

Dvojctihodné koláčky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

4882 kalorií , **9 g** cukrů , **171 g** tuků , **115 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/dvojctihodne-kolacky>

Příprava

Mouky prosyjeme do mísy, přidáme cukr, mléko a droždí a promícháme. Necháme 15 minut kynout. Poté přidáme dva žloutky, rozpuštěné máslo, citronovou kůru, vanilkový cukr, sůl a zbylé mléko. Vypracujeme hladké těsto a necháme hodinu kynout. Mezitím si připravíme náplně. Na tvarohovou náplň utřeme tvaroh s cukrem moučkovou a jedním žloutkem nakonec vmícháme rozinky. Povidlovou náplň připravíme tak, že povidla rozmícháme s rumem a přidáme mleté mandle. Z těsta ukrajujeme kousky, do kterých zabalíme tvarohovou náplň a vytvoříme z nich kuličky. Necháme deset minut kynout. Poté v každém koláčku uděláme důlek a ten naplníme povidly. Necháme kynout dalších 10 minut. Koláčky potřeme jedním žloutkem vyšlehaným s dvěma lžícemi mléka a pečeme na 180 °C dozlatova.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 250 g polohrubé mouky
- ✓ 25 g droždí (kvasnice)
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 250 ml plnotučného mléka
- ✓ 150 g másla
- ✓ 4 ks žloutků
- ✓ 1/2 ks citrónu
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 200 g jemného tvarohu
- ✓ 80 g cukru moučka
- ✓ 50 g rozinek
- ✓ 350 g švestkových povidel
- ✓ 50 g mandlí
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 2 lžíce polotučného mléka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Moučník, Cukroví

