

NajPečenie



Zasnežený tvarohový koláč

Jednoduchý tvarohový koláč vhodný na každú príležitosť.



Potrebuje:

| | |
|--------|-----------------|
| 250 g | Palmarín |
| 500 g | mlieko |
| 5 g | vajcia |
| 300 g | Práškový cukor |
| 1 bal. | vanilkový cukor |
| 500 g | tvaroh jemný |
| 400 g | hladká múka |
| 2 bal. | Zlatý klas |

Postup:

Z Palamarinu, múky, štipky soli a mlieka vypracuje cesto. Môžeme cesto aj kúpiť. Je to lístkové cesto. Domáce je však vhodnejšie. Cesto dáme do vymasteného a vysypaného plechu. 4 žltka vymiešame so 150 g cukru a s balením vanilkového cukru. Môžeme použiť aj vanilkový struk.

Do hmoty na striedačku primiešavame mlieko a tvaroh a na koniec 2 balíky Zlatého klasu. Túto hmotu vylejeme na cesto a dáme piecť asi na 15-20 min pri teplote 180 stupňov. Počas pečenia si vyšľaháme bielka so 150 g cukru na pevný sneh. Sneh preniesieme na polostuhnutý koláč a pečieme kým sa sneh nezafarbí do zlatista.

| | |
|------------------------------|--------------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 40 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 25 min min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 188 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ľahké |
| <i>Počet porcií:</i> | - |
