



Tvarohový koláč s hruškou

Recepty



Dezerty



Oslava



45 min



0



2.9

2239



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