

Mřížkový koláč s tvarohem

Jako dítě jsem milovala mřížkový koláč s marmeládou. V dospělosti už na mě byl koláč moc sladký, tak jsem od jeho pečení časem upustila. Do repertoáru mi ho vrátila až kamarádka, která ho upekla s tvarohem. Dobře proleželý koláč, nakrájený na malé kostičky, je skvělým pohoštěním pro milovníky tvarohu.

Ingredience

- 1 dávka základního křehkého těsta (str. 62)
- 250 g tučného vaničkového tvarohu
- 250 g tučného tvarohu v kostce
- 1 vejce
- 8–10 lžic moučkového cukru
- kůra z poloviny citronu

Postup

Těsto rozdělte na dvě poloviny. Jednu rozválejte na obdélník, druhou dle tvaru formy či plechu. Dejte si předehřát troubu na 170 °C.

Těsto pomocí válečku přeneste do formy, upravte a na pár místech propíchněte vidličkou. Druhý plát těsta nakrájejte rádýlkem nebo ostrým nožem na proužky nebo vykrajujte formičkami libovolné tvary.

V míse smíchejte oba tvarohy s vejcem, cukrem a citronovou kůrou na hladký krém. Ten naneste na těsto ve formě. Na krém vytvořte z proužků těsta mřížku.

Pečte ve vyhřáté troubě po dobu 40–50 minut, povrch koláče se musí pečením zpevnit a okraje zezlátnout.

Tip:

Koláč nemusíte nutně dělat tvarohový. Potřít ho můžete marmeládou nebo ovocnou náplní. Zkombinovat můžete i marmeládu a tvaroh.

Nechce se vám vyrábět mřížka nebo chcete koláč přizpůsobit oslavenci či ročnímu období? Vezměte si k ruce vykrajovátka a koláč ozdobte dle fantazie.

