

# Koláč s tvarohem a kysanou smetanou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

**3242** kalorií , **1 g** cukrů , **100 g** tuků , **111 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-s-tvarohem-a-kysanou-smetanou>

## Příprava

Mouku se solí promneme s tukem. Přidáme žloutky a vypracujeme hladké těsto. Tvaroh osolíme a našleháme dohladka s cukrem, vejci a smetanou. Těsto rozválíme a opatrně přendáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto na plechu vytvarujeme tak, aby byly pokryty boční stěny plechu. Propíchneme vidličkou a ve středně horké troubě zpola upečeme. Potřeme náplní a dopečeme. Koláč ozdobíme ovocem dle chuti a fantazie.

## Ingredience

- Těsto: 280 g polohrubé mouky
- 200 g tuku
- 2 žloutky
- špetka soli
- mouka na vál
- máslo na vymazání plechu
- Náplň: 500 g tučného tvarohu
- 4 vejce
- 250 g moučkového cukru (můžeme dát méně cukru a přidat hrozinky)
- 500 ml zakysané smetany
- špetka soli
- zahradní ovoce na ozdobu (rybíz, jahody, angrešt...)

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

