

Cerezové kocky

V utorok je sviatok zaľúbených. Čo tak upiecť niečo sladké a osladiť si spoločné chvíle vo dvojici?

Recept na Cerezové kocky:

CESTO:

250 g polohrubej múky pšeničnej
250 g polohrubej múky špaldovej
3 žĺtka a jedno celé vajíčko
štipka soli
7 polievkových lyžíc kokosového cukru
2,5 dcl mlieka
42 g droždia
200 g kokosového tuku

MAKOVÁ PLNKA:

150 g mletého maku
80 g práškoveho cukru
štipka škorice a trocha citrónovej kôry
1,5 dcl mlieka

Zmiešať cukor a mak, zaliať horúcim mliekom. Keď bude plnka príliš hustá, dolejeme mlieko a potom dochutíme škoricom a citrónovou kôrou.

ORECHOVÁ PLNKA:

250 g mletých orechov
100 g práškoveho cukru
2,5 dcl mlieka

Zmiešať cukor a orechy, zaliať horúcim mliekom. Keď bude plnka hustá, dolejeme mlieko, ak bude plnka riedka, pridáme postrúhané piškóty.

Všetky suroviny spolu dôkladne zmiešame a cesto necháme odstáť na pol hodinu.

Je dôležité, aby teplota surovín pred miesením bola rovnaká. Pripravíme si dve plnky, makovú a orechovú (ale môžeme plniť aj lekvárom, tvarohom...)

Na pomúčenej doske cesto vyklopíme a zľahka rozvalkáme na 1 cm hrubý plát. Vykrajujeme kocky asi 6×6 cm. Do stredu kocky dáme plnku, okraje cesta zhrnieme cez plnku – do stredu, v strede preložíme. Na vrch preloženej kocky dáme posýpku z masla, cukru a hrubej múky a koláčik ozdobíme čerešňou. Okraje potrieme vajíčkom a dáme piecť do trúby, ktorá je vyhriata na 170 stupňov. Pečieme cca polhodinu, pokiaľ nie je koláčik pekne dozlata upečený. Kto si chce koláčik viac osladiť, je možné ho ešte posypať cukrom.

Dobrú chuť

