NajPečenie

Moravský koláč

Klasika, ktorá nikdy neomrzí.

Potrebujete:

Tvaroh

300 g	múka hladká špeciál
300 g	múka polohrubá
1 bal.	droždie
250 ml	mlieko
100 g	Palmarín
4 lyžica	cukor kryštálový
1 lyžička	soľ
2 ks	vajcia
400 g	tvaroh jemný
50 g	Helia
1 ks	vanilkový cukor
4 lyžica	cukor práškový
1 ks	žĺtko
1 lyžica	Zlatý klas
1 lyžica	rum
200 g	mak mletý
3 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	cukor vanilkový
1 lyžica	strúhanka
1/4 liter	mlieka

Postup:

Pripravíme si kysnuté cesto. Prichystáme si kvások z mlieka, droždia a cukru. Spolu rozpustíme a mlieko musí byť vlažné. Obe múky, vajcia, roztopený Palmarin a soľ zmiešame a pridáme kvások. Vypracujeme vláčne cesto a necháme vykysnúť.

Kým cesto vykysne, prichystáme si obidve plnky.
Tvarohovú plnku vymiešame z tvarohu, Helie, vanilkového cukru, práškového cukru, žĺtka, Zlatého klasu a rumu.

Makovú plnku urobíme tak, že najskôr mak trochu zaparíme v mlieku. Potom zmiešame so strúhankou, kryštálovým a vanilkovým cukrom.

Keď cesto vykysne, rozvaľkáme a rozdelíme na 16 častí. Vytvarujeme okrúhlu placku s vyvýšeným okrajom a potrieme žĺtkom. Do stredu dáme lyžičku lekváru a okolo dávame na striedačku tvarohovú a makovú plnku.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

1 ks	lekvár
1 ks	lekvár
1 ks	žltko na potretie

Ukladáme na vymastený plech po 6 ks a pečieme vo vyhriatej rúre.

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.