

Napsal uživatel Janina
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:23

Suroviny

250 g hladké mouky

125 g másla

1 žloutek

40 g cukru

špetka soli

na náplň:

2 vejce

2 citróny

750 g tvarohu

250 g zakysané smetany

100 g cukru

1 vanilkový cukr

50 g Solamylu

ušlehaná šlehačka a kompotované ovoce na ozdobení

Postup

Mouku s máslem, solí, cukrem a žloutkem dobře uhněteme, pokud je třeba, přidáme 1-2 lžíce studené vody. Těsto zabalíme do mikrotenové fólie a asi na hodinu ho dáme do chladna.

Mezitím připravíme náplň. V horké vodě omyjeme a okartáčujeme citróny a osušíme je. Kůru nastrouháme a vymačkáme šťávu. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Tvaroh promícháme s citrónovou kůrou a šťávou, zakysanou smetanou, vmícháme žloutky, cukr a vanilkový cukr. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a rozložíme ho na tvarohový krém. Posypeme Solamylem a opatrně promícháme s tvarohem. Troubu předehřejeme na 180.C. Vychlazené těsto rozválíme na lehce pomoučněném vále a vyložíme jím koláčovou formu. Okraje zvedneme do výše asi 3 cm. Na těsto pak nanese tvarohovou náplň a povrch uhladíme. Pečeme v horké troubě (plynová stupeň 2-3, horkovzdušná 160.C) asi 50-60 minut. Upečený koláč necháme vychladnout a pak ho krájíme. Podáváme ozdobený šlehačkou a kompotovaným ovocem.