



Tvarohový koláč se švestkovým přelivem

Křehké těsto:

- 120 g hladké mouky
- 25 g cukru krupice
- 55 g studeného másla
- 1 malé vejce (velikost S)

Prosátou mouku promíchejte s cukrem, přidejte na kousky nakrájené studené máslo a zpracujte na drobenku (ručně nebo v robotu). Postupně přilévejte rozšlehané vajíčko (nemusíte ani celé) a pokračujte ve zpracování. Mělo by vám vzniknout hladké a kompaktní těsto.

Hotové těsto rozválejte mezi dvěma foliemi a vložte do koláčové formy o průměru 23 cm. Těsto vytáhněte lehce i do krajů, ale není třeba až úplně nahoru. Předpečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 15-20 minut, až je lehce do zlatova. Mezitím si připravte náplň.

Tvarohová náplň:

- 250 g tvarohu ve vaničce
- 200 g crème fraîche 36%
- 50 g smetany ke šlehání 33%
- 70 g cukru krupice
- 1 lžice kukuřičného škrobu
- 3 vejce "M"
- citronová kůra, vanilka

Tvaroh, crème fraîche, cukr a škrob dobře promíchejte, pak přidejte smetanu, citron s vanilkou a po jednom zapracujte vejce. Nešlehejte, stačí míchat stěrkou nebo pádlovou metlou v robotu.

Náplň nalijte na předpečený korpus, můžete hned na teplý, a pečte prvních 10 minut na 180 stupňů (horní/dolní ohřev), pak teplotu snižte na 160 st. a dalších 20-25 minut dopékejte.

Nechte zcela vychladnout, ideálně do druhého dne, než budete krájet. Jednotlivé porce polijte švestkovým přelivem.

Švestkový přeliv:

- 250 -300 g švestek
- 2-3 lžice třtinového cukru

- 2 hřebíčky
- 1 svitek skořice
- lžička citronové šťávy

Švestky vypeckujte, rozkrájejte na šestinky a dejte do rendlíku. Přidejte cukr, koření, citronovou šťávu a malé množství vody (2-3 lžice). Pod pokličkou vařte na mírném ohni asi 25 minut, pak odklopte a nechte ještě pár minut dusit. Švestky by se měly lehce rozvařit a vytvořit omáčku.

Po vychladnutí vyndejte z omáčky koření (hřebíček a skořici) a přelijte s ní jednotlivé porce koláče na talířku. Omáčku uchovávejte v lednici.