

Ingrediencie

cesto: 2 hrnčky hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 1 hrnček kryštálového cukru, 3 lyžice kakaového prášku, 1 lyžička citrónovej kôry, 2 vajcia, 1 hrnček mlieka, 0,75 hrnčeka oleja

plnka: 500 g mäkkého tvarohu, 2 vajcia, 1 vanilkový cukor, 0,75 hrnčeka práškového cukru, 1 sáčok vanilkového pudingového prášku, 1 hrnček mlieka

Postup

Na plnku zmiešame všetky suroviny elektrickým šľahačom dohľadka.

Suroviny na cesto zmiešame.

Na plech vyložený papierom na pečenie nalejeme väčšiu časť hnedého cesta, štvrtinu až tretinu si necháme.

Na hnedé cesto rovnomerne rozlejeme tvarohovú plnku a na ňu cik-cak nalejeme zvyšné hnedé cesto.

Vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme cca 35 minút. Skúšame špajlou.

Krájame až po úplnom vychladnutí.

Fešácky tvarohový koláč

Utorok, 18 Február 2020 07:24

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

