

TVAROHOVÁ KOLÁČEK LÍNĚNÝ ENY

Pondělí, 05 prosinec 2011

Je to něco naprosto úžasného, voňavého, křehkého a neodolatelného. Přiznávám, že večer po vytažení z trouby té křehké dobrotě neodolala a vrhla se na ni ještě za tepla, a obávám se, že zbytek se zítřejšího večera nedožije... Uznávám, nejlepší je na druhý den, když krásně prochladne a chuť se prostoupí celým koláčem odspoda až k povrchu.

Váň tvarohu a másla je v tomto koláči naprosto nedostižitelná! Jinak, jak jistě záhy poznáte, je to celkem báječný sypká koláček, jen o stupínek jednodušší než drobenkový. A v podstatě se dá dělat systémem - "vrať do toho..." Takže do tvarohu dám cokoli jde kolem a neubrání se - mandarinkový nebo jiný kompot, nebo nastrouhám jablka a dám je místo tvarohu, do tvarohu pochopitelně přidávám rozličné vonné pochutinky - hrozinky, sušené ovoce... AMBROSIE - ANEB TVAROHOVÝ KOLÁČEK LÍNĚNÝ ENY

ingredience:

2 a 1/2 hrnku polohrubé mouky
 1 hrnek cukru krupice
 1 prášek do pečiva 3 balení měkkého tvarohu (3 x 250 g)
 3 celá vejce
 1 vanilkový cukr a 2 lžičky cukru moučka

připadně další lahodné pochutinky - sušené brusinky, hrozinky, ananas, meruňky... nebo nastrohaná jablka, cukr, skořice, ořechy... postup: Mouku, cukr a prášek do pečiva smícháme. Asi tak tětinu smění nasypeme na plech vyložený pečicím papírem. Na tuto vrstvu nalijeme tvarohovou náplň, kterou jsme připravili smícháním tvarohu, vajec, cukru (event. dalších pochutin). Náplň rozeteme stejným způsobem po celé pečicí formě zasypeme zbytkem suché směsi. Povrch takto připraveného koláče poklademe plátkou másla (záleží na vás, kolik obětujete - dala jsem víc než polovinu velkého másla) a vložíme do trouby. Teplotu trouby předem nastavíme na 180 °C horkovzdušné trouby máme cca za 45 minut hotovo.

Je to nesmírně jednoduché, za chvíli hotové - a hned je kilečko na váze navíc... :-))) d@niela