Dvojctihodné koláčky

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 16

- **Na 1. těsto**
- Polohrubá mouka 250 g
- Žloutky 2 ks
- Droždí 40 g
- Mléko 4 lžíce
- Cukr 1 špetka
- **Na 2. těsto**
- Máslo 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- **Na náplň**
- Polotučný tvaroh 250 g
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rozinky 1 hrst
- Cukr dle chuti 2 lžíce
- **Na dokončení**
- Žloutek 1 ks
- Povidla 1 ks
- Hrubá mouka 200 g
- Krupicový cukr 100 g
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1. Droždí rozdrobte do mléka s cukrem a nechte na teplém místě čtvrthodinku vzejít. S moukou a žloutky zpracujte vláčné těsto (případně přidejte mléko) a nechte je v teple kynout asi čtyřicet minut nebo až zdvojnásobí objem. Na druhé těsto zpracujte mouku s kousky másla; vzniklou hladkou hmotu uložte do chladu.

2. Zpracujte spolu přísady na tvarohovou náplň. V misce pomocí prstů promněte přísady na drobenku a dejte do chladu.

3. Obě těsta rozválejte na pomoučněné ploše na delší ovál. Položte je na sebe, kratší okraje přeložte ke středu a znovu rozválejte na delší ovál. Třikrát zopakujte. Pak vyválejte placku, krájejte čtverečky, naplňte je tvarohovou nádivkou a zabalte.

4. Na vymazaném či papírem vyloženém plechu nechte koláčky asi čtvrt hodiny kynout. Vytlačte důlek, naplňte ho povidly, posypte drobenkou a pečte v troubě předehřáté na 180 °C dozlatova. Koláčky
jsou nejlepší druhý a třetí den.

Poznámka:

80 koláčků