

MORAVSKÉ KOLÁČE

Jsem sice kluk z Podkrkonoší, ale každé prázdniny jsem trávil ve Vizovicích. Morava je mi velmi blízká, a to především Valašsko a Slovácko, rád se tam vracím. Můj další recept pochází z Bánova u Uherského Brodu, dala mi ho paní Lidka, teta jedné mé známé. Nic jsem na něm neměnil, ani neupravoval. Tady těm koláčkům říkají dvojctihodné, protože mají dvě náplně, ale já jim říkám úctyhodné, hádejte proč.

suroviny

Těsto + omládek

- 42 g čerstvého droždí
- 250 g vlažného mléka
- 500 g hladké mouky
- 100 g cukru krystal
- ½ citronová kůra z půlky citronu
- ¼ lžičky soli
- 100 g žloutků pokojové teploty
- 200 ml oleje

Tvarohová náplň

- 500 g tvarohu v kostce (ne ve vaničce)
- 60 g cukru moučka
- 40 g žloutků
- 30 g rumu
- ½ šťáva z ½ citronu

Povidlová náplň

- 200 g švestkových povidel
- 30 g rumu

Drobenka

- 100 g změkklého másla
- 100 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice

postup

- Všechny ingredience vyndáme z lednice s předstihem, aby při zpracování měly pokojovou teplotu.

Omládek

- Droždí dáme do misky a rozmačkáme ho vidličkou, aby lehce zkašovatělo, pak k němu přidáme 100 g z odváženého vlažného mléka, přidáme lžici mouky z odvážené mouky a lžici cukru z odváženého cukru. Vidličkou vše dobře promícháme, přikryjeme utěrkou a necháme asi 15 minut na teplém místě odpočívat a vzejít omládek.

Těsto

- V míse promícháme zbylou mouku, cukr, citronovou kůru a sůl.
- Pak přidáme vzešlý omládek, zbylé mléko a vejce a v robotu začneme hákem na kynutá těsta zadělávat těsto. Jakmile se všechny ingredience propojí, přidáme olej.
- Mícháme asi 10 minut, dokud nevznikne hladké a nelepivé těsto.
- Pak těsto lehce postříkáme vodou, přikryjeme potravinovou fólií a necháme asi 70 minut na teplém místě kynout, těsto by mělo zhruba zdvojnásobit svůj objem.

Tvarohová náplň

- Tvaroh smícháme s cukrem, žloutky, rumem a šťávou z citronu do hladkého krému, který přendáme do cukrářského pytlíku.