

NajPečenie



Vargabéles - Tvarohový koláč z cestovín

Tvarohový koláč z cestovín a lístkového cesta.

Potrebuje:

1 ks	lístkové cesto
100 g	Palmarín
125 g	cestovín (polievkové rezance)
300 g	tvaroh
50 g	Krupicového cukru
0,5 dl	smotana na šľahanie
25 g	Palmarín
2 ks	žĺtok
2 ks	bielky
1/2 ks	citrón - citrónová kôra
1 bal.	vanilkový cukor
	hrozienka

Postup:

Plát cesta rozdelíme na dve polovice. Jednu dáme na dno pekáča vymasteného Palmarinom. Hrozienka namočíme do šálky s vodou. Do osolenej vriacej vody dáme variť rezance. Do vody pridáme lyžicu oleja. Uvarené rezance prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkáť.

Tvaroh vidličkou premiešame, pridáme k nemu polovicou cukru, žĺtky, Palmarín, citrónovú kôru, smotanu a vanilkový cukor. Zmes vyšľaháme elektrickým šľahačom. Bielky a zvyšok cukru vyšľaháme na hustý sneh. Do tvarohovej hmoty primiešame scedené hrozienka, cestoviny a sneh z bielkov.

Hmotu navrstvíme do pekáča. Povrch zarovnáme. Prikryjeme druhou časťou lístkového cesta a potrieme maslom. Vložíme do rúry vyhriatej na 170 °C a pečieme 40 až 50 minút. Koláč krájame až po úplnom vychladnutí.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
