

Posvícenecké koláče

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- polohrubá mouka 500 g
- cukr krupice 80 g
- sůl 1 špetka
- máslo 100 g
- mléko 250 ml
- droždí 30 g
- žloutek 2 ks
- rum 2 lžíce
- **Náplň tvarohová**
- měkký tvaroh 250 g
- cukr krupice 50 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vanilkový pudink 1 lžíce
- citronová kůra 1 ks
- **Náplň povidlová**
- švestková povidla 250 g
- piškoty 50 g
- rum 2 lžíce
- skořicový cukr 1 ks
- **Náplň maková**
- mák 200 g
- mléko 200 g

- cukr krupice 80 g
- piškoty 50 g
- mandle 1 balíček
- rozinky 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ve 100 ml vlažného mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, lžící mouky a necháme vykynout. Do zadělovací mísy prosijeme mouku, přidáme zbylé vlažné mléko s rozšlehanými žloutky, rum, špetku soli, vykynutý kvásek a všechno částečně zpracujeme.

Nakonec do těsta přidáme rozpuštěné vlažné máslo a vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy ani na vařečku. Necháme je na teplém místě kynout asi 30 minut. Pak těsto znovu zpracujeme a rozdělíme na dvě části, ze kterých uděláme bochánky. Každý bochánek dáme do středu jednoho plechu a necháme ho tam ještě 10 minut kynout.

Během kynutí si připravíme náplně.

Tvarohová náplň: Tvaroh smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, pudinkovým práškem a nastrouhanou kůrou z chemicky neošetřeného citronu.

Povidlová náplň: Povidla rozmícháme s rumem, přidáme nadrobno nastrouhané piškoty a ochutíme skořicovým cukrem.

Maková náplň: Jemně umletý mák svaříme s mlékem a cukrem. Necháme vychladnout a přidáme dětské piškoty - jemně namleté drobečky.

Nakynuté bochánky válečkem rozválíme na kulatý plát vysoký asi 1 cm a po celé ploše koláče ozdobně nastríkáme náplně. Dozdobíme mandlemi a rozinkami. Pečeme v elektrické troubě při 180 °C asi 30 minut. Doba pečení je závislá na výšce těsta.

