

SVATEBNÍ KOLÁČKY



malé, křehké a poctivě plněné

Tyhle svatební koláčky v sobě spojují to nejlepší z kynutého a křehkého těsta. Díky tomu jsou jednoduché na přípravu, krásně křehké a zároveň vláčné.

cca 100 ks · 4 h odležení · 200 °C · 8–10 min

SUROVINY

TĚSTO

250 g Schär Mix B

175 g másla

2 žloutky

1 lžíce bílého jogurtu

15 g droždí

15 g cukru

60 g mléka

1 lžíce rumu

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

250 g tvarohu v alobalu

80 g moučkového cukru

1 menší vejce

10 g kukuřičného škrobu

mletá vanilka

rozinky namočené v rumu



POSTUP

1

Připrav kvásek. V misce smíchej cukr, droždí a mléko a nech kvásek vzejít.

2

Zpracuj těsto. Do mísy robotu dej mouku, žloutky, jogurt, rum a máslo nakrájené na kousky. Přidej kvásek a metlou typu K míchej, dokud se suroviny nespojí v lehce lepivé těsto.

3

Nech odležet. Těsto zabal do potravinářské fólie a nech nejméně 4 hodiny odpočívat v lednici.

4

Připrav náplň. Tvaroh smíchej s moučkovým cukrem, škrobem a vanilkou. Nakonec zapracuj vejce. Náplň přendej do cukrářského sáčku s kulatou špičkou.

5

Vytvaruj koláčky. Studené těsto vyválej na tloušťku 3–4 mm a vykrajuj kolečka o průměru 3,5 cm. Na plechu je nech pár minut kynout, uprostřed udělej důlek, nastříkej náplň a přidej okapanou rozinku.

6

Peč v horkovzdušné troubě při 200 °C přibližně 8–10 minut dozlatova.

Poznámka k těstu

Nepřisypávej mouku, pokud se ti těsto bude zdát moc lepivé. Po odležení v lednici se s ním bude pracovat dobře.