

Ukázka z

ONLINE KURZU **DEZERTY**

Nechť vám jsou tyto studijní materiály průvodcem a připomenutím toho, co jsme spolu probírali v online kurzu. Doufáme, že vám budou sloužit a ušetří hodiny sezení při vlastním vypisování.

Kateřina a Honza

Moravské koláče

Porce

Těsto: na 16 koláčků

Mandlová náplň: 16 koláčků

Maková poleva: 8 koláčků

Povidlová poleva: 8 koláčků

Drobenka: na 16 koláčků

Ingredience – Těsto

Na 16 koláčků

- cca 3/4 šálku vyzrálého pšeničného kvásku
- 2,5 šálku pšeničné nebo špaldové mouky (celozrnná, chlebová anebo kombinace)
- 1/2 šálku sirupu
- 5 lžic oleje
- 1/2 šálku navločkovaných slunečnicových semínek
- špetka soli

Ingredience – Mandlová náplň

Na 16 koláčků

Mandlová náplň patří ne na koláče, ale dovnitř. Nahoru pak dáváme polevy, které následují – makovou anebo povidlovou. Tu si můžete vybrat podle toho, kterou máte rádi, anebo udělat obě dvě.

- 3/4 šálku mletých jáhel (na vločkovači, příp. v mixéru, zkrátka do konzistence jahelné krupice)
- 1/2 šálku mletých blanšírovaných mandlí
- 3-4 lžice sirupu
- cca 1/2 šálku nasekaných rozinek naložených pár hodin v mirinu
- (trocha mandlové smetany na zjemnění – nemusí nutně být)

Ingredience – Maková poleva

Na 8 koláčků

- 3/4 šálku máku
- 1/4 šálku sušených švestek
- cca 3 lžice rýžového nebo pšeničného sirupu, anebo dle chuti

- špetka soli

Ingredience – Povidlová poleva

Na 8 koláčků

- 1 šálek sušených švestek
- voda dle potřeby
- špetka soli
- cca 2 lžíce sirupu, nebo dle chuti

Ingredience – Drobenka

Na 16 koláčků

- 3 lžíce kukuřičné mouky
- 3 lžíce špaldové nebo pšeničné mouky
- 1-2 lžíce sirupu
- 2 lžíce oleje

Postup

1. Nejprve smícháme všechny ingredience na těsto, aby vzniklo pěkné, nelepivé, vláčné těsto. Uložíme ho do mísy, přikryjeme utěrkou a necháme odpočinout na teplém místě 5-8 hodin anebo ho necháme při běžné pokojové teplotě, což bude v létě trvat cca 5-8 hodin a na podzim klidně i 10-12. Pokud jsme smíchali ingredience na těsto a něco nám do výroby koláčů vlezlo, že ho nemůžeme hned zpracovat, uložíme jej do lednice, kde vydrží až 2 dny. Pozor! Těsto zase tak moc nevykyne na pohled, protože je velmi těžké, je v něm olej, sirup, semínka. Důležité je, že nakyne potom v troubě, a jak!
2. Mezitím máme spoustu času si připravit náplň i polevy a drobenku. Je třeba se rozhodnout, jestli chcete dělat půl koláčů povidlových a půl makových anebo všechny jen povidlové či jen makové. Ingredience u polev uvádím na polovinu dávky těsta, zkrátka aby to tedy vyšlo půl na půl. Pokud budete dělat jen jeden druh, množství surovin na polevu zdvojnásobte.

Jahelná náplň

1. Jáhlovou krupici dáme vařit do dvojnásobku vody spolu s mletými mandlemi a špetkou soli.
2. Vaříme cca 15-20 minut, do krému.
3. Nakonec vmícháme sirup a rozinky v mirinu a dáme stranou.

Maková poleva

1. Mák propláchneme na sítu pod tekoucí vodou a na rozehřáté pánvi jemně opražíme, až je suchý a vydává krásnou vůni.

2. Dáme si vařit nakrájené švestky se špetkou soli a trochou vody.
3. Opražený mák nameleme na mlýnku na mák.
4. Švestky pomačkáme štouhadlem a přidáme k nim namletý mák.
5. Vaříme na malém plameni cca 15 minut.
6. Dosladíme sirupem dle chuti a odstavíme.

Povidlová poleva

1. Švestky dáme vařit se špetkou soli a vodou, aby je pokrývala.
2. Vaříme do měkka, zhruba 20 minut.
3. Nakonec rozštoucháme štouhadlem na brambory a případně trochu dosladíme rýžovým sirupem.

Drobenka

1. Všechny ingredience na drobenku společně smícháme.
2. (Chybějící číslo v seznamu)
3. Uleželé těsto si na pomoučeném vále rozválíme na čtverec. Z něj nakrájíme malé čtverečky – 4 na 4, takže celkem 16.
4. Každý čtvereček ještě dále trochu rozválíme zvlášť, naplníme jahelnou náplní, zabalíme a dáme na olejem vymazaný plech hladkou stranou nahoru.
5. Nakonec uděláme na koláčích důlek pomocí dřevěného tlouku a naplníme je polevou z máku či povidel.
6. Koláče dáme do nepřehřáté trouby, zapneme ji na 165 stupňů. Jakmile dosáhneme teploty 165 stupňů, necháme je péci 10 minut, poté vyndáme, posypeme drobenkou a dáme zpět na dalších 10-15 minut.
7. Jakmile koláče vytáhneme z trouby, mašlovačkou potřeme okraje olejem s vodou.
8. Necháme vystydnout a podáváme.