Škoricový trhanec – Monkey Bread

Škoricový trhanec je veľmi populárny v USA. Je tam známy pod názvom Monkey Bread. Ide o sladký jemný koláč karamelovo-škoricovej chuti. Majú ho radi hlavne deti, preto sa dobre hodí na detské oslavy. Na tento koláč existuje veľa receptov a jeden z nich vám teraz predstavíme.

Suroviny – cesto na 1 klasickú bábovkovú formu:
múka hladká špeciál 00 Extra 240 g
plnotučné mlieko 80 g (vlažné)
maslo (izbovej teploty) 35 g
cukor trstinový 25 g
droždie VIVO 20 g
vanilínový cukor 10 g
soľ 3 g
1 vajce

Suroviny – náplň:
trstinový cukor 220 g
olej 100 ml
mletá škorica 22 g

Suroviny na dohotovenie:
olej na vymazanie formy

Postup:
V mlieku rozpustíme droždie VIVO a pridáme múku, soľ, trstinový cukor, vanilínový cukor, vajíčko a maslo. Zamiesime tuhšie hladké cesto. Cesto necháme 20-30 minút podkysnúť. Medzitým si pripravíme zmes na obaľovanie z trstinového cukru a mletej škorice, ktoré spolu dobre zmiešame, čím získame trstinový škoricový cukor. Cesto po podkysnutí vyklopíme na pomúčenú pracovnú dosku, rozdelíme na 5 častí vytvarujeme do valčekov s priemerom 1 – 1,5 cm. Valčeky narežeme na malé

kúsky, ako keď robíme dukátové buchtičky. Tieto kúsky potom namočíme v oleji a obalíme v pripravenej škoricovo-cukrovej zmesi. Takto obalenými kúskami naplníme formu na bábovku. Trhanec necháme kysnúť cca 40 minút. Pečieme pri teplote 200°C, 25 – 30 minút. Hneď po upečení ho preklopíme z formy na tanier.