Pražský koláč 1

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
1 droždí
1 vejce + 1 na potření
4 lžíce cukru
1-2 dcl mléka
2 dcl kysané smetany
šlehačka - špetka soli náplň:
1 ztužovač do šl
1 tvaroh
1 vanilkový pudink uvařený v 300 ml mléka
cukr dle chuti
drobenka:
polohr. mouka
hera
cukr
skořice

Postup

Z mléka, droždí a 1 lžičky cukru necháme vzejít kvásek. Ten pak přidáme do mísy kde jsme smíchali obě mouky. Vmícháme zbylý cukr, smetanu, vejce, sůl a mléko. Zpracujeme těsto a necháme kynout, během kynutí 1 krát propracujeme (kyne asi 1 hod.). Z vykynutého těsta uděláme 4 koláče (placky) a necháme ještě kynout. Dáme na vymazaný plech, potřeme vajíčkem a posypeme drobenkou. Pečeme 20-25 min. Po vychladnutí rozkrojíme a naplníme (do studeného pudinku vmícháme ušlehanou šlehačku se ztužovačem a tvaroh s vanil. cukrem). Povrch koláče pocukrujeme moučkovým cukrem.