

# Drobenkový koláč s tvarohem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

**4907** kalorií , **0 g** cukrů , **198 g** tuků , **152 g** bílkovin

**Autor:** linkinkatka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/drobenkovy-kolac-s-tvarohem>

## Příprava

Všechny suroviny na náplň rozmícháme dohladka, případně rozšleháme elektrickým šlehačem. Vznikne velmi řídká hmota. V míse smícháme mouku s práškem do pečiva a cukrem. Přidáme na kousky posekané máslo a rukama vyrobíme drobenku. Přidáme k ní celé vejce, vidličkou rozmícháme a pak opět rukama dovypracujeme. Polovinu drobenky odsypeme do jiné misky a zapracujeme do ní kakao. Na plech vyložený papírem na pečení nasypeme hnědou drobenku a rovnoměrně rozprostřeme po plechu. Na ni opatrně nalijeme tvarohovou hmotu, kterou posypeme světlou drobenkou. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a upečeme do zružovění povrchu (cca 30-40 minut). Krájíme až po úplném vychladnutí.

## Ingredience

- na drobenku: 500 g polohrubé mouky
- 150 g cukru moučka
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 200 g másla
- 1 vejce
- 1 vrchovatá lžice kakaového prášku
- na náplň: 500 g tvarohu
- 100 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 1 vejce
- 500 ml mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Moučník

