

## Rýchly tvarohový morušový koláč

Príprava: 10 minút

Pečenie: 25 minút

250 g mäkkého tvarohu  
100 g cukru  
3 vajcia  
1 vanilkový cukor  
1 prášok do pečiva (12 g)  
250 g masla  
250 g polohrubej múky  
moruše (cca. 2 vaničky z Flory)



mrvenička:

100 g polohrubej múky  
100 g cukru práškového  
Cca. 50 g masla

Tvaroh vymiešať s cukrom a postupne pridávať celé vajička, vanilkový cukor. Múku zmiešať s práškom do pečiva a pridať k zmesi a nakoniec pridať rozpustené, ale trochu vychladnuté maslo. Cesto nalejeme do plechu s vysokým okrajom vyloženým papierom na pečenie. Navrch poukladáme moruše (iné ovocie), posypeme posýpkou a dáme piecť do vyhriatej rúry (na 160 °C?) na 25 minút.