Tvarohový koláč s hruškami

Recepty

Olovrant

Detská párty

0 min

0



3.0

1247

Budete potrebovať

Polohrubá múka	250 gr
Maslo	125 gr
Štipka soli	
Vajce	1 ks
Vanilkový cukor Vitana	1 ks
Práškový cukor	50 gr

Príprava receptu

Zo zmäknutého masla a ostatných surovín vypracujeme pevné cesto, ktoré necháme 30 minút v chlade odležať.
Cesto rozvaľkáme na veľkosť koláčovej formy (priemer 25cm), do ktorej ho vložíme. Dno poprepichujeme vidličkou, aby nám pri pečení nenapuchlo.

Tvarohová náplň: 250 gr mäkkého tvarohu a 2 vajcia
Koláč potrieme tvarohovou náplňou, na ktorú poukladáme očistené nakrájané hrušky.
Pečieme pri 170 stupňoch cca 35 minút.
Po upečení pocukrujeme.



Cukor s pravou vanilkou