

NajPečenie



Tvarohový strúhaný koláč

Tento koláč je výborný čerstvý ale aj keď pár dní odstojí.



Potrebuje:

200 g	Palmarín
450 g	múka hladká
150 g	cukor práškový
200 g	cukor kryštálový
750 g	tvaroh - pasírovaný
1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžička	škoricica mletá
1 ks	vanilínový cukor
3 lyžica	kakao
6 ks	vajcia
1 ks	citrón

Postup:

Príprava cesta: do misky dáme múku, 150 g práškového cukru, Palmarín, prášok do pečiva, 2 - 3 lyžice kakaa, 2 vajcia a kávovú lyžičku mletej škorice. Všetky suroviny zamiesime na hladké cesto. Ak sa mrví, pridáme trošku mlieka alebo tuku. Cesto rozdelíme na 2 časti a odložíme do chladničky stuhnúť zhruba na pol hodinu.

Príprava plnky: zmiešame tvaroh, 200 g kryštálového cukru, 1 vanilínový cukor, 4 žltka, nastrúhanú citrónovú kôru. Kto má rád môže pridať aj hrozienka, ktoré sa najskôr namočia v horúcej vode a škoricu podľa chuti. Všetky suroviny spolu zmiešame, pridáme tuhý sneh vyšľahaný zo 4 bielkov.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Plech si vytrieme Cerou a vysypeme múkou. Na slzičkovom strúhadle nastrúhame prvú polovicu cesta rovnomerne na celý plech. Na cesto vylejeme tvarohovú plnku, a na ňu opäť rovnomerne nastrúhame druhú polovicu cesta.

NajPečenie

Pečieme vo vyhriatej rúre na 170 °C
približne 30 minút.