

TVAROHOVÝ Koláč



Ingredience

Základ

- 50g čirokové mouky
- 30g kokosové mouky
- 40g třtinového cukru
- 40g másla

Náplň

- 1 tučný tvaroh
- 1/2 vaničky polotučného tvarohu
- 2 vejce
- 3 velké lžičce medu
- citrónová kůra
- 1/2 citrónu (nakrájený na kousky)

Přeliv (nemusí být)

- 100g datlí
- horká voda
- arašídý

Postup

Přehřej troubu na 170 °C.

Příprav drobenkový základ: smíchej čirokovou mouku, kokosovou mouku, třtinový cukr a rozpuštěné máslo. Tuto směs rovnoměrně stlač na dno pekáče nebo plechu. Dej péct do trouby, dokud nezačne lehce zlátnout.

Mezitím připrav náplň: smíchej tvarohy, vejce, med, kousky nakrájeného citrónu a citrónovou kůru, dokud nevznikne hladká směs.

Vyndej drobenkový základ z trouby a rovnoměrně na něj nalij tvarohovou náplň. Peč společně 45–50 minut, dokud náplň neztuhne.

Příprav datlovou omáčku: měkké datle bez pecek rozmixuj s trochou horké vody do hladka.

Po vychladnutí koláč ideálně dej na chvíli do lednice. Poté ho dozdob datlovou omáčkou a posyp nasekanými arašídý.

