



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Rýchlo kysnuté marhuľové koláče

Na rýchlo kysnuté marhuľové koláče budete potrebovať (24 ks):

10 g sušeného droždia, 200 ml plnotučného mlieka, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 560 g polohrubej múky, štipku soli, 140 g masla izbovej teploty, 40 g kyslej smotany, 20 g vanilkového cukru, 60 g práškového cukru, 2 žĺtky, žĺtok a trochu mlieka na potieranie

Na náplň budete potrebovať:

170 g tvarohu, 20 g vanilkového cukru, 30 g práškového cukru, šťavu a kôru z 1/2 malého citróna, 1 čajovú lyžičku kukuričného škrobu, marhule

Pripravte kvások z teplého mlieka, droždia a lyžičky cukru. Do misy navážte polohrubú múku, pridajte soľ, maslo, kyslú smotanu, vanilkový, práškový cukor, žĺtky a napučaný kvások. Všetko spolu dobre vymiešajte. Vznikne pružné, vlhké ale nelepivé cesto. V prípade, že sa cesto lepí na ruky, pridajte ešte trochu múky, nie veľa.

Cesto rozdeľte na 24 rovnakých častí a vytvarujte guľky s priemerom približne 5 cm (cca 50 g). Papier na pečenie potrite maslom a vytvarované cesto naň poukladajte s dostatočnými rozstupmi. Plech prikryte utierkou a nechajte na teplom mieste podkysnúť 30 minút.

Medzitým pripravte tvarohovú náplň. V mise zmiešajte tvaroh, vanilkový, práškový cukor, kukuričný škrob, šťavu a kôru z citróna. Podkysnuté guľky cesta roztláčte dnom pohára alebo prstami tak, aby po obvode ostalo cesto vyvýšené a náplň tak nepretekala. Naplňte koláče tvarohovou náplňou, poukladajte na ne marhule a okraje potrite žĺtkom vyšľahaným s trochu mlieka. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 20 až 25 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte rýchlo kysnuté koláče s tvarohom a marhuľami vychladnúť. Pred podávaním ich môžete pocukrovať práškovým cukrom.

Tip: Pri príprave kysnutého cesta vždy používajte suroviny s rovnakou, izbovou teplotou. Kvások pripravujte s teplou, jemne ohriatou tekutinou (mlieko, voda). Ak pri kysnutí pečiva (na plechu) používate na prikrytie iba textilnú utierku, dbajte na to, aby pečivo počas kysnutia nebolo v prievane. Inak povrch cesta zhrubne a stvrdne. Ak tomu chcete predísť zabalte celý plech do mikroténového vreca (napr. sáčky do koša) tak, aby sa nedotýkalo cesta.