

Koláč s červeným rybízem, meruňkové koláčky a angreštový koláč.

Tyto dobroty jsem pekla 14. 7. 2020 v pořadu DOBRÉ RÁNO.

Recepty jsem vybírala z mojí letní kuchařky [HELENČINO PEČENÍ / VOŇAVÉ KRATOCHVÍLE](#).



- Kniha vyšla v červnu 2020.
- Obsahuje 107 sladkých i slaných receptů, z ovoce i zeleniny.
- Praktický stojánkový formát, díky kterému se stránky nebudou samy otáčet.
- Jednoduše knihu postavíte před sebe a začnete...
- Na webu [Helenčino pečení](#) s knihou dostanete dárek: Sadu dvou cukrářských karet.

PEČTE, TVOŘTE, BAVTE SE!

Koláč s červeným rybízem



Ingredience

500 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
250 g másla
4 vejce
1 kypřicí prášek do pečiva
100 g krupicového cukru
500 g červeného rybízu

Dokončení

moučkový cukr

Postup

Z mouky, cukru, másla, žloutků a kypřicího prášku vypracujeme těsto. Polovinu dáme na chvíli (asi na 30 minut) do mrazáku.

Zbytek těsta rozválíme na pečicí papír o velikosti plechu (rozměr plechu 38 x 26 cm) a přeneseme na plech. Posypeme očištěným rybízem.

Z bílků a krupicového cukru vyšleháme sníh, který rozetřeme na rybíz. Nahoru nastrouháme zbytek těsta z mrazáku.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě na 170 °C, asi 35 minut.

Upečený koláč pocukrujeme.

Meruňkové koláčky



Ingredience

500 g hladké mouky
70 g moučkového cukru
80 g másla
220 ml mléka
15 g sušeného droždí
1 vejce
strouhaná kůra z 1 citronu
špetka soli

Pudink

800 ml mléka
2 vanilkové pudinky
100 g krupicového cukru

Dokončení

20 g másla
čerstvé nebo kompotované meruňky
moučkový cukr

Postup

Suroviny smícháme a vypracujeme hladké těsto, které necháme na teplém místě přikryté utěrkou asi 2 hodiny kynout.

Vykynuté těsto na pomoučeném vále rozválíme na obdélník, potřeme rozpuštěným vlažným máslem a svineme do závinu. Krájíme 1,5 až 2 cm silná kolečka a klademe je na plech vyložený pečicím papírem.

[Důlkovačem](#) na koláče nebo omoučenými prsty uděláme v každém koláčku důlek, který naplníme uvařeným pudinkem – v mléce rozmícháme pudinkové prášky a za stálého míchání metličkou uvaříme pudink. Vmícháme cukr a za občasného promíchání necháme vychladnout. Na pudink položíme půlky meruněk.

Ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 15 minut. Vychladlé koláčky pocukrujeme.

Angreštový koláč



Ingredience

250 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
80 g mletého kokosu
140 g másla
2 vejce
1 vanilkový pudink
250 ml mléka
1 vanilkový cukr
1 kypřicí prášek do pečiva

Drobenka

120 g polohrubé mouky
80 g moučkového cukru
50 g rozpuštěného másla

Dokončení

500 g čerstvého nebo kompotovaného angreštu
moučkový cukr

Postup

Máslo vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme ostatní suroviny a promícháme. Těsto rozetřeme na plech (rozměr plechu 38 x 26) vyložený pečicím papírem.

Posypeme angreštem a drobenkou připravenou z mouky, cukru a rozpuštěného másla.

Ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 40 minut.

Vychladlý koláč pocukrujeme.

Kuchařky Helenčino pečení

