

Strouhaný koláč s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

• náplň

- vejce 4 ks
- solamyl 1 lžíce
- mléko 0.25 l
- cukr 300 g
- máslo 1 lžíce
- tvaroh 1 kg

• podle potřeby

- mouka na vysypání 1 ks
- tuk na vymazání 1 ks

• těsto

- cukr krupice 150 g
- máslo 250 g
- kakao 3 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- polohrubá mouka 400 g
- mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo necháme změkknout. Z prosáté mouky smíchané s kypřícím práškem, kakaem, máslem a mlékem vypracujeme těsto. To zabalíme do sáčku nebo fólie a dáme do lednice ztuhnout.

Formu vymažeme a vysypeme. Ztuhlé těsto rozdělíme na poloviny a jednu polovinu nastrouháme do formy.

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Tvaroh smícháme se žloutky, cukrem, solamylem, máslem a mlékem. Z bílků ušleháme sníh, který lehce vpracujeme do náplně. Náplň rozprostřeme na těsto, nastrouháme na něj druhou polovinu těsta a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.

Upečený strouhaný koláč s tvarohem necháme lehce vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat. Strouhaný koláč podáváme vlažný i studený.