

# Tradiční české koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- **na ozdobu**

- rozinky a loupané mandle 1 ks

- **náplň 1**

- vanilkový cukr 1 balíček
- máslová rama 1 lžíce
- vejce 1 ks
- citronová kůra 1 ks
- netučný tvaroh 250 g
- cukr krupice 50 g

- **náplň 2**

- mléko 5 lžíce
- cukr 50 g
- mletý mák 300 g

- **náplň 3**

- cukr se skořicí 1 lžíce
- strouhanka 1 lžíce
- jablko (strouhané) 2 sklenice

- **těsto**

- rostlinný tuk 80 g
- cukr krupice 80 g
- mléko 0.25 l
- polohrubá mouka 500 g
- sůl 0.5 lžička
- žloutek 2 ks
- droždí 30 g

**Doba přípravy:** 150 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Všechny přísady na těsto by měly mít pokojovou teplotu. Z mléka odebereme asi 1/2 šálku a ohřejeme, aby bylo vlažné. Přidáme lžičku cukru, rozdrobené droždí a necháme chvíli kynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme kvásek, sůl, rozpuštěný, vychladlý tuk, žloutky, zbylé mléko a cukr. Ze všeho zaděláme vláčné těsto. Propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a dáme asi na 1 a 1/2 hodiny kynout na teplé místo.

Mezitím si připravíme náplň.

Na tvarohovou utřeme tvaroh s ostatními přísadami.

Na makovou náplň nejprve mléko s mákem přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Pak přidáme cukr a necháme vychladnout.

Na jablečnou náplň dáme do kastrůlku lžičku másla a na jemno nastrouhaná jablka, přilijeme 2 - 3 lžíce vody a dusíme doměkka. Přidáme cukr, vanilkový cukr, skořici a strouhanku.

Vykynuté těsto rozválíme, skleničkou vykrájíme kolečka, která poklademe náplněmi podle vlastní chuti. Můžeme přizdobit rozinkami, mandlemi, meruňkami a podobně. Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem.

Pečeme při 180 °C na vymaštěném plechu v předehřáté troubě do světle hněda.

Koláče necháme vychladnout a můžeme hostit návštěvu nebo rodinu.