

Víťazný kolačniansky kysnutý koláč vyhodnotený na oslavách 720. výročia prvej písomnej zmienky o obci Kolačno

Suroviny: 1 kg hladkej múky
3 ks celé vajcia
3 dcl olej
1 malá lyžička soli
½ l mlieko
6 polievkových lyžíc kryštálového cukru
2 ks prášok do pečiva
10 dkg kvasníc

Tvarohová plnka: ½ kg tvaroh
2 celé vajcia
1 ks vanilkový cukor
trošku citrónovej kôry
podľa potreby ešte prisladiť

Postup:

V teplom mlieku s cukrom a kvasníc spravíme kvások a spolu s ostatnými surovinami vypracujeme cesto, ktoré necháme kysnúť. Vykysnuté cesto rozvalkáme, pokrájame na kocky a potrieme lekvárom. Potom vytvarujeme buchtičky a poukladáme ich na vymastený plech. Keď je plech plný, potrieme buchtičky olejom, spravíme jamku a do jamky dávame tvarohovú plnku. Posypeme škoricom a necháme chvíľu kysnúť. Potom dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 °C. Pečieme cca 20 minút. Upečené koláče potrieme olejom a posypeme práškovým cukrom.