

Tvarohové koblížky plněné pudinkem

Časová náročnost: 60 minut

Koblížky

150 g	hladká mouka
4 lžička	kypřicí prášek do pečiva
75 g	tvaroh
50 ml	mléko
50 ml	olej
40 g	cukr
1 balíček	vanilkový cukr
1 špetka	sůl



Pudinková náplň

1 ks	udinkový prášek s vanilkovou příchutí
1/4 l	mléko
3 lžíce	cukr
100 g	máslo
125 g	tvaroh
2 lžíce	tuzemák

Dále

	olej na smažení
	moučkový cukr

Postup přípravy

Nejprve si ve větší míse smícháme hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Vmícháme tvaroh, mléko, olej, oba cukry a špetku soli. Elektrickým šlehačem vše uhněteme do hladkého těsta. Vzniklé těsto rozdělíme na 10 až 12 stejných dílů a uděláme z nich koule. Ty osmažíme ve vyšší vrstvě oleje z obou stran dozlatova. V průběhu smažení se pustíme do přípravy pudinkové náplně: Pudinkový prášek si rozmícháme v trošce mléka

s cukrem. Zbylé mléko přivedeme téměř k varu a rozmícháme v něm rozpuštěný a oslazený pudinkový prášek. Za stálého míchání necháme pudink nad ohněm zhoustnout. Odstavíme a necháme vychladnout. Na závěr přidáme k pudinku ušlehané máslo s tvarohem a tuzemákem. Usmažené koblížky mezitím pokládáme na papírové utěrky, abychom odstranili přebytečný tuk. Pudinkovou náplň naplníme do igelitového sáčku, kterému jsme odstříhli malý roh (popř. do cukrářského sáčku se špičkou ke zdobení) a plníme jím usmažené koblížky. Koblihy je nejlepší plnit tak, že v místě, kde mají na boku kroužek po smažení, uděláme nejprve tupým koncem nějakého dřevěného štětečku díрку (o průměru asi tak 0,5 cm) a tímto otvorem pak dáváme náplň. Těsně před podáváním je pocukrujeme.