



Tento koláč sa robieval pred 100 rokmi na svadby, namiesto tvarohu sa dajú dať aj slivky + cukor + maslová posýпка a urobiť osúch

//

Suroviny:

Cesto:

2,5 šálky hladkej múky, / 1 šálka má - 250 ml /

1 kocka droždia,

štipka soli,

2 lyžice cukru,

1 až 1,5 šálky mlieka,

Plnka:

500g - 700 g tvarohu,

2 vajíčka,

1 vanilkový cukor,

1 šálka kryštálového cukru,

cca 50 g masla

Postup:

Cesto zvládne aj mladá gazdiná a výhodou je že sa nemusí dlho miesiť ani kysnúť, je to rýchlovka.

Z vlažného mlieka, droždia, lyžičky cukru a trošku hladkej múky pripravíme kvások. Necháme ho nakysnúť. Zvyšné mlieko, múku, soľ a cukor dáme do misy, pridáme kvások a vypracujeme riedke cesto. Vylejeme a rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech.

Tvaroh vymiešame s vajíčkami s kryštálovým a vanilkovým cukrom. Môžeme pridať hrozienka namočené v rume. Náplň rozotrieme na cesto, tak, aby okraj ostal nezakrytý, asi 1 cm od okraja. Pod tvaroh môžeme rozotrieť aj džem - nemusí byť. Navrch pokladíme plátky masla a ešte posypeme kryštálovým cukrom. Zapneme rúru a rozohrejeme. Necháme cca 20 minút podkysnúť. Pečieme 20 - 30 minút do zlatista na 175 stupnov. Dobrú chuť



ODPORÚČAME:

[Šošovicová polievka](#)

[Kuracie mäso s pečenou mrkvou](#)

[Čokoládové dunajské vlny](#)

[Šalát s hriankovou pitou, fetou a olivami](#)

[Jednoduchý krémeš s čokoládou](#)

tags: starodavny tvaroznik vyborny kolac slivkovy kysnuty

.

//

.