



Když je chuť na sladké

* * * * *

* koláče * buchty * sladká jídla



TĚSTO

150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
špetka soli
50 g cukru moučka
20 g čerstvého droždí
125 ml mléka
2 žloutky
100 ml rozpuštěného másla
(nejlépe půl másla
a půl sádla či oleje)

NÁPLŇ

2 tvarohy v alobalu
1 vanilkový cukr
25 g rozinek namočených
v rumu
65 g cukru moučka
150 g povidel

NA POSYPKU

125 g hladké mouky
65 g studeného másla
70 g cukru moučka

NA POTŘENÍ

1 vejce
2 lžíce másla
1 lžíce rumu

Vdolečky

Malé koláčky patřily na Valašsku k neodmyslitelným součástem svateb i dalších slavností. Plnily se tvarohem s rozinkou, na povrchu měly povidla a drobenku a celé voněly po másle. Dodnes se podávají na svatbách i rodinných setkáních jako tradiční pohoštění.

- 1 Do vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru, poprašte moukou a nechte 10 minut vzejít kvásek.
- 2 Do mísy prosejte mouky, po okrajích osolte, do středu vlijte kvásek a lehce promíchejte. Přidejte žloutky, rozpuštěný tuk a cukr. Vypracujte hladké těsto a nechte ho přikryté kynout asi 1 hodinu, dokud nezdvojnásobí objem.
- 3 Mezitím připravte drobenku z mouky, másla a cukru promnutím prsty. Tvaroh nechte odkapat, smíchejte s moučkovým cukrem a vytvarujte malé kuličky. Rozinky slijte. Pro snadnější plnění můžete dát povidla do pevnějšího sáčku.
- 4 Vykynuté těsto vyválejte na válu a nakrájejte na čtverce. Doprostřed dejte rozinku a tvarohovou kuličku, zabalte do měšce a skládejte spojem dolů na plech vyložený pečicím papírem. Do středu každého koláčku vytlačte obrácenou vařečkou důlek a naplňte povidly.
- 5 Potřete rozšlehaným žloutkem, posypte drobenkou a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 10 minut dozlatova.
- 6 Ihned po upečení potřete rozpuštěným máslem smíchaným s trochou rumu.

TIP: Vdolečky vydrží déle vláčné, když je po vychladnutí uložíte do uzavíratelné nádoby. Do tvarohové náplně můžete přidat i citronovou kůru či vanilku.

Buchty s povidly

Buchty plněné povidly patří k nejklasičtějším valašským moučníkům. Nadýchané těsto, sladká náplň a vůně čerstvě upečených buchet – to je chuť, která nezklame nikdy.

900 g hladké mouky

450 ml mléka

90 g cukru krupice

1 vanilkový cukr

1 kostka čerstvého droždí

70 g sádla

60 g másla

2 žloutky

1 lžička soli

1 sklenice povidel
(nebo jiné oblíbené náplně)

máslo na potřeni

- 1** Do hrnku s vlažným mlékem rozdrobte droždí, přidejte lžičku cukru, lehce poprašte moukou, přikryjte a nechte asi 10 minut vzejít kvásek.
- 2** Do mísy odvažte mouku, po okrajích ji osolte a uprostřed udělejte důlek. Vlijte kvásek, zbytek mléka, cukr a žloutky. Krátce promíchejte.
- 3** Přidejte změkklé sádlo a máslo a vypracujte hladké, nelepivé těsto. Přikryjte utěrkou a nechte 90 minut kynout.
- 4** Vykynuté těsto rozválejte na plát, nakrájejte na čtverce a doprostřed každého dejte lžičku povidel. Zaviňte do tvaru měšce a vytvarujte kuličku.
- 5** Buchty dávejte spojem dolů do máslem vymazaného pekáče. Každou buchtu potřete rozpuštěným máslem i ze stran. Zakryjte a nechte ještě 40 minut kynout.
- 6** Pečte v troubě předehřáté na 175 °C asi 35 minut dozlatova. Pokud začnou hnědnout příliš brzy, zakryjte je alobalem a dopečte.
- 7** Upečené buchty ihned potřete rozpuštěným máslem (můžete přidat i trochu rumu). Nechte vychladnout a před podáváním pocukrujte.

TIP: Povidla můžete ochutit perníkovým kořením, skořicí i trochou rumu.