

Jahodový koláč z vloček a tvarohu



8 PORCÍ



50 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Tvaroh odtučněný průměr	250
Džem průměr	50
Jahody	250
Mléko čerstvé polotučné (1,5 % tuku)	250
Ovesné vločky jemné Emco	160
Puding průměr (prášek)	12
Vejce celé (syrové)	100
Cukr bílý (řepný, třtinový)	50

Postup přípravy

Množství ingrediencí odpovídá malému pekáčku. Jemné vločky zalijeme mlékem, přidáme džem a necháme nasáknout (alespoň půl hodiny). Těsto vložíme do pekáčku, který jsme vyložili pečícím papírem. Na náplň si vyšleháme tvaroh se dvěma žloutky, cukrem (nebo sladidlem) a pudinkovým práškem. Na závěr opatrně vmícháme ušlehaný sníh ze 2 bílků (bílký případně není nutné samostatně šlehat, ale náplň nebude tak nadýchaná). Náplň vlijeme na připravené těsto a poklademe čerstvými nebo mraženými jahodami překrojenými napůl. Pečeme cca 35 minut na 170 °C, dokud náplň neztuhne.

Tip: Vyzkoušejte tenhle skvělý koláč, který potěší vaše chuťové buňky a navíc vás i skvěle zasytí! Můžete si ho bez vyčitek dopřát na svačinu nebo snídani (v případě snídaneč zvýšte množství nebo si ke koláči přidejte ještě něco navíc). Hmotnost hotového koláče cca 950 g, 1 porce odpovídá cca 120 g.