

Tvarohový koláč s křupavou posypkou



Ingredience

1 kg tvarohu
100 g hrubé mouky
180 g moučkového cukru
170 g másla
5 vajec
1 kypřicí prášek do pečiva
50 g rozinek

Drobenka

70 g hrubé mouky
30 g třtinového cukru
30 g másla
30 g jemných ovesných vloček

Dokončení

moučkový cukr

Postup

Utřeme máslo s cukrem a postupně přidáváme tvaroh. Pak přidáme postupně vejce. Nakonec vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a rozinky.

Rozetřeme na plech s vyšším okrajem (rozměr plechu 38 x 26 cm), vyložený pečicím papírem. Posypeme posypkou (všechny suroviny smícháme) a ve středně vyhřáté troubě na 180 °C asi 30 minut pečeme.

Upečený koláč pocukrujeme.

Tvarohový koláč



Ingredience

300 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
130 g másla
250 g měkkého tvarohu
2 vejce
100 ml mléka
1 kypřicí prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
strouhaná kůra z 1 citronu
50 g rozinek

Dokončení

meruňková marmeláda
čerstvé nebo kompotované meruňky
moučkový cukr

Postup

Žloutky s cukrem a máslem utřeme. Přidáme tvaroh s mlékem, citronovou kůru, vanilkový cukr a mouku smíchanou s kypřicím práškem.

Zlehka vmícháme ušlehaný sníh z bílků a rozinky.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem (rozměr plechu 31 x 33 cm).

Postříkáme cik cak meruňkovou marmeládou a poklademe nakrájenými meruňkami. Ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 20 minut.

Po vychladnutí pocukrujeme.

Koláčky přes noc



Ingredience

1 kg hladké mouky
100 g moučkového cukru
250 g másla
250 g tuku na pečení (Stela, Hera)
250 ml mléka
2 vejce
2 žloutky
42 g čerstvého droždí
špetka soli

Náplň

900 g tučného tvarohu
220 g moučkového cukru
3 vanilkové cukry
strouhaná kůra z 1½ citronu
3 žloutky

Drobenka

120 g hladké mouky
80 g moučkového cukru
120 g másla

Dokončení

máslo
rum
moučkový cukr
rozinky

Postup

Mouku prosejeme. Přidáme rozdrobené droždí, cukr, plátky másla, tuk, studené mléko, vejce, žloutky a sůl. Vypracujeme těsto. V lednici necháme do druhého dne uležet.

Těsto vyválíme do výšky asi půl centimetru a vykrajujeme kolečka o průměru 5 cm. Dáme na plech.

Důlkovačem na koláče vytlačíme uprostřed každého kolečka důlek, který naplníme tvarohovou náplní. Tu připravíme tak, že smícháme tvaroh, moučkový cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a žloutky.

Ozdobíme rozinkami a posypeme drobenkou. Tu připravíme smícháním mouky, moučkového cukru a másla.

Na plechu necháme koláčky 20 minut kynout. Okraje potřeme rozpuštěným máslem a ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 15 minut.

Ihned po vyjmutí z trouby koláče pokapeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem.

Po vychladnutí koláče pocukrujeme.

(asi 110 ks)

Tento recept je ze sešitu [JEDINĚ S TVAROHEM](#)



V sešitové EXTRA EDICI Helenčino pečení vyšlo:

[Bábovky nejen na neděli](#)

[Jedině s tvarohem](#)

V červnu 2020 vychází:

[Medové království](#)

[Velký návrat máku](#)

[Trendy záviny](#)

K dostání pouze na www.helencinopeceni.cz.