

NajPečenie

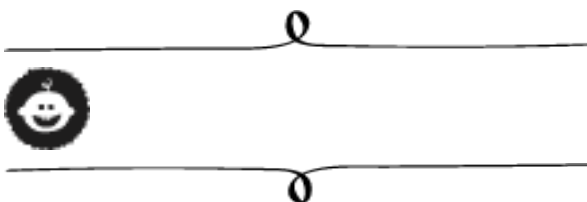


Zlatistý tvarohový koláč

Nedá sa ho prejsť. Ochutnajte sami, postupujte podľa fotoreceptu a koláč bude raz dva hotový.

Potrebuje:

300 g	cukor práškový
200 g	Palmarín
6 ks	vajce
1 kg	tvaroh (hrudkový)
9 lyžica	detská krupica
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 bal.	vanilínový cukor
4 lyžica	hrozienka



Postup:



V miske vymiešame žĺtky, práškový cukor a Palmarín do peny.



Zmiešame si tvaroh s hrozienkami, detskú krupicu s vanilkovým cukrom a práškom do pečiva.



Zmiešaný tvaroh a detskú krupicu pridáme do peny zo žĺtkov, cukru a Palmarínu.



Všetko spolu dobre premiešame.



Pridáme vyšľahaný sneh z bielkov a zase ľahučko zamiešame.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie



Rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech.



Dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 stupňov.



Koláč sa pečie asi 30 minút a musí byť upečený nádherne do zlata. Kto má rád sladšie, môže si ho po vychladnutí posypať práškovým cukrom.