

České koláče (20 ks)

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

Těsto::

Na ozdobu::

trochu povidel

solí

1 vejce na potření

2 vejce

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

500 g polohrubé mouky

2 PL oleje

1 KL Gustinu Dr.Oetker

260-270 ml vlažného mléka

3 PL cukru

500 g měkkého tvarohu

1 bal inst. Droždí Dr.Oetker

50 g rozpuštěného másla

trochu rumu podle chuti

1 PL rumu (není nutný)

1 bal Práškového cukru s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

50 g rozpuštěného másla

trochu rozinek

2 PL cukru

Tvarohová náplň::

2 vejce

Postup

1. Do mísy dáme všechny sypké suroviny na těsto, přidáme vejce, mléko, máslo, olej a vypracujeme těsto, které se nelepí na stěny nádoby. Těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme v teple 15 minut kynout. Poté těsto znovu propracujeme, poprášíme a zakryté necháme 1 –1,5 hodiny vykynout.

2. Všechny suroviny na tvarohovou náplň dáme do mísy a vymícháme (můžeme použít i elektrický šlehač). Pokud máme náplň příliš hustou, můžeme přidat trochu mléka.

3. Po vykynutí rozdělíme těsto na 20 bochánků, které poskládáme na vymazaný plech (dál od sebe, asi 5-6 ks na jeden plech). Z bochánků prsty vymačkáme koláče tak, aby měly zvýšené okraje. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem. Lžící dávkujeme na koláče tvarohovou náplň a rozetřeme ji až ke krajům.

4. Koláče ještě ozdobíme pomocí lžičky povidla (pokud jsou povidla příliš tuhá, rozmícháme je s trochou rumu). Na závěr posypeme koláče rozinkami.

Dáme péct:

Elektrická trouba: cca 200 °C

Horký vzduch: cca 180 °C

Plyn: stupeň 6-7

Doba pečení: cca 15-20 min

5. Upečené koláče necháme vychladnout. Servírujeme pocukrované práškovým cukrem s vanilkovou příchutí (který na moučnicích nevlhne jako klasický moučkový cukr).