

Bavorské vdolečky plněné a sladký tvarohový krém

DOMOV
PRO SENIORY
Z A S T Á V K A



Suroviny – na 10 porcí	Množství
Polohrubá mouka	1 000 g
Droždí	35 g
Cukr krupice	125 g
Mléko	400 ml
Vejce- žloutky	2 ks
Olej	500 ml
Sůl	15 g
Povidla/marmeláda	400 g
Tvaroh měkký	500 g
Šlehačka	200 ml
Cukr moučka	posyp (50 g)

- Z vlažného mléka a droždí a trošky cukru si uděláme kvásek.
- Ušleháme žloutky s cukrem a olejem.
- Ke kvásku přidáme ušlehané žloutky. Dále přidáme mouku, sůl a zpracováváme těsto cca 15 min. (než se přestane lepit).
- Doba vykynutí těsta je 15-20 min.
- Těsto poté vyválíme a z něj vykrajujeme malá kolečka, která smažíme dozlatova
- Připravíme si směs k naplnění z povidel/marmelády, tvarohu a šlehačky. Vše do hladka ušleháme.
- Malé vdolečky plníme cukrářským pytlíkem s hrotem

Poznámky:

- Servírujeme po 8 vdolečkách na jednu porci (250 g)
- Velikost porce i jednotlivých kousků se dá přizpůsobit potřebám klientů
- Můžeme k vdolečkům podávat i sladkou tvarohovou směs, která je uvnitř vdolečků
- Je možné malé vdolečky i jemně pocukrovat

Výborná nadýchaná sladká delikatesa. Vyzkoušejte.

