

Bavorské vdolečky s tvarohem a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jahody, přepůlené 500 g
- Krupicový cukr 150 g
- Vanilkový lusk 1 ks
- Rum (nemusí být) 2 lžíce
- Tvaroh 500 g
- Vanilkový cukr 2 balení
- Mléko na naředění (nemusí být) 2 lžíce
- Slunečnicový olej na smažení 1 ks
- Na vdolečky 1 ks
- Polohrubá mouka 2 hrnek
- Hladká mouka 1 hrnek
- Krupicový cukr 4 lžíce
- Droždí 3.4 kostka
- Mléko 1 hrnek
- Olej 7 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Žloutky 2 ks
- Rum 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Obě mouky nasypete do mísy, uprostřed udělejte důlek, do něj dejte lžici cukru, na něj rozdrobte droždí a zalijte polovinou vlažného mléka. Přikryjte utěrkou a nechte 5-10 minut vzejít kvásek. Pak do mísy přidejte zbylé ingredience a vypracujte vláčné těsto. Rozválejte ho na placku silnou asi 1 cm a pomocí skleničky vykrajujte kolečka. Naskládejte je na pomoučenou pracovní plochu, přikryjte utěrkou a nechte 30 minut nakynout.
2. Mezitím dejte přepůlené jahody do pánve, zasypte je cukrem, přidejte rozpůlený vanilkový lusk a rum a na mírném plameni vše svařte do husté omáčky s kusy jahod. Tvaroh našlehejte s vanilkovým cukrem , a pokud je potřeba naředte mlékem.
3. Do vykynutých vdolečků udělejte koncem rukojeti vařečky důlek a pak je opatrně vkládejte do rozpáleného oleje - důlkem dolů - a pomalu smažte. Až zčervená spodní strana, otočte a dosmažte dočervena i z druhé strany. Usmažené vdolečky vyjměte z oleje a pokládejte na kuchyňský papír, aby se odsál přebytečný tuk.
4. Vdolečky ozdobte našlehaným tvarohem a svařenými jahodami.