

Horácké koláče (3 ks)

Těsto:

30 dkg hl. mouky

$\frac{1}{2}$ kostky droždí

1 dcl oleje

1 lžice cukru

1 vanilka

$\frac{1}{2}$ prášku do pečiva

125 ml mléka

sůl

citrónová kůra

Zpracujeme těsto, můžeme dát i do DP, necháme vykynout, nebo můžeme zpracovávat i bez kynutí!

Náplň:

6 ks tvarohu (vaničky á 250 g)

30-40 dkg cukru krupice (dle chuti)

1 vejce

rozinky

citrónová kůra

trochu strouhaného muškátového oříšku

Suroviny dobře promícháme.

Sypání:

1 balení rumových perníčků - nastrouhat

/na koláče pečené do Cítova jsem měla málo perníku, tak jsem do perníku přidala strouhané vlašské ořechy/

POSTUP:

Připravené těsto rozdělíme na 3 bochánky a každý rozválíme na placku průměr 30 cm, dáme na pečící papír, pak na placky rozdělíme náplň, rozetřeme asi 2 cm od okrajů, ze 4 stran, kraje přeložíme přes tvarohovou náplň (ty 2 cm) a vznikne nám čtverhranný tvar koláče, kraje potřeme rozšlehaným vejcem, střed koláče po celé ploše tvarohu sypeme strouhaným perníkem, pečeme dozlatova. (asi 12 min./225 st.-mám el.troubu) Po úplném vychladnutí poléváme rozpuštěným máslem s troškou rumu a do másla, ještě neztuhlého hodně cukrujeme.

(já dělám minimálně z dvojité dávky)





