

Ingrediencie

na guličky: 220 g polohrubej múky, 150 g práškového cukru, 3 lyžice kakaa, 125 g hery, 1/2 prášku do pečiva, 2 vajcia

tvorohová hmota: 500 g mäkkého tvarohu, 200 g práškového cukru, 125 g hery, 4 vajcia, 2 vanilkové cukre, 1 práškový vanilkový puding

Postup

Všetky suroviny určené na guličky zmiešame a vypracujeme cesto. Tvoríme z neho guličky a kladieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie ďalej od seba (Cesto je dosť lepkavé. Guličky som robila tak, že som si ruky poprášila práškovým cukrom.) Pripravíme si tvarohovú hmotu . Žltka vyšľaháme s práškovým a vanilkovým cukrom do bielej peny. Pridáme zmäknutú heru a vyšľaháme. Postupne pridáme tvaroh a vanilkový puding. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý opatrne vmiešame do tvarohovej hmoty. Vzniknutú zmes rovnomerne vylejeme na guličky a pečieme pri teplote 170 stupňov cca 45 minút. Po vychladnutí koláč pocukrujeme.

zdroj:www.mimibazar.cz



Tvarohová gulíčková buchta

Sobota, 28 Apríl 2012 12:43

