Křehký koláč s tvarohem a mandarinkami

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **8**

3866 kalorií , **15 g** cukrů , **150 g** tuků , **133 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: https://srecepty.cz/krehky-kolac-s-tvarohem-a-mandarinkami

Příprava

Změklé máslo, 70 g moučkového cukru a jeden vanilkový cukr smícháme s vejcem. Přidáme mouku, citrónovou kůru a hřebíček. Rukama vypracujeme hladké, tužší těsto. Z těsta vytvoříme kouli, zabalíme ji do potravinové folie a necháme v lednici hodinu odležet. 150 g moučkového cukru, dva vanilkové cukry, 3 žloutky, 500 g tvarohu a 2 lžíce pudinku smícháme dohromady v hladkou dobře roztíratelnou hmotu. Troubu rozehřejeme na 180 stupňů. Tři čtvrtiny těsta vyválíme na asi půl centimetrový plát a vyložíme jím vymazanou a hrubou moukou vysypanou kulatou formu. Těsto potřeme tvarohovou náplní a pečeme v troubě asi 15 minut. Na tvaroh položíme centimetrové proužky ze zbylého těsta tak, aby utvořily mřížku, a do vzniklých okének naskládáme mandarinky. Dopečeme dalších 15 minut.

Tip k receptu

Místo mandarinek můžete použít například maliny a místo 100 g mouky můžete použít mleté mandle nebo ořechy.

Ingredience

- 150 g másla
- 220 g cukru moučka
- 3 balení vanilkového cukru
- 1 vejce
- 320 g hladké mouky
- 1 lžička citronové kůry
- 1/2 lžičky mletého hřebíčku
- 500 g jemného tvarohu
- 3 žloutky
- 2 lžíce pudinkového prášku vanilkové příchutě
- 100 g mandarinek (nebo jakéhokoliv ovoce)

Kategorie

Rakouská, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Moučník