

Koláč pejska dalmatina

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vejce
2 KL Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
3 bal Pudingů s vanilkovou příchutí Dr.Oetker
2 PL mléka
1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
100 g mletého máku
1 bal Skořicového cukru Dr.Oetker
2 vejce
250 g rozpuštěného másla
140 ml mléka
100 g moučkového cukru
750 g měkkého tvarohu
Tvarohová náplň::
70 g moučkového cukru
Maková náplň::
210 g hladké mouky
1 PL moučkového cukru
Těsto::
140 g měkkého másla
1 PL kakaa

Postup

1. Máslo nakrájíme, dáme na vál, přidáme všechny zbylé suroviny na těsto a ručně propracujeme. Na moukou posypaném vále vyválíme plát na velikost vyššího plechu (cca 28 x 30 cm). Těsto opatrně přeneseme (pomocí válečku) na vymazaný a moukou vysypaný plech. těsto upravíme rovnoměrně po celé ploše plechu (i do rohů).
2. Tvarohová náplň: V míse rozmícháme všechny suroviny na náplň do hladka.
3. Maková náplň: Dáme vařit mléko, přidáme mák, cukr a skořicový cukr a na mírném ohni asi 3 minuty povaříme. Poté necháme vychladnout. Je-li náplň příliš hustá, přidáme 1 lžici vody.
4. Na těsto nalijeme tvarohovou náplň a uhladíme. Poté pomocí dvou lžic nanese makovou náplň, kterou tvoříme puntíky (fleký) a uhladíme. Koláč dáme péct do předehřáté trouby:

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Plynová trouba: stupeň 3-4

Doba pečení. asi 45 minut

Koláč necháme vychladnout a až poté krájíme.