

## Rýchly tvarohový koláč s ovocím

### Potrebuje:

**Cesto** :1 hrnček (obyčajný s objemom 250-300 ml) polohrubej múky, 1/2 hrnčeka kryštálového cukru, 2 polievkové lyžice kokosu, 1 vanilkový cukor, 1/8 masla

**Plnka**: 2 kocky jemného tvarohu (500g), 1 vanilkový cukor, 1/2 hrnčeka kryš. cukor, 1 Zlatý klas, 2 polievkové lyžice kokosu, 125 ml kyslej pochútkovej smotany

Ovocie: broskyne, marhule, hrozno, ....podľa chuti

### Postup:

V miske zmiešame múku, cukor, kokos, vanilkový cukor a roztopené maslo až vznikne drobenka, ktorú si rozdelíme na dve časti. Prvú časť drobenkového cesta vysypeme do vopred vymastenej a kokosom vysypanej tortovej formy (priemer 26 cm). Jemne popritláčame. Na cesto dáme plnku, ktorú si pripravíme zmiešaním tvarohu, vanilkového cukru, kryštálového cukru (množstvo podľa chuti). Pridáme Zlatý klas alebo vanikový puding (nevaríme, do plnky zamiešame len prášok), kokos a kyslú smotanu. Na plnku poukladáme ovocie a posypeme zvyšnou drobenkou. Pečieme vo vyhriatej rúre na **220°C približne 15 minút a dopečieme pri teplote 150°C po dobu 30 minút.**

Dobrá rada : Do plnky miesto kyslej smotany môžete pridať biely, alebo aj ochutený jogurt. Ak nemáte radi kokos, môžete pridať orechy, hrozienka...Ovocie môže byť aj čerstvé alebo zavárané.

## Sypaný jablčník

### Potrebuje:

1 šálka krupice, 1 šálka polohrubej múky, 1 šálka práškového cukru, 1 prášok do pečiva, cca 1 kg olúpaných a nastrúhaných jablák, škorica, cukor, 1 Smetol (Hera)

### Postup:

Múku, krupicu, práškový cukor a prášok do pečiva spolu zmiešame a za 1 hrnček zmesi vysypeme na pomastený plech a rovnomerne rukou rozotrieme (rozsypeme). Na to rozložíme polovicu nastrúhaných jablák (ak sú veľmi šťavnaté, tak z nich šťavu trocha vytlačíme), posypeme cukrom podľa chuti, mletou škoricom, prípadne posypeme aj posekanými orechmi a opäť zasypeme zmesou (cca 3/4 šálku - nič sa nestane ak to bude aj len 1/2 šálku) a opäť dáme jablká, škoricu, cukor a nakoniec rovnomerne rozsypeme zvyšok múčnej zmesi. Na túto nastrúhame 1 celý Smetol alebo Heru a vidličkou rovnomerne rozložíme po celom povrchu (ale len zľahka). Pečieme vo vyhriatej rúre pri 175 °C do ružova - cca 30 - 35 minút (zavisí od šťavnatosti jablák)  
Želám dobrú chuť.