



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Orechové šatôčky (lupačky)

Na kysnuté orechové šatôčky budete potrebovať (6 ks):

250 g hladkej múky, 90 g plnotučného mlieka, 40 g kryštálového cukru, 4 g sušeného droždia, 1 vajce, 50 g masla

Na orechovú náplň budete potrebovať:

360 g vlašských orechov, 80 g plnotučného mlieka, 80 g masla, 40 g vanilkového cukru, 60 g kryštálového cukru, 20 g škoricového cukru, vajce na potieranie

A TAKTO NA TO:

Pripravte kvások. Teplé mlieko zmiešajte s trochou cukru, droždím a nechajte 10 minút napučať. Do misy od kuchynského robota navážte múku, kryštálový cukor, pridajte vajce a kvások. Mieste, až sa všetko spojí. Potom postupne pridávajte maslo izbovej teploty a mieste na nízkej rýchlosti, kým sa všetko maslo nezapracuje do cesta, približne 10 minút.

Takto vymiesené cesto preložte do čistej misy potretej troškou masla, prikryte a nechajte kysnúť na teplom mieste 1,5 hodiny, až zdvojnásobí svoj objem.

Pripravte orechovú náplň. Vlašské orechy rozmixujte na jemno. Mlieko zohrejte, rozpustite v ňom maslo, kryštálový, vanilkový, škoricový cukor, zalejte ním orechy a nechajte postáť, kým cesto nevykysne.

Vykysnuté cesto rozdeľte na 6 rovnakých častí, vytvarujte z nich guľky a prikryte utierkou, aby neobschýnali. Guľku cesta rozvalkajte na obdĺžnik s rozmerom 17x12 cm. Cesto otočte na výšku. Lyžicou položte do stredu cesta orechovú náplň, preložte cez ňu cesto zo spodnej strany a ešte raz otočte. Okraje spojite, aby náplň nevytekala. Postup opakujte so zvyšným cestom.

Orechové taštičky ukladajte na plech s väčšími rozstupmi, aby sa pri pečení nezlepili. Prikryte utierkou, nechajte 10 až 15 minút postáť. Potrite vyšľahaným vajíčkom a pečte pri teplote 170 stupňov cca 20 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte buchtičky vychladnúť.