

Koláčky na svatby a jiné příležitosti



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 1

7533 kalorií , **31 g** cukrů , **498 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-na-svatby-a-jine-prilezitosti>

Příprava

Na vál si dáme mouku, uprostřed vyhloubíme důlek, do něj rozdrobíme droždí, posypeme ho 2 lžičkami cukru a zalijeme 100 ml teplého mléka. Necháme 10 minut odpočinout, aby nám vykynul kvásek. Potom si k tomu přidáme 1 žloutek, špetku soli a 250 g másla, nakrájeného na kousky. Hněteme rukama, dokud se nám nevytvoří hladké vláčné těsto. Těsto nenecháme kynout, hned si čtvrtinu těsta odkrojíme a zbytek dáme do chladna. Díl těsta si válečkem na nudle rozválíme na pomoučeném vále na placku, silnou asi 3 milimetry. Nožem nebo rádýlkem plát rozkrájíme na přibližně stejné čtverce 5 x 5 cm. Odkrojky těsta posbíráme a přidáme k dalšímu dílu těsta. Doprostřed každého čtverečku rozetřeme náplň a vždy protilehlé rohy spojíme - důkladně zmáčkeme, aby se nám koláček při pečení nerozevřel. Těsto během pečení nabývá, je proto důležité, aby vyválený plát byl co nejslabší a koláčky se tak při pečení nerozevíraly a zůstaly malé. Takto zpracujeme celé těsto a náplně obměňujeme - tvarohová, povidlová, maková, případně další podle chuti. Tvarohovou náplň si připravíme smícháním měkkého tvarohu s 5 lžícemi

Ingredience

- ✓ 500 g hladké mouky
- ✓ 500 g másla
- ✓ 2 žloutky
- ✓ 50 g droždí
- ✓ 2 lžičky + 8 lžic cukru krupice
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 250 g tvarohu
- ✓ 150 ml rumu
- ✓ špetka citronová kůra
- ✓ 150 g máku
- ✓ 1 balení švestkových povidel
- ✓ 150 g cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

cukru, 1 žloutkem, 1 lžičkou rumu a citrónovou kůrou. Makovou náplň připravíme z mletého máku, uvařeného ve 100 ml mléka. Po vychladnutí promícháme s cukrem a 1 lžičkou rumu. Povidla si koupíme hotová. Hotové koláčky namáčíme v 250 g rozehřátého másla, do kterého jsme přidali 150 ml rumu. Koláček vezmeme za spodek a vrškem ho ponoříme do másla s rumem. Položíme na vál těsně vedle sebe a posypeme moučkovým cukrem. Z uvedené dávky bychom měli mít asi 200 kusů koláčků.

