

Koláče

Tjekkiske kager med fyld

Eliška Hansen, tolk & oversætter, Haderslev

Eliška kom til Danmark i 2007. Hun arbejder freelance som oversætter og tolk. Eliška importerer øl fra Tjekkiet og afholder ølsmagninger. Sønnen Jacob hjælper gerne i køkkenet, især når der skal bages kager. Koláče er en tjekkisk klassiker med mange slags fyld.

Ingredienser til 16 stk.

3½ dl sødmælk

1 pakke tørgær

70 g sukker

550 g mel

1 økologisk citron (eller 1 pakke citronskal)

115 g smør

1 æg (til pensling)

3 slags fyld

Sveskemos: 200 g svesker uden sten, 80 g sukker, romessens

Birkes: 60 g blå birkes, 80 ml mælk, 60 g flormelis

Kvark: 200 g kvark, 1 pakke vaniljebudding á 80 g

Tip

Dyp glasset i mel og drej det, så dejen ikke sidder fast. Server kagerne lune, så smager de bedst.

Tilberedning (ca. 3 timer)

1. Riv skallen af citronen.
2. Bland mel og tørgær og tilsæt sukker, citronskal, blødt smør og lunken mælk og rør på maskine i ca. 10 minutter.
3. Lad hæve i 1 time.
4. Kog sveskerne i lidt vand, et par dråber romessens og tilsæt 70 g sukker. Purér med stavblender og kog ind, hvis mosen er for flydende. Afkøles.
5. Mal birkes i en kaffekværn og hæld i en gryde, tilsæt mælk, flormelis og kog op, lad simre under konstant omrøring i 2-3 minutter. Afkøles.
6. Bland kvark med buddingpulveret.
7. Del dejen i 16 lige store stykker og rul hver til en kugle.
8. Brug et glas på ca. 8 cm i diameter til at trykke midten helt flad, så der bliver en rund rand på ca. 1 cm tilbage.
9. Pensl randen med æg.
10. Fordel fyldet efter behag, men vær ikke fedtet.
11. Bages i to omgange i ca. 20 min. ved 180 grader, de må ikke blive alt for mørke.