Tvarohovo-borůvkový koláč

1 hodinu

náročnost ●●○○

Úžasný tvarohovo-borůvkový koláč, který vás povznese do oblak.
A chutná vážně nebesky.

Ingredience

Těsto:

- 2 žloutky (bílky použijte do mezivrstvy)
- 100 g třtinového cukru
- strouhaná kůra z jednoho citronu
- 200 g změklého Jihočeského másla
- 300 g hladké mouky

Mezivrstva:

- 2 kelímky Jihočeského plnotučného tvarohu
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- 1 vanilkový cukr
- 100 g třtinového cukru
- 1 vanilkový puding

Dokončení:

- borůvky
- dle kyselosti borůvek třtinový cukr

Návod na přípravu:

Vypracujte hladké těsto, nechte chvíli odpočinout, poté jej vmačkejte do formy vymazané máslem a vysypané hrubou moukou a nechte odpočívat v lednici. Mezitím si připravte tvarohovou směs. Všechny ingredience smíchejte dohromady a metličkou rozmíchejte na hladký krém.

Předehřejte troubu na 180 °C. Připravenou směs naneste na korpus, posypejte borůvkami a dle potřeby doslaďte třtinovým cukrem. Koláč pečte po dobu 30 – 40 minut, dokud není okraj korpusu mírně hnědý.