

Pouťové koláče

pro asi 6 ks o průměru 25 cm:

500 g polohrubé mouky
125 g rozpuštěného másla
100 g cukru moučka
1 vanilkový cukr
1 vejce a 1 žloutek navíc
2 polévkové lžíce rumu
špetka soli

na kvásek:

150 ml vlažného mléka
1 lžička cukru
půl kostky droždí (asi 21 g)

na tvarohovou náplň:

3 vaničky tučného tvarohu po 250 g
1 celé vejce a 1 bílek navíc
vanilkový cukr
1 polévková lžíce rumu
150 g cukru moučka
50 až 100 ml smetany

na makovou náplň:

70 g mletého máku
1 polévková lžíce medu
2 polévkové lžíce cukru
2 polévkové lžíce strouhaného perníku
1 vanilkový cukr
100 ml mléka

na povidlovou náplň:

půl kelímku povidel
2 polévkové lžíce rumu
mletá skořice
horká voda

na zdobení:

1 rozšlehané vejce
mandlové lupínky nebo mandlové hranolky
rozinky předem namočené v rumu

Nejdříve si necháme vzejít kvásek a pak zaděláme těsto, které necháme aspoň hodinu v teple kynout.

Mezitím si připravíme náplně. Nejjednodušší je povidlová, tu pouze rozmícháme do potřebné konzistence. Tvarohovou také jen smícháme, ale dáme si záležet, aby byla dobře promíchaná a hladká. Makovou náplň musíme svařit: ohřejeme mléko, vsypeme mák, přidáme sladidla a za stálého míchání a mírného varu převaříme. Po odstavení z tepla vmícháme nastrouhaný perník nebo piškotové drobečky, které to pěkně zahustí.

Připravíme si pečící papír a na něj obkreslíme podle talíře kruhy. Papír si vystříháme o trochu větší a na jedné straně si necháme kousek papíru navíc (takové ouško) pro lepší manipulaci.

Potom si rozdělíme těsto na části (raději rozvážíme po cca 170g), rovnoměrně rozválíme na pečicím papíru podle kruhů a prsty vytvarujeme okraj. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem a středy přiměřenou vrstvou tvarohové náplně. Makovou a povidlovou náplň nanášíme cukrářským nebo pevnějším obyčejným sáčkem podle fantazie. Na tmavých náplních ještě dozdobíme mandlemi a na tvarohové rozinkami. Pečeme pouze po jednom plechu v troubě na horní i dolní ohřev při 180 °C asi 17 minut.

Někteří hotové koláče cukrují, jiní polévají směsí šlehačky a kysané smatany s cukrem, záleží na chuti....

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