

Svatební koláčky tvarohové

Počet porcí: 40

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnečku rozmícháme droždí s cukrem (10 g), zalijeme do půlky vlažným mlékem (65 ml) a necháme kynout kvásek. Rozehřejeme si tuk (100 g sádla a 150 g másla) a necháme vychladnout. Do mísy dáme vykynutý kvásek a postupně všleháváme mouku (500 g), mléko (60 ml), 2 žloutky a tuk. Těsto pořádně vypracujeme nejlépe v kuchyňském robotu. Těsto nekyne. Na vál dáme půl dávky těsta a vyválíme placku. Kulatým vykrajovátkem vykrájíme kolečka. Do vykrojeného kolečka uděláme důlek a plníme nádivkou. Vyšleháme 500 g tvarohu, 100 g cukru, 1 žloutek a jeden pudingový prášek. Posypeme drobenkou. (Hrubou) mouku (100 g) smícháme s cukrem (60 g). Rozpustíme si máslo (50 g) a přidáme ke směsi mouky a cukru. Přidáme sáček vanilkového cukru, který drobenku provoní. Lžící vše promícháme tak, aby se utvořily drobné "žmolky" - drobenku. Okraje koláčku potřeme rozkvedlaným vajíčkem. Dáme péct na plech s pečícím papírem. Pečeme na 170°C dozlatova.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Sádlo** - 100 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 125 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 200 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 170 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Žloutek** - 86 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 100 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 1 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 40 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 500 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 42 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

