

Výborné koláčky na oslavy



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

7531 kalorií , **0 g** cukrů , **430 g** tuků , **279 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborne-kolacky-na-oslavy>

Příprava

V polohrubé mouce rozmícháme droždí, cukr moučku i vanilkový cukr, přidáme špetku soli, vlažné mléko, rozpuštěnou Heru, promícháme a dáme dva žloutky. Poté těsto propracujeme a dáme kynout. Než těsto vykyne, připravíme si náplň: Rozděláme 1,25 kg měkkého tvarohu s 15 dkg cukru, 1 celým vejcem a dvěma žloutky. Přidáme 10 dkg změkklého másla. Pro chuť můžeme malý rum (není nutný). Je-li náplň tuhá, rozředíme ji trochou šlehačky. Vykynuté těsto rozdělíme na 4 přibližně stejné díly a utvoříme z nich válečky. Z nich potom odkrajujeme malé kousky, uděláme z nich kuličky a ty malou skleničkou nebo tím, co nám velikostně vyhovuje (jsou na to i dřevěné formy) rozpláceme tak, aby vznikl dolík na náplň. Tyto placičky dáváme na plech, vyložený pečícím papírem a do dolíku uprostřed dáváme náplň z tvarohu (nejlépe cukrářským sáčkem nebo plničkou), doprostřed vkládáme rozinku. Pak dáme péci do vyhřáté trouby na 180-190°C cca na 25-35 minut. (Raději si to pohlídneme.) Než se koláčky upečou, vyšleháme do pěny 1,5 kostky změkklého másla s 15 dkg cukru. Hotové koláčky potřeme na okrajích příborovým nožem touto pěnou z másla a cukru a namáčíme do moučkového cukru.

Ingredience

- 1/2 kg polohrubé mouky
- 10 dkg cukru moučka
- 10 dkg rozpuštěné Hery
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1/4 l vlažného mléka
- špetka soli
- 2 + 2 žloutky
- 1/2 balení sušeného droždí
- 1,25 kg měkkého tvarohu
- 15 dkg + 15 dkg cukru moučka
- 1 vejce
- 37,5 dkg + 10 dkg másla

Kategorie

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

Pak už jen necháme vychladit a nabízíme.
Lze to dělat i jen z poloviční dávky, tato je asi
na 250 koláčků. Nebo také zbydou-li,
zamrazit. Hodí se kdykoliv.

