

Broskvové pokušení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na ozdobu**
- čerstvé nebo kompotované broskve (meruňky) 500 g
- cukr moučka 1 ks
- **na potření**
- vejce 1 ks
- **náplň**
- mléko 3 dl
- vanilkový cukr 1 balíček
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- máslo 80 g
- **těsto**
- polohrubá mouka 500 g
- vlažné polotučné mléko 1.5 dl
- vejce 1 ks
- cukr krystal 1 lžička
- čerstvé droždí 30 g
- olej 1 dl
- cukr moučka 80 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience smícháme a vymícháme těsto, které je vláčné a nelepí se nám na ruce. Přikryté těsto dáme asi 30 minut kynout někam do tepla.

Příprava náplně: Z mléka, vanilkového pudinku a vanilkového cukru uvaříme krém a do teplého krému vmícháme máslo.

Pak vykynuté těsto dáme na moukou posypaný vál a vyválíme asi tak 1 cm silný plát a sklenicí vykrajujeme kolečka.

Do každého kolečka uděláme prohlubeň tak, že otočíme skleničku a dnem uděláme prohlubeň, tu do poloviny naplníme krémem, který máme už připravený a studený. Na krém položíme kousky nebo celé půlky broskví, můžeme i meruňky. Ještě okraje namašlujeme vejcem.

Kolečka dáme na vymazaný plech dál od sebe a ve středně vyhřáté troubě pečeme tak kolem 170 °C. Broskvové pokušení pečeme asi 20 minut, kolečka musí být zlatavá.

Před podáváním broskvové pokušení posypeme moučkovým cukrem. Koláčky jsou opravdu výborné.