
Kołaczyki z serem

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1469 razy.

Rozczyn:

2 dag drożdży

1/2 dag cukru

mleko

Ciasto:

2 żółtka

5 dag cukru

30 dag mąki

1/2 szklanki mleka

5 dag tłuszczu

sól

Nadzienie:

20 dag sera pełnego niekwaśnego

2 żółtka

5 dag cukru

skórka cytrynowa

1/2 jaja do smarowania

2 dag cukru pudru do posypania

tłuszcz do smarowania formy

Przygotować rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe według wskazówek podanych we wstępie, ciasto postawić do ponownego wystania. Przygotować ser: ser zemleć lub utrzeć na tarce (do sera), dodać , żółtka, cukier i skórkę cytrynową (lub wanilię), rozetrzeć starannie. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, wywałkować okrągły placek 2 cm grubości i wykrawać kołaczyki dużą okrągłą foremką (o średnicy 7 cm). Kołaczyki układać na posmarowanej blasze z dala jedne od drugiego, aby nie zlepiły się w czasie wyrastania, nakryć serwetką i postawić do powtórnego wyrośnięcia. W środku każdego wyrośniętego kołaczyka zrobić okrągłe wgłębienie (średnica 4 cm), do każdego wgłębienia nakładać kopsiasto nadzienie z sera. Całą powierzchnię kołaczyków wraz z serem posmarować rozmąconym jajem, wstawić do piekarnika i upiec (ok. 30 min.). Po wyjęciu z piekarnika oprószyć cukrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD