



Kynuté koláčky s tvarohovým pudingem a ovocem

24 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na koláčky připravíme těsto na buchty s vodou a olejem podle návodu na obale. Po vykynutí těsto rozdělíme těsto na 24 kusů, rozválíme na tloušťku asi 1 cm a z každého dílku vytvarujeme kuličky. Pomocí dna skleničky z kuliček vytvarujeme placku s vyšším okrajem.
- 2 Na přípravu náplně připravíme Zlatý klas s mlékem (300 ml), cukrem (30 g) a vanilínovým cukrem podle návodu na obale a necháme vychladnout. Přidáme tvaroh a vymícháme dohladka.
- 3 Náplní naplníme středy koláčků, povrch ozdobíme ovocem, posypeme pistáciemi a okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem. Koláčky položíme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 20 minut

- 4 Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker

260 ml voda vlažná

120 ml olej

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

300 ml mléko polotučné

30 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

250 g tvaroh polotučný měkký

Na ozdobení:

50 g pistácie nasekané

300 g meruňky nebo švestky

(nakrájené)

1 ks vejce

2 zarovnaná PL moučkový cukr

