

Tento recept byl stažen ze serveru [Domáci-Kuchař.cz](http://Domáci-Kuchař.cz) můžete také navštívit [www.studuj.com](http://www.studuj.com)

## Koláč s hroznovým vínem

### Ingredience:

200 g hrubé mouky, 4 vejce

150 g moučkového cukru

120 g másla, 50 ml mléka

500 g měkkého tvarohu

1 vanilkový cukr

350 g hroznového vína

### Popis postupu:

Rozdrobte na drobenku hrubou mouku, cukr a máslo. V míse rozmíchejte měkký tvaroh s vanilkovým cukrem, mlékem a vejci, nakonec vmíchejte hroznové víno bez pecek. Koláčovou formu vyložte pečícím papírem, dno posypte 2/3 drobenky, rovnoměrně ji zakryjte tvarohovou směsí, posypte zbytkem drobenky, vložte do přehřáté trouby a zvolna pečte asi 40 minut.