

# TVAROHOVÁ KOLÁČE "ČIŠTĚNÉ - ČISTĚNÉ"

Čištění, 08. č. 2020

Recept na buchty nebo koláče na plech je neskutečně mnoho. Tento způsob pečeni patří k jednoznačnějšímu mezi nejoblíbenějšími, a to hned z několika důvodů. Je jednoduchý, rychlý a hravý, ho zvládne i začátečník. Takže nemáte moc času nebo se vám prostě nechce do něčeho složitěho, ale potřebujete pohostit návštěvníky, připravte si ho na plech, ozdobte a jup s tím do trouby! Všechno bude bombastické!

Těsto

40 dkg  
hladká mouka  
sůl 15 dkg  
másla 15 dkg  
cukru moučká 1 prášek  
do peřiva 2 dl  
zakysaná smetana

Krém

4 bílky 1 PL  
citronová šťáva 50 dkg  
tvarohu 20 dkg  
cukru krystal 1 PL šleha

Postup

Všechny suroviny na těsto smícháme. Dobře zpracujeme a rozdělíme na dvě poloviny a necháme odpočinout při pokojové teplotě.

Nyní připravíme krém.

Z bílků a 8 dkg cukru vyšlehejte tuhý sníh. Dejte směs stranou.

Tvaroh smíchejte se zbylým cukrem, citronovou šťávou a šlehou.

Pak jemně, ale důkladně vše promíchejte společně se sněhem.

Jednu polovinu těsta dáme na vymazaný a vysypaný plech.

Na plátek navrstvíme krém, uhladíme a přiklopíme druhou polovinu těstem.

Všechno dáme do vyhřáté trouby a pečeme na 200 stupňů 20 minut.

Potom teplotu snížíme na 150 stupňů a pečeme ještě zhruba 5 minut.

A pak už se

mĀ-Ā¾ete u kafĀ-Ā•ka oddĀ;vat mlsĀ;nĀ-â€!

Dobrou chuĀŕ,  
d@niela