



Barevné koblížky

asi 20 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a kůrou. Přidáme mléko, žloutek, máslo, rum a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 30 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát vysoký asi 2 cm. Pomocí skleničky vykrajujeme kolečka. Přikryjeme je utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout.
- 3 Ve fritéze nebo v pánvi ve vyšší vrstvě oleje koblížky smažíme po obou stranách do zlatova. Po usmažení necháme koblížky okapat na papírovém ubrousku, abychom je zbavili přebytečného oleje.
- 4 Na ozdobení rozpustíme polevy podle návodu na obale. Nalijeme je do 2 misek a každou obarvíme na jinou barvu. Koblížky namáčíme do barevné polevy a ihned posypeme zdobením. Polevu necháme zatuhnout.

Tip:

- TIP: Koblížky můžeme rozkrojit a naplnit Krémovou náplní Dr. Oetker nebo pikantním džemem. Na obarvení polevy můžeme použít i ostatní gelové barvy Dr. Oetker a dozdobit jiným zdobením Dr. Oetker.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

pánev
fritéza
sklenička (Ø 6 cm)

Na těsto:

250 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl
70 g cukr
1 KL Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné vlažné
žloutek
30 g máslo rozpuštěné
1 PL rum
olej na smažení

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker

