

# Tříbarevný koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 1

**3001** kalorií , **5 g** cukrů , **138 g** tuků , **145 g** bílkovin

**Autor:** tepito

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tribarevny-kolac>

## Příprava

Koláč se skládá ze 3 vrstev. 1 vrstva: hl. mouku, kakao a prášek do pečiva si připravíme na vál-přidáme změkrou heru, vejce, cukr, 3 lžíce mléka. Zpracujeme těsto, rozválíme na plát a přeneseme na vymazaný a vysypaný plech. Těsto propícháme vidličkou a dáme na 10 minut zapéct do trouby vyhřáté na 200°C. 2.vrstva: tvarohová - z tvarohu, cukru krupice, van.cukru, 200 ml mléka a pudinkového prášku umícháme řidší hmotu, kterou nalijeme na předpečené těsto. 3.vrstva: piškot - 2 vejce, 2 lžíce cukru ušleháme do pěny, opatrně přidáme polohr.mouku s lžičkou prášku do pečiva. Těstem zakryjeme tvarohovou vrstvu a dáme dopéct na 180°C asi na 25 minut. Hotový koláč pocukrujeme.

### Tip k receptu

Pro zlepšení je možno přidat na tvarohovou náplň ovoce-kompotované broskve nebo třeba ananas-dle chuti.

## Ingredience

- 1. vrstva: 250 g hladké mouky
- 0.5 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 125 g Hery
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- 3 lžíce mléka
- 2. vrstva: 500 g tvarohu
- 50 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 200 ml mléka
- 1 sáček pudinkového prášku vanilkového
- 3. vrstva: 2 ks vajec
- 2 lžíce cukru krupice
- 3 lžíce polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník

