



České koláče

20 ks



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme všechny sypké suroviny na těsto, přidáme vejce, mléko, máslo, olej a vypracujeme těsto, které se nelepí na stěny nádoby. Těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme v teple 15 minut kynout. Poté těsto znovu propracujeme, poprášíme a zakryté necháme 1 –1,5 hodiny vykynout.
- 2 Na přípravu tvarohové náplně vložíme do mísy všechny suroviny a vymícháme (můžeme použít i elektrický šlehač). Pokud máme náplň příliš hustou, můžeme přidat trochu mléka.
- 3 Po vykynutí rozdělíme těsto na 20 bochánků, které poskládáme na vymazaný plech (dál od sebe, asi 5-6 ks na jeden plech). Z bochánků prsty vymačkáme koláče tak, aby měly zvýšené okraje. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem. Lžičku dáme na koláče tvarohovou náplň a rozetřeme ji až ke krajům.
- 4 Koláče ještě ozdobíme pomocí lžičky povidly (pokud jsou povidla příliš tuhá, rozmícháme je s trochou rumu). Na závěr posypeme koláče rozinkami. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: 15 - 20 minut

Přísady::

Na těsto:

500 g mouka polohrubá
sůl
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 PL cukr
2 ks vejce
260 - 270 ml mléko polotučné vlažné
50 g máslo rozpuštěné
2 PL olej

Na tvarohovou náplň:

500 g tvaroh polotučný měkký
3 PL cukr
50 g máslo rozpuštěné
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 KL Gustin bez lepku Dr. Oetker
2 ks vejce
1 - 3 PL rum dle chuti

Na ozdobení:

vejce na potřetí
švestková povidla
1 PL rum (není nutný)
rozinky
moučkový cukr





- 5 Upečené koláče necháme vychladnout. Můžeme servírovat posypané moučkovým cukrem.

