

České koláče



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 8

9949 kalorií , **10 g** cukrů , **307 g** tuků , **175 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/ceske-kolace-1>

Příprava

Z hladké mouky, 50 g cukru, 100 g másla, droždí, mléka, vejce a soli si připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Aby nám rozinky krásně změkly, dáme je do vody tak, aby byly 1 cm pod hladinou, a necháme projít varem. Poté je scedíme. Smícháme tvaroh s 200 g moučkového cukru a rozinkami. Z tvarohové hmoty vytvarujeme kuličky o průměru 2 cm. Z připraveného kynutého těsta pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytvarujeme placičky. Doprostřed každé placičky dáme tvarohovou kuličku. Okraje těsta navlhčíme vodou a důkladně k sobě přilepíme. Vytvarujeme kulaté bochánky a dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Naběračku propláchneme vodou, necháme okapat a vypouklou stranou vytlačíme na každém bochánku důlek. Tím se nám vytvarují pěkné koláče. Kdyby se nám těsto začalo lepit na naběračku, opět ji propláchneme vodou. Do každého důlku dáme 1/2 lžice švestkových povidel a zasypeme sladkou posypkou, kterou jsme si připravili z 500 g cukru, 500 g polohrubé mouky a 250 g másla (viz související recepty). Koláče dáme na plech, vyložený pečícím papírem a pečeme 30 minut v předehřáté

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 30 g droždí (kvasnic)
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 350 g másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ 750 g cukru moučky
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 500 g odtučněného tvarohu
- ✓ 2 balení rozinek
- ✓ 250 g švestkových povidel

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

troubě na 150 °C.

