

Celozrnné koláčky

Celozrnné koláčky – tvarohová taštička, škoricový slimák a škoricovo-malinový slimák

Suroviny na cesto

350 g Múka hladká

350 g Celozrnná pšeničná múka

250 ml Mlieko plnotučné

120 g Maslo

120 g Cukor kryštálový

50 g Vajce (1 ks)

30 g Droždie VIVO

10 g Soľ

3 ks Vaječný žltok

Suroviny na plnku:

Škoricový slimák

150g Trstinový cukor

50 g rozpustené maslo (na potieranie cesta)

8 g Škorica mletá

Tvarohová taštička

250 g Tvaroh plnotučný hrudkovitý

50-100 g Cukor kryštálový

1 ks Vaječný žltok

Citrónová kôra strúhaná z jedného citróna

Škoricovo-malinový slimák

150 g Trstinový cukor

150 g Maliny na naplnenie (čerstvé alebo mrazené)

75 g Maliny na ozdobu

50 g Pistácie drvené na ozdobu

50 g rozpustené maslo (na potieranie cesta)

5 g Škorica

Príprava cesta:

Zmiešame spolu mlieko, vajce, žltka a droždie pri izbovej teplote. Potom pridáme múky, cukor, soľ a vymiešame kompaktné cesto, do ktorého potom pridáme maslo a vymiesime cesto tak, aby bolo pružné a nelepilo sa k stenám mixéra.

Cesto necháme zrieť cca 60 minút prikryté utierkou pri izbovej teplote. Po 60 minútach zrenia môžeme naplniť rôznymi plnkami. Cesto si rozvaľkáme a rozdelíme ho na tri rovnaké časti a urobíme z nich:

Tvarohové taštičky

Cesto narežeme na štvorce, do stredu dáme tvarohovú plnku a urobíme z nich taštičky, ktorých povrch potrieme rozšľahaným vajíčkom, a potom ich necháme kysnúť cca 30 minút. Nakysnuté koláčky ešte raz potrieme pred pečením vajíčkom.

Škoricové slimáky

Cesto potrieme rozpusteným maslom, posypeme trstinovým cukrom a škoricou a pokvapkáme rozpusteným maslom. Potom stočíme cesto na závin, nakrájame a rozdelíme ho na slimáky, ktoré necháme kysnúť cca 30 minút. Hotové, nakysnuté slimáky pred pečením potrieme rozpusteným maslom.

Škoricovo-malinové slimáky

Polovicu cesta potrieme rozpusteným maslom, posypeme trstinovým cukrom a škoricou a pridáme ešte roztlačené maliny. Potom preložíme cesto na polovicu a narežeme na cca 4 cm hrubé pásy, ktoré potom stočíme do slimákov. Povrch cesta potrieme rozšľahaným vajíčkom a necháme kysnúť cca 30 minút. Po nakysnutí ich znovu potrieme vajíčkom, ozdobíme malinami a drvenými pistáciami.

Koláčky po nakysnutí pečieme v rúre zohriatej na 190 °C cca 12-15 minút.

Hotové upečené koláčky necháme vychladnúť, a potom posypeme práškovým cukrom.

Prajeme Vám dobrú chuť!

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

