

## Kołacz z serem i porzeczkami



### BENKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	400 g
<b>jajko</b>	3 szt
<b>masto miękkie</b>	60 g
<b>mleko ciepłe</b>	200 ml
<b>drożdże świeże</b>	25 g
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	szczypta
<b>olej</b>	2 łyżki

#### Farsz

<b>ser biały</b>	250 g
<b>wiórki kokosowe</b>	5 łyżek
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	3 łyżki
<b>jajko</b>	1 małe
<b>porzeczki czarne</b>	100 g
<b>cukier</b>	1 kopiastra łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 . Mąkę przesiewamy do miski.  
Drożdże mieszamy z łyżeczką cukru, łyżką mąki i 2 łyżkami mleka, odstawiamy do wyrośnięcia.  
Do mąki dodajemy wszystkie składniki oprócz tłuszczu, mleko dolewamy stopniowo i miesimy ciasto (zostawiamy sobie odrobinę jajka do posmarowania wierzchu ).  
Pod koniec dodajemy miękkie masło i olej.  
Gotowe ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do podwojenia objętości .  
Wyrośnięte ciasto wyjmujemy na blat i miesimy przez chwilę, aby wypuścić nagromadzone powietrze.  
Dzielimy ciasto na dwie części, większą i mniejszą (2 :3).  
Mniejszą wałkujemy na placek o średnicy 26 cm i wkładamy na spód wysmarowanej masłem tortownicy.  
Większą wałkujemy na większy placek, mniej więcej 36-38 cm średnicy.
- KROK 2 Twaróg przeciskamy przez praskę.  
Mleko gotujemy z cukrem, dodajemy wiórki kokosowe i chwilę gotujemy, aż mleko się wchłonie, studzimy.  
Łączymy z twarogiem i jajkiem.  
Porzeczki myjemy i osuszamy na papierowym ręczniku.  
Na środek mniejszego placka układamy porzeczki i posypujemy je kopiastrą łyżką cukru.
- KROK 3 Większy placek nacinamy i nakładamy na mniejszy.  
Lekko dociskamy brzegi, aby ciasto się sklepiło.
- KROK 4 Na brzeg nakładamy nadzienie serowe.  
Wystające od spodu ciasto zawijamy na farszu tworząc tunelik.
- KROK 5 Powstały rulon nacinamy co ok. 4 cm i wywijamy farszem do góry.  
Na gotowym kołaczku zapinamy obręcz i odstawiamy do wyrośnięcia.  
Pieczemy ok. 35 minut w 175-180 \*C.  
Studzimy na kratce.  
Kołacz kroimy jak tort.