



Křehké tvarohové koláčky

asi 30 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta nasypeme na pracovní plochu mouku, cukr, nadrobíme droždí, nastrouháme nahrubo tuk, přidáme vejce a sůl a zalijeme dle potřeby trochou vlažného mléka. Ručně vypracujeme vláčné těsto.
- 2 Na přípravu náplně zamícháme v míse tvaroh s cukrem, vanilínovým cukrem a pudíngem.
- 3 Těsto nenecháváme kynout a na pomoučené pracovní ploše ho pomocí válečku rozválíme na plát silný asi 1/2 centimetru. Rádýlkem ho rozdělíme na čtverce o velikosti asi 8 x 8 cm, které plníme tvarohovou směsí. Rohy jemně stlačíme k sobě a pevně přitiskneme po celé ploše koláčku, aby se neotevíraly.
- 4 Koláčky dáme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 5 Po upečení sejmem z plechu, necháme vychladnout a pocukrujeme.

Přísady::

Na těsto:

500 g mouka polohrubá

50 g cukr

2 balení Droždí pekařské čerstvé Dr. Oetker

250 g tuk na pečení 100% rostlinný vejce

sůl

100 ml mléko polotučné vlažného

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný měkkého

100 g cukr

2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)





Tip:

- Místo tvarohu můžeme plnit makovou nebo ořechovou náplní, pro děti marmeládou nebo švestkovými povidly.

