Olejový kynutý koláč



Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

700 g polohrubej múky
30 g droždia
200 ml mlieka
dve lyžice cukru
200 ml oleja
jedno vajce
tri žĺtky, soľ
200 g slivkového lekváru
Plnka
500 g tvarohu
jedno vajce
jedno vrecúško škoricového cukru
50 g práškového cukru
dve lyžice hrozienok namáčaných v rume

Postup

Do misy preosejeme múku, urobíme jamku, rozdrobíme droždie, zalejeme vlažným mliekom rozmiešaným s cukrom a necháme vykysnúť. Potom pridáme olej, vajce, žĺtky, soľ, vypracujeme vláčne cesto, prikryjeme ho utierkou a znovu necháme kysnúť. Vykysnuté cesto na pomúčenej doske rozdelíme na dve časti, rozvaľkáme a jedno preložíme do vymasteného plechu. Cesto potrieme lekvárom, tvarohovou plnkou a prikryjeme druhou polovičkou cesta. Vrch popicháme vidličkou, potrieme mliekom a vo vyhriatej rúre upečieme doružova. Vychladnutý koláč posypeme práškovým cukrom a nakrájame na menšie kocky.

Plnka: Tvaroh, vajce, škoricový a práškový cukor a hrozienka dobre vymiešame.