

# Tvarohový koláč z drobenky podle Apetitu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

**3412** kalorií , **0 g** cukrů , **127 g** tuků , **118 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tvarohovy-kolac-z-drobenky-podle-apetitu>

## Příprava

Z uvedených přísad na těsto utvoříme v míse drobenku. Dno dortové formy vyložíme pečícím papírem a asi 3/4 drobenky rovnoměrně rozložíme na dno, prsty ji lehce přimáčkneme. Tvaroh rozmícháme se zakysanou smetanou, rumem, oběma cukry a pudinkovým práškem a náplň nalijeme na vrstvu drobenky do formy. Koláč poklademe ovocem a nakonec navrch rozsypeme zbytek odložené drobenky. Pečeme asi 40 - 45 minut v troubě vyhřáté na 180°C. Hotový koláč necháme zchladnout, pak opatrně vyndáme z formy a před podáváním necháme dobře vychladit.

## Ingredience

- Těsto: 1 hrneček polohrubé mouky
- 1/2 hrnečku cukru moučka
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 100 g másla
- Náplň: 500 g měkkého tvarohu
- 1 balení zakysané smetany
- 1/2 hrnečku cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- libovolné ovoce (lesní ovoce, maliny nebo jahody)
- 2-3 lžice rumu

### Tip k receptu

V původním receptu je v náplni použito 200 ml mléka, ale i bez něj je náplň až dost tekutá. Já jsem místo mléka přidala pro vůni troškou rumu :o) Do koláče jsem použila mražené maliny a ty, v kombinaci s tvarohovou náplní, vytvořily bezkonkurenčí chuť.

## Kategorie

Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník

