

BABIČČINY SVATEBNÍ KOLÁČKY

Zaděláme kynuté těsto, které necháme následně 10 minut kynout. Nakynuté těsto vyndáme ze zadělávací mísy na vál a rozválíme. Na hrubém struhadle nastrouháme a na celý plát těsta rovnoměrně rozprostřeme 100%-ní tuk. Potom plát těsta smotáme, kraje těsta zmáčkneme tak, aby tuk zůstal při válení v těstě a opět těsto opatrně rozválíme. Znovu těsto smotáme a rozřízneme jej na poloviny, přičemž jednu půlku dáme do lednice (aby těsto moc nevykynulo). Druhou půlku těsta asi po 10 minutách rozválíme na plát silný asi 2-3 mm, položíme jej na protlačovací formu a válečkem jej protlačíme. Pokud nemáme formu, můžeme plát rozkrájet na stejně velké čtverečky rádýlkem. Prsty zlehka rozmáčkáme protlačené kousky těsta a lžičkou na ně umístíme připravenou tvarohovou náplň, do níž přidáme rumovou rozinku a jeřabinu. Nyní pečlivě náplň do kousku těsta zabalíme. Vzniknou tak polotovary koláčků, které odkládáme na připravený tác "bříškem dolů", "špičkou" směrem nahoru. Je to kvůli tomu, abychom při máčení již koláč nemuseli otáčet a navíc se "špička" lépe uchopuje. Nyní bříško koláče namočíme do "namáčecí směsi" a opatrně vtiskneme do drobenky, která na namočené části koláčku ulpí. Koláčky odkládáme na pečící papír položený na pečícím plechu. Když zpracujeme první půlku těsta, dáme koláčky péci do dobře rozehřáté trouby. Mezitím, co se koláčky pečou, můžeme zpracovávat druhou půlku těsta, odpočívající v lednici. Z celé dávky lze vyrobit asi 180 - 200 koláčků. Hodně trpělivosti a štěstí při přípravě a radost z výsledku!

PŘÍPRAVA SUROVIN:

KYNUTÉ TĚSTO:

- 1/2 kg polohrubé mouky
- 8 kostek cukru
- 7 lžic oleje
- 1/4 litru mléka
- 2 žloutky
- 2 kostky kvasnic
- 1x (250 g) 100% tuk (OMEGA, LUKANA, ...)

TVAROHOVÁ NÁPLŇ:

- 2 vaničky tvarohu
- 2 vejce
- cukr (množství dle chuti)
- 1x pudink zastudena (zahuštění)

"NÁDIVKA" DO TVAROHU:

- rozinky naložené pár dní v rumu
- zcezené zavařené jeřabiny

"NAMÁČECÍ SMĚS":

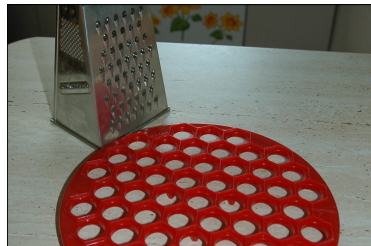
- rozpuštěné máslo s rumem (k namočení lze použít i vejíčko)

DROBENKA (POSÝPKA):

- polohrubá mouka
- cukr
- tuk



OBRÁZKOVÝ PRŮVODCE VÝROBOU SVATEBNÍCH KOLÁČKŮ



Hrubé struhadlo a protlačovací forma.



Příprava kynutého těsta.



Kynuté těsto.



Tvarohová náplň.



Drobenka (posýpka).



Zcezené jeřabiny.



Na plát těsta nhrubo nastrouháme 100% tuk.



Tuk stejnoměrně rozprostřeme po celé ploše.



Tuk opatrně zabalíme do těsta.



Dáme pozor, aby se tuk nedostal při válení ven.



Rozvzálíme ...



Opět zabalíme a pak rozdělíme na poloviny.



Půlku zpracujeme, druhou uložíme do lednice.



Plát těsta protlačíme přes formu.



Rozmáčknuté ("rozplácle") kousky těsta.



Na "rozplácle" kousky těsta umístíme náplň.



Máme vše připraveno k zabalování.



Detail náplně umístění na kousek těsta.



Okraje těsta opatrně přehneme přes náplň.



Náplň opatrně do těsta zabalíme.



Koláčky umístíme na táč bříškem dolů.



Detail zapraveného koláčku ("špičkou nahoru").



Bříško koláčku namočíme do "namáčecí směsi".



Koláček vtiskneme do drobenky (posýpky).



Koláček dáme na plech s pečícím papírem.



Sériová výroba ...



Výsledek po upečení. Dobrou chuť!



Detail koláčku.