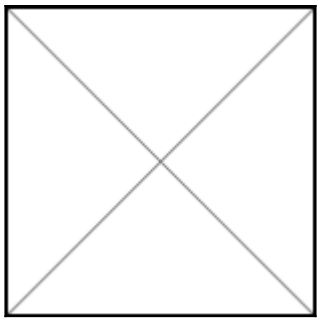

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Kołaczyki z serem

Z takiego samego ciasta można przyrządzić rogaliki drożdżowe.

Składniki:

- jajka, 0.5 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- ser twarogowy półtłusty , 20 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 5 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- mąka , 30 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 10 dag
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Sporządzić ciasto drożdżowe, ciasto postawić do ponownego wyrastania. Przygotować ser: ser zemleć lub utrzeć na tarce (do sera) dodać żółtka, cukier i skórkę cytrynową (lub wanilię), rozetrzeć starannie. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, wywałkować okrągły placek 2 cm grubości i wykrawać kołaczyki dużą okrągłą foremką (o średnicy 7 cm). Kołaczyki układać na posmarowanej blasze z dala jedne od drugiego, aby nie zlepiły się w czasie wyrastania, nakryć serwetką i postawić do powtórnego wyrośnięcia. W środku każdego wyrośniętego kołaczyka zrobić okrągłe wgłębienie (średnica 4 cm), do każdego wgłębienia nakładać kopiasto nadzienie z sera. Całą powierzchnię kołaczyków wraz z serem posmarować rozmąconym jajem, wstawić do piekarnika i upiec (ok. 30 min.). Po wyjęciu z piekarnika oprószyć cukrem z wanilią. Z tego samego ciasta robi się kołaczyki ze śliwkami. Ciasto przygotować tak jak do kołaczyków z serem. Śliwki opłukać, każdą wytrzeć do sucha, przekrajać wzdłuż na 4 części tak, aby u wierzchołka trzymały się ze sobą, wyjąć pestki. Z wyrośniętego ciasta wykrajać kołaczyki, a gdy, powtórnie wyrosną posmarować całą powierzchnię jajem, ułożyć na środku śliwki na wierzch skórką, przycisnąć, aby śliwka przykleiła się do ciasta i kołaczyki wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika; piec ok. 30 min. Kołaczyki po wyjęciu z piekarnika oprószyć suto cukrem wymieszanym z cynamonem.