

## **Podolské vdolečky**

### Suroviny:

#### Těsto:

750g hladké mouky 00  
2 másla  
1 celé vajíčko  
4 žloutky  
50g kvasnic  
¼ l mléka  
70g cukru  
vanilkový cukr  
sůl  
rum

#### Náplň – tvarohová:

1,25g tvarohu /5 kostek/  
1 balíček rozinek  
90g mletého cukru  
2 žloutky  
50 ml rumu  
1 vanilkového cukru

#### Drobenka /posypátko/:

100g másla  
60g mletého cukru  
100g hladké mouky  
1 vanilkový cukr

#### Další:

na zdobení: 1 menší kelímek povidel /trnek/ - můžeme přidat citrónovou kůru, ale nemusíme  
na potírání: 1 vajíčko

### Postup:

Všechny potřebné suroviny si připravíme dřív, aby měly stejnou pokojovou teplotu. Nejdřív si vytužíme tvaroh. Buď ho vymačkáme v utěrce, nebo v utěrce zabalený dáme na cedník a zatížíme. Rozinky přebereme, opláchneme, osušíme a zalijeme rumem.

Zpracování těsta – odměříme mléko, dáme trošku ohřát, aby bylo vlažné, pak trošku odlijeme do mísy, zbytek necháme v hrnku. Přidáme lžičku pískového cukru, který rozmícháme, přidáme kvasnice a necháme 10 -20 minut vykynout. Do mísy přidáme rozkrájené máslo, vajíčka, sůl, vanilkový cukr, rum, trochu mouky a pořádně našleháme /šlehačem s metličkami/. Přidáme vzešlý kvásek, zbylou mouku a hnětačem hněteme tak dlouho, až je těsto hladké a nelepí se na mísu. Vypracované těsto lehce poprášíme hladkou moukou, zakryjeme čistou utěrkou a necháme asi hodinu vykynout. Pak je ještě jednou promísíme, pokud by bylo řídké, přidáme trošku mouky.

A) rozdělíme asi na 4 - 5 bochánků, které postupně na pomoučeném vále rozválíme na obdélníky, rádylkem rozkrájíme na čtverečky /velikost podle toho, jak velké koláčky chceme mít/. Na každý čtvereček dáme tvarohovou náplň /buď kuličku, když se nám je podaří nadělat, nebo malou lžičkou hromádku/, zabalíme do uzlíčku a dáme na vymaštěný plech spojen dolů nebo na plech vyložený papírem na pečení.

B) nebo - těsto nabíráme lžící po kouscích a „vyhazujeme“ ho na pomoučený vále, pak každý kousek roztáhneme na kolečko o průměru 7 - 8 cm, položíme tvaroh, zabalíme do uzlíčku a položíme na pomaštěný plech nebo na pečící papír.

Než těsto vykyne, tak si připravíme tvarohovou náplň a drobenku.

#### Tvarohová náplň:

Vytužený tvaroh + 90 g mletého cukru, vanilkový cukr, žloutky, rozinky, rum - všechno řádně promícháme, necháme chvíli odpočinout. Pokud jdou dělat kuličky, tak si naděláme na táč kuličky, které pak dáváme na těsto, pokud ne, tak náplň dáváme pomocí dvou malých lžiček, nebo velké lžice a příborového nože.

#### Posypátka /drobenka/:

100g másla, 60g mletého cukru, vanilkový cukr a 100g hladké mouky smícháme, prohněteme a pak „rozšúláme“ mezi dlaněmi na drobení. Pokud je třeba, přiměřeně přidáme cukr i mouku.

#### Trnky /povidla /:

Menší kelímek rozmícháme vidličkou, můžeme přidat nastrouhanou citrónovou kůru /z omytého citrónu/, pak směsí naplníme mikrotenový sáček s ustříhnutým rožkem. Pak děláme rožkem malý kopeček do důlku na vdolečku. Jednoduše lze také dávat ze lžice pomocí příborového nože.

Na normální plech se vejde asi 5 x 6 kousků.

Na plechu do středu každé kuličky uděláme prstem „důlek“, kuličku kromě dolíčku potřeme rozšlehaným vajíčkem, pak do dolíčku dáme povidla a na ně nakonec lehce přitiskneme špetku „posypátka“ /drobenky/. Na plechu necháme ještě asi 10 minut nakynout a pak pečeme v rozpálené troubě na 200°C asi 10 min. Povrch vdolečku musí být zlatý. Po vychladnutí ukládáme do krabice a lehce přikryjeme papírem nebo fólií a uzavřeme.

Cukrujeme mletým cukrem až těsně před podáváním. Vdolečky se musí péct rychle, aby naběhly. Proto, pokud možno, neotvíráme troubu, když tak až ke konci. Každý má ale jinou troubu, tak musí zohlednit vlastní zkušenosti, aby dobrý výrobek nakonec nepřipálil.

Pokud se vám podaří upéct krásné zlatavé vdolečky, které mají tzv. „búdku“, tj. dutinku uvnitř, tak dostáváte za „1“. Pokud ne, tak nevěšte hlavu. Ani té nejzkušenější kuchařce se vždycky nepodaří. Zkuste to znovu. Chce to cvik. Tak hodně úspěchů!