Tvarohové koláčky s ovocem

Časová náročnost: minut

Těsto:

300 g	polohrubá mouka
200 g	hladká mouka
250 g	máslo
2 ks	vejce
20 g	cukr
25 g	droždí
100 ml	mléko
	sůl



Náplň:

250 g	měkký tvaroh
60 g	moučkový cukr
1 lžíce	strouhaná citronová kůra
1 lžíce	citronová šťáva
50 g	kokos
1 ks	vanilinový cukr
1 hrnek	ovoce na ozdobu (např. jahody, maliny…)

Postup přípravy

Droždí smícháme s cukrem a vlažným mlékem a necháme vzejít kvásek. Mouky prosejeme, smícháme se špetkou soli, 1 vejcem, rozpuštěným vlažným máslem a kváskem. Vypracujeme tužší hladké těsto, které necháme alespoň půl hodiny odpočinout v ledničce. Mezitím smícháme všechny ingredience na náplň. Těsto rozválíme na plát silný 4 mm a vykrajujeme z něj kolečka o průměru 5 cm. Dáme na plech vyložený pečicím papírem, vymačkáme okraje a potřeme je rozšlehaným vejcem. Plníme pokrájeným ovocem a pečeme při 180 °C po dobu asi 20 minut dozlatova.