

Čučoriedkový pletenec

ČUČORIEDKOVÝ PLETENEC

Počet porcií: 1 ks

Čas prípravy: 90 minút

Ovocné koláče máme doma veľmi radi. A aj keď v tomto koláčiku sme ešte použili ovocie mrazené, veľmi sa už tešíme na to čerstvé. Čučoriedky patria medzi jedno z najzdravších ovocí na svete. Okrem toho, že majú vynikajúcu chuť, doplnia organizmus aj mnohými vitamínmi, antioxidantmi a potrebnými minerálmi.

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

50 g Cukor kryštálový

50 ml Olej stolový

21 g Droždie FALA

5 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

300 g Čučoriedky mrazené

100 g Cukor kryštálový

citrónová šťava

Na posypanie:

Cukor práškový

Lyofilizované čučoriedky – prášok

Postup prípravy:

Z mlieka, droždia a trošky cukru si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, cukrom a olejom a vypracujeme cesto, ktoré necháme pol hodinku podkysnúť. Plnku si pripravíme tak, že si na panvici zmiešame čučoriedky a cukor a varíme do zhustnutia. Dochutíme citrónovou šťavou, prípadne pridáme viac cukru. Vykysnuté cesto si rozvaľkáme na obdĺžnik a natrieme mierne vychladnutou plnkou a môžeme posypať ešte celými čučoriedkami. Prípadne môžeme namiesto plnky použiť hotový džem. Naplnené cesto zrolujeme a roládu pozdĺžne prekrojíme. Tieto dve časti spolu spletieme a následne zatočíme do tvaru venca. Pečieme pri teplote 180°C asi 30 minút. Po upečení potrieme roztopeným maslom a môžeme posypať práškovým cukrom a práškom z lyofilizovaných čučoriedok.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

