

Kysnuté tvarohové koláče



Suroviny:

na kvasok :

200 ml tepla voda

5 PL olej

1 balicek susene drozdie dr.oetker

3 plne PL cukor

Na cesto :

kvasok

3 mensie zltka

100 g roztopene a vychladnute maslo

500 g hladka muka

Na napln :

750 g tvaroh hladky

60 g uplne povolen maslo

150 g praskovy cukor

vanilkova prichut

citronova kora

1 velka PL kuchynsky skrob (zlaty klas, maizena, gustin, vanilkovy

pudingovy prasok|)

Na dokoncenie :

1 vajce

400 g slivkovy lekvar

olupane mandle

100 ml mlieko

rum

Postup

Takze ako prve dam roztopit maslo, roztopene hned prelejem do inej nádoby Do odmeranej teplej vody vsypeme sacok suseneho drozdia, pridame olej, cukor a premiesame.

Do pekarenskej nádoby vlejeme schladnute maslo, pridame zltka a napeneny kvasok.

Vsetko zasypeme mukou, pridame malu stipku soli a pustime program cesto.

Vymiesame krasne makke nelepive cesto.

Pri rucnom mieseni mam skusenost, ze potrebujem tekutiny o nieco viac, ako pri robotickom.

prelozime cesto na podsypanu dosku a rozvalkame cca na 2 cm hrubku.

Ja vykrajujem kolieska o priemere 8 cm, zbytky cesta prepracujeme a znovu vyvalkame. Z davky mi vyjde 20 az 22 koliesok

Vytvorie jamky do koliesok Necham kolieska podkysnut....a medzitym si urobim tvarohovu plnku.

Do tvarohu vmiesam makke maslo, praskovy cukor, struhanu citronovu koru, vanilkovu prichut a zlaty klas (alebo skrob aký mate).

Rozslaham si male vajce a ponatieram nim okraje kolacov.

Do priehlbín kladieme lyzicou tvaroh.

Na tvaroh davam plnu lyzicku slivkového lekvaru a oblozim ho osušanými mandľami.

Davam piecť do vyhriatej rúry na 180 max 190 stupňov a pečiem cca 15 – 20 minút. Strážte si to podľa svojej rúry.

Keď vytiahnem upečené koláče, tak ešte také horúce potriem okraje rumovým mliekom.