



Tvarohový koláč s hruškami

Recepty



Olovrant



Detská párty



0 min



0



3.0

1239



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 rozvalkáme 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