

Angreštové koláčky

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 500 g polohrubé mouky

20 g droždí

200 ml mléka

80 g oleje nebo jiného rozpuštěného tuku

80 g cukru

špetka soli

1 vejce

Náplň:

1 velký angreštový kompot

125 g tvarohu

2 vejce

0,5 sáčku vanilkového pudingu

2 lžíce cukru

1 vanilkový cukr

Postup

Postup přípravy: Kompot necháme dobře odkapat. Můžeme použít i čerstvý angrešt, ale nejprve ho s trochou cukru a vody podusíme a necháme vychladnout a odkapat. Z přísad vypracujeme klasicky těsto, které necháme asi půl hodinu kynout. Potom ho znovu promísíme a rozdělíme na 15 dílů. Uděláme z nich koule a stlačíme na plocho. Uložíme na plech a necháme chvíli kynout. Do vykynutých koláčků vymáčkeme prohlubeň, kterou naplníme náplní, a na ni rozložíme angrešt. Okraje koláčků potřeme vajíčkem a pečeme asi 30 min. při 180 °C. Upečené posypeme práškovým cukrem.

Náplň: smícháme tvaroh, 1 vejce, pudingový prášek, cukr a vanilkový cukr.