

Tvarohový koláč sypaný

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- hladká mouka 400 g
- hera 250 g
- cukr moučka 150 g
- kakao 30 g
- žloutek 1 ks
- prášek do pečiva 1 ks
- **Náplň**
- tvaroh měkký 3 ks
- žloutek 3 ks
- solamyl 1 lžíce
- med 3 lžíce
- bílky 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nastrouháme heru, cukr a kakao přidáme mouku, žloutek a prášek do pečiva. Uděláme těsto, které dáme do lednice na 1 hod.

Rozdělíme na 2 půlky, první nastrouháme na dno kulaté formy na dort. Těsto trochu přitlačíme ke dnu i ke stranám.

Na to dáme náplň, kterou ušleháme z tvarohu, žloutků, solamylu, teplého medu a sníh z bílků vmícháme nakonec.

Nastrouháme druhou půlku těsta na náplň a dáme péct do předehřáté trouby.