



Tvarohový koláč s hruškou

Recepty



Dezerty



Oslava



45 min



0



2.9

2234



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 propíchneme 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