České koláče

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Těsto:
500 g polohrubé mouky
1 bal inst. Droždí Dr.Oetker
0,5 l vlažného mléka
100 g rozpuštěného másla
2 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
3 vejce
Tvarohová náplň:
500 g měkkého tvarohu
3 PL cukru
2 PL měkkého másla
2 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker
1 KL Gustinu Dr.Oetker
Na ozdobu:
povidla
1 PL rumu

Postup

1. Do mísy dáme všechny sypké suroviny na těsto, přidáme vejce, mléko, máslo a zaděláme těsto, které pak necháme v teple 1 hod. kynout. Po vykynutí rozdělíme těsto na 20 bochánků, které necháme dalších 10-15 min kynout. 2. Na vymaštěném plechu utvoříme z bochánků koláče (vymačkáme prsty), tak aby měly zvýšený okraj. Koláčky potřeme rozšlehaným vejcem. 3. Všechny suroviny na tvarohovou náplň ušleháme. Tvarohovou náplň dáme na připravené koláčky. Na tvaroh ozdobíme koláčky po lžičkách povidly smíchanými s 1 PL rumu a podle chuti event. posypeme trochu rozinkami. Dáme péct: Elektrická trouba: cca 200 °C Horký vzduch: cca 170 °C Plyn: stupeň 6-7