

Rýchly tvarohový koláč

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmäknuté maslo vyšľaháme s cukrom (220 g) a vanilkovým cukrom do penova. Pridáme postupne 2 vajíčka prešľaháme. Múku (230 g) zmiešame s mandľami (60 g mletých) a práškom do pečiva (1 ČL). Do vajíčkovej zmesi postupne primiešavame na striedačku múčnu zmes a kyslú smotanu. Cesto nalejeme do formy s priemerom 24 cm, ktorú vymastíme a vysypeme múkou. Na plnku si zmiešame tvaroh, vanilkový cukor, žĺtko a cukor (2 PL). Plnku v kopčekoch navrstvíme na vrch cesta. Na záver koláč posypeme na husto čučoriedkami. Pečieme v rúre vyhriatej na 170 stupňov cca 70 minút. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **JIZERKA-bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 230 g
- **Čučoriedky** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 250 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Žltok** - 28 g
- **Vanilkový cukor** - 24 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Mandle jadrá** - 60 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 70 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 250 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

