



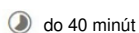
Veľkonočný koláč

Tvarohový veľkonočný koláč so Zlatým klasom Dr. Oetker.

asi 24 ks



stredná obťažnosť



do 40 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom, kakaom, cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme maslo a vajcia a ručne vypracujeme hladké cesto. Z 1/3 cesta vyvalkáme na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka plát. Vykrájovacími formičkami vykrájame veľkonočné motívy. Zvyšné cesto vyvalkáme na plát s rozmermi 30 x 40 cm a preniesieme ho na vymastený a múkou vysypaný plech.
- 2 Na prípravu náplne necháme kompót na sitku dôkladne odkvapať. V mise vyšľaháme tvaroh s cukrom, maslom, vajcami a práškom Zlatého klasu elektrickým ručným šľahačom nastaveným na stredný stupeň dohľadka.
- 3 Na cesto naukladáme marhule oblou stranou nahor. Zalejeme náplňou a povrch ozdobíme vykrojenými veľkonočnými motívmi. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 60 minút

- 4 Koláč necháme vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

- 450 g múka hladká
- 0,5 balenia Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
- 50 g Holandské kakao Dr. Oetker
- 225 g cukor
- 1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
- 250 g maslo zmäknuté
- 2 ks vajce

Na náplň:

- 490 g kompót marhuľový (hmotnosť po odkvapaní)
- 1 kg tvaroh nízkočučný
- 350 g cukor
- 500 g maslo rozpustené
- 6 ks vajce
- 2 balenia Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

Okrem toho potrebujeme:

- vykrájovacie formičky s veľkonočnými motívmi
- plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)
- elektrický ručný šľahač





Tip:

- Koláč môžeme pripraviť z polovičnej dávky aj v tvare srdca. Forma sa dá objednať v našom e-shope.

