

Babiččiny dvojctihodné koláče



Ingredience na těsto:

700g hladké mouky,
300g polohrubé mouky, 150g
cukru, 50g droždí, 500ml mléka,
3ks Žloutky, 1ks vejce na potřeni,
1ks vanilkového cukru, 6lžic oleje,
3 lžice rozpuštěného másla, 1
lžička soli, citronová kůra, hladká
mouka na pomoučení válu a
poprášení těsta, tuk na plech

Na tvarohovou náplň: 250 g tvarohu, 4 lžice moučkového cukru, 2 lžice v rumu
macerovaných rozinek, 1 lžice pudinkového prášku, 1/2 lžičky limetkové kůry, 1 ks
žloutku, pár kapek vanilkového extraktu

Na povidlovou náplň: 100 g povidel, 2 lžice nastrohaného perníku, 1 lžice slivovice

Na makovou náplň: 200 g umletého máku, 200 g másla, 3 lžice pískového cukru,
1 lžice rumu, 1 bal. vanilinového cukru, 1/4 l mléka, špetka mleté skořice, citronová
šťáva podle chuti

Postup:

Mléko zahřejeme na teplotu kolem 35 °C, pak trochu odlijeme, asi 200 ml, zamícháme do něj 2 lžice cukru a 1 lžici polohrubé mouky, nakonec přidáme rozdrobené droždí, na teplém místě necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme obě mouky, utvoříme důlek a vyklepneme do něj žloutky, rozmícháme a přidáme vykynutý kvásek, zbytek vlažného mléka, cukr, máslo, olej, citronovou kůru, vanilinový cukr a sůl, vypracujeme těsto. Vláčné těsto poprášíme moukou, zakryjeme čistou utěrkou a na teplém místě necháme asi 1 hodinu kynout, až nám zdvojnásobí objem. Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený váh, rozválíme na 1,5 cm silnou placku a vykrájíme z něj kolečka o průměru 6 cm. Kolečka naplníme tvarohovou náplní a dobře uzavřeme, buclaté koláčky položíme na švem na vymaštěný plech. Dnem menší skleničky vytvoříme na vrcholu každého koláče důlek do kterého vkládáme lžici nádivky, ty střídáme. Kraje potřeme rozšlehaným vejcem a necháme ještě 10 minut kynout. Koláče pečeme v předem vyhřáté troubě na 190 °C dozlatova.