99.masopustní koblížky od Zorčina manžela



Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor:

Suroviny

100 g másla
3 lžíce rumu
kostka droždí (42g) - udělat kvásek
400 g polohrubé mouky
200 g hladké mouky
0,3 l mléka
marmeláda na plnění
8 žloutků (rozšlehat ve změklém másle)
3 lžíce moučkového cukru
soli

Postup

Program Těsto
Půl hodiny před skončením programu ale už těsto poleze z pekárny (viděla jsem na vlastní oči :-) Podle mého by stačilo těsto z 0,5 dávky.
Na fotce nejsou zdaleka všechny koblihy
Po vykynutí a vyválení asi na 1 cm silnou placku vykrájíme skleničkou kolečka, naneseme marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme a přesahující těsto skleničkou odkrojíme.
Ještě chvíli necháme kynout, pak smažíme na vrstvě tuku (nejlépe ve fritéze), aby v něm koblihy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené pocukrujeme.