

# Tvarohový koláč s ovocem

Na těsto:

- 3 celá vejce
- ½ až ¾ hrníčku (velkého) cukru
- 8 lžic vlahého másla
- 1 hrníček polohrubé mouky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 6 lžic vlahého mléka

Ovoce

Drobenka:

- polohrubá mouka
- cukr
- vanilkový cukr
- máslo

Ušleháme vejce s cukrem, přišleháme máslo, pak mléko a nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva. Řídké těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku.

Na těsto natřeme běžně připravený tvaroh (měkký tvaroh smícháme s vejcem, cukrem, vanilkou a troškou pudinkového prášku, lepší je trochu řidší, pokud je tuhý, můžeme přidat trochu mléka), poklademe kousky čerstvého, zmraženého nebo kompotovaného ovoce (švestky, broskve, meruňky, třešně, rybíz apod.) a posypeme drobenkou.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě, po chvíli teplotu trochu snížíme.

Dobrou chuť!