



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Zemiakové šišky plnené tvarohom

Na zemiakové šišky plnené tvarohom budete potrebovať (20 ks):

150 g ošúpaných zemiakov
50 ml teplého mlieka
50 g kryštálového cukru
5 g sušeného droždía
30 g masla
270 g hladkej múky
1 vajce
štipku soli
olej na vyprážanie

Na tvarohovú náplň budete potrebovať:

190 g hrudkového tvarohu
1 vajce
40 g práškového cukru
20 g vanilkového cukru
60 g kukuričného škrobu
trochu citrónovej šťavy
kôru z 1/2 citróna

A TAKTO NA TO:

Ošúpané zemiaky nakrájajte na kocky, premyte a varte v osolenej vode do zmäknutia. Uvarené zemiaky scedte, popučte na kašu a nechajte vychladnúť. Do misy presypte múku, štipku soli a vajce. Ďalej pridajte rozpustené maslo a mlieko s rozpusteným cukrom a droždím. Mieste v kuchynskom robote, alebo ručne asi 5 minút. Cesto preložte do misy vymastenej troškou masla a nechajte kysnúť 1 až 1 a pol hodiny kysnúť, až zdvojnásobí svoj objem.

Pripravte tvarohovú náplň. V mise spolu ručným mixérom rozmixujte tvaroh, vajce, práškový a vanilkový cukor, kukuričný škrob, citrónovú šťavu a kôru.

Vykysnuté cesto rozdeľte na rovnakých 20 častí, prstami trochu roztláčte každú časť na plocho, lyžičkou pridajte krém a pospájajte okraje. Medzi dlaňami vytvarujte guľky. Šišky už nenechávajte podkysnúť. Vyprážajte ich v rozohriatom oleji a pocukrujte.