

# Rychlý ovocný koláč

## Ingredience na těsto:

2 hrnky polohrubé mouky  
¾ hrnku cukru  
1 balení kypřicího prášku  
1 balení vanilinového cukru  
2 vejce  
½ hrnku mléka  
100 g másla



## Náplň:

1 balení tvarohu (250g)  
1 vejce  
3 lžice cukru

## Ozdobení:

miska drobného ovoce (300g)  
1 lžice cukru



## Postup přípravy

Ovoce promícháme s cukrem.

Připravíme náplň. Tvaroh důkladně smícháme s vejcem a cukrem.

Do mísy prosejeme mouku, cukr, kypřicí prášek, vanilinový cukr a promícháme. Přidáme vejce a mléko a opět promícháme. Nakonec vmícháme rozpuštěné máslo a vytvoříme vláčné těsto.

Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Na těsto rovnoměrně rozetřeme tvarohovou náplň. Neroztíráme ji úplně do krajů, aby vznikl hezký okraj z těsta. Navrch poskládáme ovoce.

Koláč pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 40 minut.

Doba přípravy 30 minut.