

NajPečenie



Kysnuté koláčiky s tvarohovou plnkou

Koláče, ktoré rýchlo zmiznú zo stola:)

Potrebuje:

150 g	Palmarín
30 g	droždie
500 g	múka hladká špeciál
50 g	múka polohrubá
170 g	cukor práškový
30 g	vanilínový cukor
400 ml	mlieko
200 g	tvaroh - pasírovaný
50 g	mandľové lupienky
6 ks	vajcia
2 ks	citrón
iná	soľ

Postup:

Príprava cesta:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

Prípravíme si zvyšné suroviny: hladkú múku, 400 ml mlieka, 120 g Palmarinu, 120 g práškového cukru, 4 žĺtka, 20 g vanilínového cukru, mandľové lupienky, štipku soli, citrónovú kôru z 1 citróna a po vykysnutí kvások s nimi premiešame. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Príprava tvarohovej plnky:

Zmiešame spolu tvaroh, 20 g práškového cukru, 10 g vanilínového cukru, 1 žĺtok a citrónovú kôru z 1 citróna.

Príprava mrveničky:

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Zmiešame spolu 30 g Palmarinu, 50 g polohrubej múky, 30 g práškového cukru.

Po vykysnutí z cesta vytvárame malé guľky, ktoré ukladáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Necháme podkysnúť.

Guľky pomocou tlačítka roztláčime, po okrajoch potrieme rozriedeným žĺtkom a stred naplníme tvarohovou plnkou. Vrch prizdobíme mandľovými lupienkami, prípadne sušeným ovocím a mrveničkou a necháme piecť pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.