

Tvarohový koláč s ovocem

Těsto na koláč:

- 220 g polohrubé mouky
- 1,5 lžičky prášku do pečiva (použila jsem bez fosfátů)
- 100 g cukru krupice
- 130 g bílého jogurtu (3-4%)
- 80 g rostlinného oleje
- 1 vejce "M"
- citronová kůra

Cukr, vejce, jogurt, olej a citronovou kůru dejte do mísy a společně promíchejte. V robotu jsem použila pádlovou (plochou) metlu. Přisypte prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a promíchejte do hladka.

Těsto rozetřete do čtvercové formy 24×24 cm (nebo kulaté průměr 26 cm), jejíž dno jste si vyložili papírem na pečení a odložte stranou, než si připravíte náplň.

Tvarohová náplň s ovocem:

- 250 g tučného tvarohu ve vaničce
- 50 g cukru krupice
- 1 žloutek
- citronová kůra
- vanilka (extrakt, pasta, semínka)
- miska drobného ovoce - maliny, ostružiny, borůvky, rybíz

Všechny suroviny kromě ovoce společně promíchejte do hladka a nalijte rovnoměrně na těsto. Pokladte ovocem a zasypte drobenkou.

Drobenka:

- 50 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- 30 g másla
- špetka soli

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a solí. Přidejte na kousky nakrájené studené máslo a vypracujte drobenku.

Koláč pečte v troubě vyhřáté na 175 stupňů (horní a dolní ohřev) asi 40-45 minut. Nechte vychladnout a podávejte.