

Náplně do koláčů

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Tvaroh 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Rozinky 3 hrst
- Mák 200 g
- Mléko 1 hrst
- Cukr 1 lžíce
- Povidla 4 lžíce
- Rum 1 kapka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Tvarohová náplň - tvaroh smícháme s vejcem, cukrem, vanilkovým cukrem a rozinkama. Dle chuti můžeme dosladit.

Maková náplň - mák povaříme s mlékem do změknutí, přidáme cukr a necháme vychladit.

Povidlová náplň - povidla smícháme s trochou rumu, pokud jsou kyselejší přidáme cukr.