

Chodské Koláče



Těsto na 12 chodských koláčů:

1 kg hladké mouky, 20 dkg tuku (Hera), 2 kostky droždí, 2 vanilkové cukry, sůl, rum, na špičku nože muškátový květ, citronová kůra, 1 dcl oleje, 18 dkg moučkového cukru, 6 žloutků, 2 pr. do pečiva, 1/2 l mléka.

Náplň - tvaroh: 4 tvarohy, mléko, cukr, citr. kůra, citr. šťáva, muškátový květ, 3 vajíčka, rumová tresť, špetka soli.

Náplň - povidla: povidla, tlučený hřebíček, rum

Náplň - mák: mletý mák, mléko, med, skořice.

Na polití: 1 šlehačka, vanilkový cukr, šťáva z 1 citronu

+ vajíčko na potřetí okrajů

+ moučkový cukr smíchaný s vanil.cukrem na posypání

+ rozinky namočené v rumu

+ mandle (nemusí být)

Ohřejeme mléko, trochu odebereme na kvásek, do mléka rozpustíme tuk, přidáme olej, rum, žloutky. Ze všech surovin zaděláme kynuté těsto. Po 15 minutách znovu prodělat a nechat ještě 10 minut kynout. Z vykynutého těsta děláme bochánky (1 ks je asi 20 dkg těsta). Bochánky rozválíme na připravených papírech (papír na pečení si vystříhneme podle nakreslených kruhů podle jídelních talířů a přidáme 1 nebo 2 růžky - ty pomáhají při nandávání a sundávání koláčů z plechu). Okraje potřeme vajíčkem a střídavě "merhujeme" náplně. Nakonec posypeme rozinkami, můžeme i mandlemi a upečeme (peče se 1 koláč na plechu). Po upečení ještě horké koláče pocákáme připravenou smetanou a pocukrujeme.

GATEAU DE CHODEC

Les proportions de la recette sont données pour une collectivité : 12 gâteaux

Ingrédients pour 12 gâteaux : 1 kg de farine fine - 200 g de margarine - 2 cubes de levure fraîche - 2 sachets de sucre vanillé - sel - rhum - pointe de muscade - zeste de citron - 1 dcl d'huile - 180 g de sucre en poudre- 6 jaunes d'oeuf - 2 sachets de poudre à pain - $\frac{1}{2}$ l de lait.

Fourrage fromage blanc : 4 cubes de fromage blanc sec - lait - sucre - zeste de citron - jus de citron muscade - 3 oeufs - rhum - pincée de sel.

Fourrage prune : confiture de prune/pruneaux, clou de girofle battu, rhum.

Fourrage pavot : pavot moulu, lait, miel, cannelle.

Glacage : chantilly, sucre vanillé, jus de 1 citron + 1 jaune d'oeuf pour badigeonner les bords + sucre en poudre mélangé à du sucre vanillé pour saupoudrer + raisins secs trempés dans du rhum + amandes effilées (facultatif)

Réchauffer le lait et en garder pour préparer le levain. Faire fondre la margarine dans le lait, ajouter l'huile, le rhum et les jaunes d'oeufs.

Ajouter le levain et tous les autres ingrédients et laisser lever la pâte.

Après 15 minutes, travailler la pâte et la laisser lever encore 10 minutes.

Etaler la pâte sur du papier cuisson coupé en ronds (1 gâteau équivaut à 200g de pâte) ou mieux dans des moules à tarte (pour faciliter le démoulage).

Badigeonner les bords avec les jaunes d'oeufs. Garnir en alternance avec les trois fourrages : fromage blanc, pavot et prune. Décorer avec des raisins secs et des amandes effilées. Enfourner et cuire les gâteaux (un par plaque). Une fois sorti du four ajouter un peu de chantilly (ou crème fouettée) et de sucre en poudre sur le gâteau encore chaud.