšné bielka, ktoré si vyšľaháme so 100g práškového cukru a necháme dopiecť. V lete môžeme pridať do plnky sezónne ovocie.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.