

Borůvkový koláč s tvarohovou nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 8

4867 kalorií , 5 g cukrů , 227 g tuků , 125 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovy-kolac-s-tvarohovou-nadivkou>

Příprava

Na těsto smícháme nejprve sypké směsi - tedy obě mouky, cukr krupici, instantní droždí, špetku soli a přidáme 2 žloutky (bílky si necháme na potřetí okrajů koláče), smetanu a mléko (obé vlažné), olej (pokojové teploty), rum a polovinu citronové šťávy, případně lžičku citronové strouhané kůry a 50 ml rumu. Vypracujeme hladké a pružné těsto, které posypeme hladkou moukou, zakryjeme a necháme v teple kynout asi tak 45 minut. Poté těsto znovu propracujeme a necháme ještě 30 minut kynout. Než nám těsto vykyne, připravíme si tvarohovou náplň - máslo (pokojové teploty) rozkrájíme do mísy na malé kousky, přidáme cukr moučku a utřeme do hladka. Pak přidáme tvaroh, 6loutek, zbylý rum a citronovou šťávu či kůru a utřeme do hladkého krému. Borůvky propereme a necháme dobře okapat na síti. Těsto po vykynutí rozdělíme na jednotlivé porce - můžeme dělat jak malé koláčky, tak velké koláče, i koláč přes celý plech. Pokud to budou malé koláčky, pak naděláme malé kuličky, které pak na plechu zploštíme a dnem skleničky vyhloubíme dolík pro tvarohovou náplň. Pokud to budou velké koláče, pak z

Ingredience

- ✓ 300 g hrubé mouky
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 70 g cukru moučka
- ✓ 3 vejce
- ✓ 125 g másla
- ✓ 1 sáček instantního droždí
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 50 - 100 ml citronové šťávy
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 100 ml rumu
- ✓ 4-5 skleniček borůvek
- ✓ 12 lžíc olivového oleje
- ✓ 250 g jemného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Podzim, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Moučník

této dávky pořídíme 4. Tedy rozdělíme těsto na 4 části, každou z nich vytvarujeme do kulata a dáme na plech (stačí jeho vyložení pečícím papírem). Do malých koláčků dáme tvarohovou náplň, posypeme borůvkami, pocukrujeme, okraje potřeme rozšlehaným bílkem. Na velké koláče rozetřeme tvarohovou náplň, posypeme borůvkami a pocukrujeme, okrajem potřeme rozšlehaným bílkem, stejně tak u koláče na celý plech. Opět přikryjeme, necháme ještě 20 minut kynout a mezitím se předehejeme troubu na 275-180° C. Pak cca 25-30 minut pečeme. Po upečení můžeme koláč ještě jednou pocukrovat.

