



Tvarohový koláč s višněmi

asi 24 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Kompot necháme na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme.
- 2 Na přípravu těsta v míse vařečkou utřeme tvaroh s máslem nebo margarínem, cukrem, vanilínovým cukrem a vejcem dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a vařečkou vypracujeme dohladka. Těsto na pomoučené pracovní ploše ještě důkladně prohněteme. Pomocí válečku vyválíme na obdélník 30 x 40 cm a přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
- 3 Na těsto poklademe hromádky višní. Volné těsto pokapeme rozpuštěným máslem a posypeme plátky mandlí. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Koláč necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobení připravíme dort-želé se šťávou a cukrem podle návodu na obale a pomocí lžice nanese na višně. Necháme zatuhnout.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem
(30 x 40 cm)

Na těsto:

350 g kompot višňový (po odkapání)
250 g tvaroh polotučný
150 g máslo nebo margarínu
změkklého
150 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr.
Oetker
1 ks vejce
300 g hladká mouka
1 balení Kypřicí prášek do pečiva
s vinným kamenem Dr. Oetker

Na náplň:

50 g máslo rozpuštěného
25 g mandle - plátek
1 balíček Dort-želé červené Dr.
Oetker
250 ml šťáva z kompotu
(případně doplněné vodou)
2 PL cukr





Tip:

- Na zvýraznění vůně přidáme do těsta 1 KL Aroma vanilkového Dr.Oetker.

