

Klasický vegan koláč

na těsto:

100 g celozrnné pšeničné
200 g polohrubé mouky
280 ml rostlinného mléka
třetina kostky droždí (asi 14 g)
50 g cukru
50 g oleje
špetka soli
1 PL rumu

na "tvarohovou" náplň:

1 tofu natural
1 - 2 lžíce citronové šťávy
asi 30-50 ml rostlinného mléka (výborně to ochutí vanilkové sojové)
1 polévková lžíce rumu
3 polévkové lžíce cukru moučka

na makovou náplň:

100 g mletého máku
250 ml rostlinného mléka
2 polévkové lžíce (hnědé) cukru
1 polévková lžíce rumu
1/2 lžičky mleté skořice
2 rumové perníčky na dochucení a zahuštění (lze nahradit jiným perníkem nebo třeba drobečky z podrcených sušenek)

na povidlovou náplň:

půl kelímku (švestkových) povidel
2 polévkové lžíce rumu
mletá skořice
horká voda

na zdobení:

mandlové lupínky nebo mandlové hranolky
rozinky předem namočené v rumu

Z mléka, trochu cukru a droždí rozmícháme a necháme vzejít kvásek. Ten smícháme s ostatními ingrediencemi na řidší těsto, které necháme v teple vykynout. (Můžeme taky nechat umíchat a vykynout v domácí pekárně.)

Mezitím si připravíme náplně:

Makovou tak, že mléko za stálého míchání ohřejeme téměř k varu, vsypeme mletý mák, cukr i koření a za stálého míchání pomalu vaříme do zhoustnutí (cca 5 minut stačí). Před koncem varu zahustíme rozdrobeným nebo nastrohaným perníkem, hustotu si přidáním perníku korigujeme podle potřeby. Odstavíme z tepla a po mírném zchladnutí přidáme rum.
"Tvarohovou" náplň vyrobíme rozmixováním rozdrobeného tofu, citronové šťávy, rumu, cukru a trošky rostlinného mléka ponorným mixérem v úzké nádobě. Hustotu a hladkost si korigujeme podle chuti.
Povidlovou náplň musíme přizpůsobit hustotě použitých povidel. Pokud jsou řidší, jen dochutíme skořicí a rumem, hustější rozmícháme i s horkou vodou.

Vykynuté těsto vylijeme na plech s pečícím papírem. Jednotlivé náplně si přendáme do sáčků, těmi pak (ustříhnutým růžkem sáčku) nanášíme na těsto pruhy nebo ornamenty. Mák dozdobíme mandlemi, světlou náplň rozinkami. Pečeme asi 30 minut při 180 °C.

Tip: Z polovičního množství vyjdou 4 menší koláče, které lze upéct v horkovzdušné fritéze při 140 °C nejdříve 10 minut na papíru v pekáčku, pak vyjmout z pekáčku a péct dalších 10 minut už jen s papírem na roštu. Nechat vychladnout na mřížce.

Pokud nechcete nebo nemáte čas uvařit makovou nádivku, stačí přímo do těsta dát trochu mletého nebo celého máku.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---