

Koláč s makovou a tvarohovou náplní

Počet porcí: 14

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Těsto: 250 g Doves Farm samokypřící směs, 100 g cukru moučka, 125 g Hery a 1 vanilkový cukr. Těsto dobře propracujeme a vyválíme na plech. Dávám na pečící papír.

Maková náplň: 100 g krystalového cukru, 3 lžice povidel nebo marmelády, 1 lžice másla a 150 ml mléka. Vše promícháme a přivedeme k varu. Po zavření odstavíme a vmícháme 250 g mletého máku. Směs po částečném vychladnutí rozetřeme na těsto.

Tvarohová náplň: 250 g tvarohu, 1 zakysaná smetana (200 ml), 100 g cukru, 3 vejce, 1 lžice citronové šťávy a 1 vanilkový pudinkový prášek. Do husta vyšleháme žloutky s cukrem, přidáme tvaroh, smetanu, citronovou šťávu a vanilkový prášek a dobře promícháme. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.

Naneseme na makovou náplň.

Pečeme na 180°C 35 - 40 minut.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Citróny** - 10 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 150 g
- **Cukr krystal** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Samokypřící směs bílá bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 135 g
- **Puding příchuť Vanilka bez lepku 38 g** - 37 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 250 g
- **Ovocňák Rakytňákový džem s hruškou 200 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

