Obrácené plněné koláče

Recepty

Dezerty

Pro každý den

120 min

25



3.0

1986

Budete potřebovat

Těsto ↓

polohrubá	600 g
Droždí sušené	1 ks
Sůl	špetka
Cukr krupice	100 g
Olej	100 g
Žloutky	2 ks

Vejce	1 ks
Mléko	250 g
Prášek do pečiva Vitana	1 ks
Žloutek na pomašlování	2 ks
Povidlová náplň ↓	
Povidla	200 g
Rum	10 g
Tvarohová náplň ↓	
Tvaroh	250 g
Citrónový cukr Vitana	1 ks
Vejce	1 ks
Cukr moučka	10 g
Mléko	10 g

Příprava receptu

Těsto »

Technologický postup: do mísy nalijte vlažné mléko, přisypejte ½ cukru a 1/3 mouky se sušeným droždím. Nechte vykynout kvásek pod čistou utěrkou. Vykynutý a naběhlý kvásek smíchejte se zbytkem mouky, ve které je zamíchaný kypřící prášek, olej, žloutky, vejce, sůl. Podle hustoty těsta přilévejte mléko. Těsto vařečkou vymíchávejte, tak dlouho až bude těsto hladké a pevné. Nesmí být ale tuhé, aby těsto správně zvedalo svůj objem. Hladké těsto přikryjte utěrkou a nechte kynout asi 20 minut na teplém místě. Vařečkou znovu těsto promíchejte, aby z těsta vyprchal oxid uhličitý a nechte těsto podruhé kynout. Nakynuté těsto, rozdělte na 25 stejných dílků a v dlaních vytvořte kuličku. Kuličky z kynutého těsta rovnejte na pomoučený vál. Přikryjte je čistou utěrkou

a nechte kuličky kynout asi 10 – 15 minut. Nakynuté kuličky, otočte a každou prsty rozplácněte. Do středu placičky nastříkejte pusinku z povidel a zabalte. Hladkou částí naplněné koláče skládejte na plechy. Mezi koláčky nechte 10 cm mezeru. Plech z koláči přikryjte utěrkou a nechte 10 minut nakynout. Nepatrně každý koláč zploštěte, střed lehce prsty prohlubte 0,5 cm. Koláče pomažte žloutky, na střed koláče nastříkejte pusinku z tvarohu. Můžete dozdobit rozinkou. Rozehřejte troubu na 180 °C. nakynuté koláče vložte do trouby a pečte 15 – 20 minut do zlatavé barvy. Po upečení nechte koláče vychladnout a před podáváním pocukrujte.

Povidlová náplň »
Technologický postup: povidla smíchejte s rumem. Naplňte do sáčku a plňte koláče.

Tvarohová náplň »
Technologický postup: v míse vařečkou smíchejte tvaroh s cukrem. Přidejte vejce a podle konzistence mléko. Tvarohovou náplní naplňte cukrářský sáček a stříkejte pusinky na nakynuté koláče.

Kypřicí prášek do pečiva

Citronový cukr s citronovou kůrou