



## Prošívaný kakaový koláč s tvarohem

### Kakaové těsto:

- 160 g hladké mouky
- 50 g [přírodního kakaa](#)
- 1/2 lžičky jedlé sody
- špetka soli
- 150 g cukru krupice
- 50 g rostlinného oleje
- 2 vejce
- 200 g zakysané smetany nebo jogurtu

Prosátou mouku smíchejte s kakaem, solí a jedlou sodou. Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny, pak pozvolna zašlehejte olej. Střídavě přidávejte směs mouky a zakysané smetany.

Těsto rozetřete do vymazané [koláčové formy](#) o průměru 24-26 cm.

### Tvarohová náplň:

- 250 g jemného tvarohu v kostce
- 50-60 g cukru krupice
- 1 vejce
- mléko na zředění

Všechny suroviny promíchejte do hladka. Mléko přidejte dle potřeby, tak aby tvaroh nebyl příliš hustý. Pokud použijete tvaroh ve vaničce, mléko můžete vynechat.

Náplň si přendejte do sáčku a spirálovitě nastříkejte na připravené kakaové těsto.

Peče v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 30-40 minut. Špejlí si ověřte propečenost.