Limetkový koláč s tvarohem

Časová náročnost: 90 minut

Těsto

200 g	máslové sušenky (např. BeBe)
100 g	změklé máslo

Náplň

4 kostka	měkký tvaroh
140 g	krupicový cukr
5 ks	vejce (bílky zvlášť a žloutky zvlášť)
trošku	sůl
2 ks	chemicky neošetřená (bio) limetka

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Máslové sušenky rozdrtíme válečkem. Máslo vyšleháme a rozdrcené sušenky do něj vmícháme. Tuto směs namačkáme do máslem vymazané dortové formy (o průměru zhruba 30 cm) – na celé dno i na okraje dortové formy. Nyní se pustíme do přípravy náplně: Do mísy dáme měkký tvaroh, přisypeme krupicový cukr, přidáme žloutky, trošku soli, nastrouhanou limetkovou kůru a poté i vymačkanou limetkovou šťávu. Pečlivě prozmícháme a nakonec opatrně vmícháme i zvlášť našlehaný sníh z bílků. Takto připravenou náplň nandáme do dortové formy na těsto a uhladíme. Vložíme do trouby předehřáté na 160 °C a pečeme zhruba hodinu. Necháme vychladnout. Podáváme ke kávě nebo čaji – podle chuti můžeme ještě ozdobit domácí šlehačkou (recept na ni máme ZDE)