Tvarohový koláč s hruškou

Recepty

Dezerty

Oslava

45 min

0



2.9

2265

Budete potřebovat

Těsto:	
polohrubá mouka	250 g
máslo	125 g
špetka soli	
vejce	
Vanilkový cukr Vitana	1 ks
moučkový cukr	50 g

Tvarohová náplň:

měkký tvaroh	250 g
vejce	2 ks
citron na šťávu a kůru	1 ks
Třtinový cukr s limetkou Vitana	1 ks
očištěná a nakrájená hruška	300 g

Příprava receptu

Změklé máslo propracujeme s ostatními surovinami v pevné těsto a necháme ho 30 minut odležet v chladu. Těsto rozválíme na velikost koláčové formy, kterou jím vyložíme. Dno propícháme vidličkou, aby se nám při pečení nezvedlo. Koláč potřeme tvarohovou náplní a poklademe očištěnou a nakrájenou hruškou. Pečeme při 170 stupních cca 35 minut. Po upečení pocukrujeme.



Vanilkový cukr