



MARHUĽOVÝ KYSNUTÝ KOLÁČ S TVAROHOM





Najlepší marhuľový koláč aký som kedy jedol. Tento recept nám robievala mama, keď sme boli deti a vždy nás upozorňovala, že keď ho budeme jesť horúci bude nás bolieť brucho. Vždy nás bolelo. On, chudák nikdy nestihol vychladnúť.

Vyskúšajte ho práve teraz, keď je čas dozretých marhúl. Som presvedčený o tom, že to bude



jeden z vašich najobľúbenejších receptov.

Budete potrebovať:

Kvások:

250 ml vlažného mlieka

2 polievkové lyžice kryštálového cukru

20 gramov čerstvých kvasníc

Cesto:

1/2 kg hladkej múky

4 polievkové lyžice kryštálového cukru

2 žltka

2 lyžice rumu alebo 1 lyžicu rumovej esencie

1 dcl rastlinného oleja alebo roztopeného masla

1 malú lyžičku soli

Náplň:

250 gramov hrudkovitého tvarohu

100 gramov hrozienok namočených v rume

3 lyžice kryštálového cukru

Na povrch:

1 žltko

1 pohár marhuľového džemu

8 čerstvých marhúľ

Posýpka:

100 gramov krupicovej múky

100 gramov masla

3 lyžice kryštálového cukru

Postup:

Suroviny na kvások zamiešajte a nechajte odstáť aspoň 15 minút. Všetky suroviny na cesto dajte do misy. Pridajte pripravený kvások a vymiešajte hladké cesto. Zakryte utierkou, položte na teplé miesto a nechajte vykysnúť aspoň 1 hodinu. Potom cesto vyklopte na pomúčenú dosku a rozvalkajte valčekom na cca 1 cm. Väčším pohárom vykrajujte rovnaké kolieska. (Malo by ich byť 16)

Pripravené kolieska naplňte tvarohom, ktorý zamiešajte dôkladne s cukrom a hrozienkami. Kolieska preložte na polovicu, jemne pospájajte a vytvorte guľu. Tú položte na plech s pripraveným papierom na pečenie. Každý kruh roztláčajte pohárom a do jeho stredu prstom vyhlbte jamku.

Teraz koláčiky potrite rozmiešaným žĺtkom. Môžete pridať pár kvapiek mlieka.

Do stredu koláča dajte malú lyžičku marhuľového džemu.



Na džem uložte marhule.

Na koniec posypte posýpkou. Jednoducho zamiešajte zľahka prstami maslo s múkou a cukrom až vám vznikne jemná mrvenica.

Pečte vo vyhriatej rúre na 180 stupňov cca 20 minút. Riadťe sa farbou! Na okrajoch musia byť koláče upečené do zlata.

HOTOVO!

Teraz už len vydržať a počkať na moment keď koláče vychladnú natoľko, že sa budú dať zjesť.

Držím Vám palce.

Dobrú chuť priatelia.

Váš Hugo