

Štědrovečerní koláč

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hrubé mouky

0,25 l mléka

100 g rostlinného tuku

25 g droždí

2 žloutky

50 g cukru

sůl

citrónová kůra

0,25 kg Náplň I.: tavrohu

60 g cukru

1 vejce

1 vanilkový cukr

lžíce rozinek

citrónová kůra

Náplň II: švestková povidla

rum

Náplň III.:200 g máku

80 g cukru

1-2 dl mléka

vanilkový cukr

150 g Náplň IV.: ořechů

60 g cukru

vanilkový cukr

trocha strouhanky

Tvarohovou náplň jenom rozmícháme

makovou a ořechovou povaříme

Postup

1 Do mísy rozdrobíme droždí, promícháme se lžící mouky, lžící cukru a několika lžicemi vlažného mléka na hladkou kašičku. Necháme asi 10 minut stát, aby vzešel kvásek. Potom přisypeme zbylou mouku, cukr, špetku soli, strouhanou citrónovou kůru, přidáme rozpuštěný rostlinný tuk a vlažným mlékem zaděláme polotuhé těsto. Dobře vykynuté těsto rozdělíme na 4 díly a rozválíme na pláty.

2 Na vymaštěný plech přeneseme první plát těsta, který potřeme ořechovou náplní. Zakryjeme dalším plátem těsta a potřeme švestkovými povidly. Opět přijde plát těsta, na který dáme makovou náplň. Zakryjeme posledním plátem a potřeme tvarohovou náplní. Nakonec můžeme ozdobit proužky těsta jako mřížkami. V

předehráté troubě upečeme.