RECEPT

PRAVÉ MORAVSKÉ KOLÁČE

od Lenky Haitové z Drnovic

Ingredience

Hladká mouka 500g

Mléko 200g

Olej 200g

Celé vejce 23g

Žloutek 22g

Cukr 70g

Kvasnice 60g

Špetka soli

Postup

Navážíme mléko, přidáme do něj cukr a dáme na půl minutky ohřát do mikrovlnné trouby, potom přidáme kvasnice a necháme je vzejít.

Do mísy navážíme mouku, olej, vejce, špetku soli a přidáme shora uvedený kvásek (mléko a kvasnice). Mícháme alespoň 10 min. Potom těsto necháme pod mísou nejméně 15 min. kynout v teple. Když těsto vykyne, lžící vykrajujeme bochánky, které „ rozplácneme“ a plníme tvarohem. Bochánky zavřeme, otočíme a do kulata opět „rozplácneme“ na plech s pečícím papírem. Necháme znovu 15 min. kynout, na bochánku uděláme důlek, dáme nahoru povidla, marmeládu či mák dle chuti a potřeme rozšlehanými vejci. Nakonec posypeme drobenkou. No a opět necháváme kynout asi 20-30min. podle teploty v místě kynutí. Pečeme v troubě při teplotě 190 C° asi 20-30 min. Koláče necháme vystydnout a nakonec potíráme rozpuštěným máslem s rumem.

Tvarohová náplň

250g tvarohu

75g cukr krupice

1x vanilkový cukr

1x vejce(podle tuhosti tvarohu)

Troška citronové kůry

Vše promíchat mírně aby tvaroh nezřídl.

Rebarborová marmeláda

1kg rebarbory - zbavit vláken a nakrájet

Povaříme a rozmixujeme

Potom přidáme 500g cukru

2x vanilkový cukr

mletou skořici dle chuti

Přidáme gelfix 2:1(nebo jiný želirovaci přípravek)

Vše provaříme a dáme do skleniček

Drobenka nebo-li žmolenka

1kg polohrubé mouky

1kg cukr krupice

3x vanilkový cukr

250g máslo

200ml oleje

Vše smícháme až je drobenka pěkně sypká.

Dobrou chuť