

Dvojfarebný koláč s tvarohom a ovocím

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny (2 ks 250 g tučného hrudkovitého tvarohu, 2 vajcia, 1 vanilkový cukor, cukor podľa chuti, 250 ml mlieka, 1 vanilkový pudingový prášok) na plnku zmiešame na hladkú hmotu okrem ovocia. Marhule vykôstkujeme a pokrájame na kúsky. V mise si zmiešame všetky suroviny (2 hrnčeky polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 0,5 hrnčeka oleja, 1 vajce, 1 hrnček mlieka) na cesto okrem kakaa a 2 lyžíc mlieka. 2/3 cesta vylejeme na plech (30 x 40 cm) vyložený papierom. Na cesto rozotrieme tvarohovú plnku a na ňu poukládame kúsky ovocia a mierne ho zatlačíme do tvarohu. Do zvyšného cesta zamiešame kakao a 2 lyžice mlieka a napokon vylejeme na tvaroh s ovocím. Vložíme do vyhriatej rúry na 190 °C a pečieme asi 30 minút. Vychladnuté krájame na kocky.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 520 g
- **Holandské kakao 100 g** - 15 g
- **Marhule** - 1000 g
- **Olej slnečnicový** - 125 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

