



Strouhaný koláč s tvarohem

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, kakaem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo, mléko a žloutky a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně v míse smícháme tvaroh s cukrem, žloutky, extraktem a Zlatým klasem a metličkou vymícháme dohladka. V jiné míse vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Poté sníh zlehka vmícháme do náplně.
- 3 Polovinu těsta na hrubém struhadle nastrouháme na dno vymazaného a moukou vysypaného plechu. Naneseme náplň, uhladíme a zbytek těsta nastrouháme stejnoměrně na náplň. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 180 °C

Horkovzdušná trouba: asi 160 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 4 Koláč necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

1 ks plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
struhadlo
potravinářská folie

Na těsto:

400 g hladká mouka
1 balíček Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker
3 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté
100 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
250 g máslo změkklé
4 PL mléko polotučné
1 ks žloutek

Na náplň:

750 g tvaroh polotučný
300 g moučkový cukr
3 ks žloutek
2 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
4 ks bílek

