


# Sypaný tvarohový koláč s jahodami a pistáciemi

Snažší by bylo už jen koláč koupit. Tenhle koláč je dělám ve chvíli, kdy se mi nechce moc péct. Suroviny stačí jen smíchat ve dvou mísách a pak je „nasypat“ do formy. Koláč je u nás tak oblíbený, že se ho nebojím nachystat i pro slavnostnější události. Závěr v podobě pistáciové Mixitelly a čerstvých jahod udělá velké wow.

 Až do 25. května můžete na stránkách @mixit nakupovat s dopravou za 1 Kč + stále vám díky spolupráci platí slevový kód BUCHTAVTROUBE

---  
Doba přípravy | 15 minut + 1 hodina pečení  
Velikost formy | 22 × 15 cm  
Recept je vegetariánský  
---

## INGREDIENCE

### Sypká směs (hrnek o objemu 250 ml)

- 2 hrnky minutových ovesných vloček @mixit
- ½ hrnku hladké špaldové mouky
- ⅓ hrnku třtinového cukru
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli
- 50 g pistácií (nahrubo nasekaných) @mixit

### Tvarohová náplň

- 500 g polotučného nebo tučného tvarohu ve vaničce
- ⅓ hrnku třtinového cukru
- 2 vejce
- ¾ hrnku plnotučného mléka

### Dokončení

- 200 g čerstvých jahod
- 80 g másla + trochu na vymazání formy

### K podávání

- pistáciovou Mixitellu @mixit
- čerstvé jahody

## POSTUP

1. Troubu předehřeju na 180 °C (horní a spodní ohřev). Formu vymažu máslem
2. Ve větší míse promíchám sypké suroviny – vločky, mouku, cukr, kypřicí prášek, sůl a nasekané pistácie.
3. V druhé míse ruční metlou promíchám tvaroh, vejce, cukr, mléko do hladké směsi.
4. Jahody očistím, osuším a nakrájím na poloviny nebo čtvrtiny.
5. Na dno formy nasypu asi polovinu sypké směsi. Rovnoměrně naliju tvarohovou náplň. Rozložím jahody a zasypu zbytkem sypké směsi.
6. Navrch rovnoměrně rozložím na menší kousky nakrájené máslo. Peču 1 hodinu dozlatova.
7. Krájím po zchladnutí a zdobím poctivou porcí pistáciové Mixitelly a čerstvými jahodami.