Koláčky z kynutého – nekynutého těsta

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/kolacky-z-kynuteho-nekynuteho-testa.html

Recept na koláčky mě věnovala moje přítelkyně, paní Jitka Tittelbachová. Koláčky jsou mimořádně chutné a na přípravu jednoduché. Jakou si zvolíte náplň, záleží jen na vás. Ona z těsta pekla šátečky s tvarohem, já peču koláčky s ořechovou nebo povidlovou náplní.

Na přípravu 24 kusů koláčků budeme potřebovat

- 250 hladké mouky + na podsypání
- 125 g másla
- 15 g kvasnic
- 125 ml mléka
- Špetku soli
- 4 čajové lžičky krystalového nebo krupicového cukru
- 1 žloutek
- 1 rozšlehané vejce na potírání okrajů

Dále potřebujeme

- 2 plechy
- 2 archy pečícího papíru
- Formičku na vykrajování o průměru 7 cm
- Skleničku s hladkým dnem o průměru 6 cm
- Cukrářský sáček
- Vál
- Máslo na pokapání koláčků
- Cukr na závěrečné pocukrování

Tvarohová náplň do koláčků

- 250 g tvarohu
- 100 g moučkového cukru
- 1 žloutek
- 1 vanilkový cukr
- 1 polévková lžíce rumu

Ořechová náplň do koláčků

- 200 g namletých vlašských ořechů
- 150 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 vejce
- 1 polévková lžíce mandlového likéru Amareto (nebo rumu)
- 2 polévkové lžíce teplého mléka

Povidlová náplň do koláčků

- 200 g švestkových povidel
- 2-4 polévkové lžíce rumu (záleží na hustotě povidel)
- 1 vanilkový cukr
- Koláčky s povidlovou náplní lze před pečením zasypat drobenkou

Postup přípravy koláčků z kynutého – nekynutého těsta

Úplně nejdříve si připravíme náplň do koláčků dle naší chuti.

Ať budete dělat jakoukoli náplň, jde jen o to vytvořit z uvedených surovin krémovitou a hladkou hmotu, která se vloží do cukrářského sáčku a následně nanáší na koláčky.

Nyní je na řadě kvásek.

Do hrnečku nadrobíme kvasnice, zasypeme je 4 lžičkami připraveného cukru a zalijeme 125 ml vlažného mléka. Hrneček přiklopíme a necháme vzejít.

Do mísy, ve které budeme zadělávat těsto, nasypeme přes sítko hladkou mouku, přidáme špetku soli a nakrájíme na kousky 125 g másla.

Špičkami prstů máslo s moukou rozdrolíme, až nám vzniknou malé hrudky mouky s máslem. Je to podobné, jako když připravujeme drobenku.

K mouce s máslem přidáme žloutek a vykynuté kvasnice, které jsme důkladně promíchali lžičkou. Nejlépe rukou promícháme všechny suroviny a vytvoříme těsto. Lehce ho pomoučíme a přendáme na rovněž pomoučený vál.

Těsto nenecháme kynout, ale hned zpracováváme.

Nyní si troubu předehřejeme na 180 °C

Z těsta vyválíme placku, přibližně 5 – 7 mm vysokou. Kulatou formičkou vykrajujeme kolečka a přenášíme je na plech, který jsme si vyložili pečícím papírem. Na jeden plech se nám vejde 12 kusů.

Skleničku o průměru 6 cm položíme doprostřed koláčku a zatlačíme. Vytvoří se nám malá mistička a lehce znatelný okraj. Aby se nám dno skleničky nelepilo na koláčky, před každým kontaktem s těstem vždy položíme dno do mouky nebo do rozehřátého másla.

Okraje každého koláčku potřeme rozšlehaným vejcem. Vezmeme cukrářský sáček s připravenou náplni a každý koláček naplníme. Kdo nemá cukrářský sáček, může tvořivě použít lžičku.

Plech s koláčky vložíme do trouby a pečeme 20 – 22 minut dle rozmarů každé trouby.

Než se koláčky upečou, připravíme si druhý plech a ze zbývajícího těsta vykrájíme další koláčky. Opakujeme stejný proces, jako u prvního plechu.

Že jsou koláčky upečené, poznáme snadno. Okraje zezlátnou a upečené těsto krásně voní. Plech vyndáme z trouby. Koláčky pokapeme máslem a pocukrujeme.

Je to chuťová bomba. Koláčky jsou neskutečně jedlé. Upečte si je a posuďte sami. Budou-li vám chutnat, doporučte je i svým známým.