

SLADKÉ BAREVNÉ SPIRÁLOVÉ ROHLÍČKY S TVAROHOVOU NÁPLNÍ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

1. těsto:

275g polohrubé mouky
130g mléka
1/4 droždí
50g přepuštěného másla
50g krupicového cukru

2. těsto:

275g polohrubé mouky
130g mléka
1/4 droždí
50g přepuštěného másla
50g krupicového cukru
2-3 lžice kakaa

1vejce na potření
nasekané mandle na posypání

Náplň do rohlíčků:

1/2 balení tvarohu vanička tučný
100-150g strouhaného kokosu
50-80g moučkového cukru
Citronové aroma nebo citronová kůra



POSTUP:

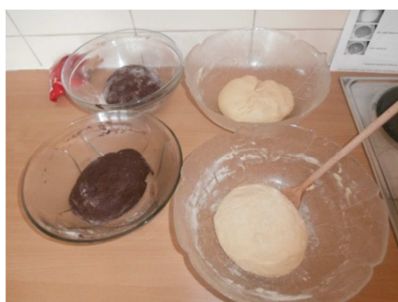
Rohlíčky jsou dvoubarevné, tedy si připravíme obě těsta zároveň. Necháme je kynout ve dvou mísách.

Nejdřív rozpustíme máslo na obě těsta (100g) v kastrůlku, necháme ho přepustit, aby krásně vonělo, a pak do něj nalijeme mléko z obou dávek, tedy 260ml. Ve dvou mísách máme během toho připraveno na zadělání kvásku. Přepuštěné máslo s mlékem, vlahé, nalijeme půl na půl do mís, necháme vzejít kvásky a potom vypracujeme obě těsta jedno po druhém. (kdyby se vám stalo, že bude těsto během zadělávání tužší, přidejte trošinku vlahého mléka a vypracujte ho, aby bylo vláčné.) Necháme asi 1hodinu kynout.

Náplň do rohlíčků: Tvaroh smícháme s kokosem, cukrem a citron. aroma nebo kůrou. Náplň musí být hustá, aby se dala tvarovat do válečků. Vykynutá těsta rozdělíme na půlku. První díl světlého těsta vyválíme na kolo. Na kolo vyválíme i díl kakaového těsta, položíme ho na světlé těsto, mírně zatlačíme, aby se k sobě spojila. Potom kolo rozkrájíme a z náplně tvarujeme válečky. Potom už rohlíčky srolujeme, pokládáme na plech, kde je necháme ještě tak 10 minut kynout. Stejným způsobem zpracujeme další těsto. Připravené rohlíčky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlemi (nemusí být) a vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 20-25minut při 180°C. Ke konci pečení stáhneme teplotu na 150°C.



Vypracujeme vláčné těsto.



Necháme asi 1 hodinu kynout.



Vyválíme 2 kola, světlé a tmavé.



Na světlé těsto položíme tmavé a kolo nakrájíme na 8 trojúhelníků.



Větší okraj plníme kokosovou náplní – válečky a poté srolujeme rohlíčky. Rohlíčky potřeme rozšlehaným vejce a posypeme mandlemi. Pečeme ve vyhřáté troubě 20 – 25 min při 180°C.



Umyjeme si nádobí a čekáme, jestli se nám rohlíčky povedou.



Dozlatova upečené.

Jsou výborné, všem velice chutnají.

