

Štedráková torta

Štedráková torta

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 120 minút

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná polohrubá

200 g Mlieko

100 g Maslo

70 g Cukor kryštál

20 g Cukor vanilkový

5 g Droždie sušené SAF INSTANT

5 g Soľ

30 g Maslo na potretie

Zoznam surovín na náplň:

Maková:

200 g Mak mletý

150 g Mlieko (horúce)

80 g Cukor práškový

5 g Kôra citrónová

Tvarohová:

250 g Tvaroh

80 g Cukor práškový

45 g Vajce

30 g Škrob kukuričný

8 g Cukor vanilkový

Orechová:

200 g Orechy vlašské mleté

150 g Mlieko (horúce)

80 g Cukor práškový

5 g škorica

Postup prípravy:

Z múky, sušeného droždia, cukru, vlažného mlieka, vanilkového cukru, zmäknutého masla a štipky soli si vypracujeme cesto. Pripravené cesto necháme aspoň pol hodinu vykysnúť na teplom mieste. Medzitým si pripravíme jednotlivé plnky. Mak zmiešame s cukrom, dochutíme citrónovou kôrou a zalejeme horúcim mliekom. Tvaroh zmiešame s vajcom, kukuričným škrobom, cukrom a dochutíme vanilkou. Orechy zmiešame s cukrom, mletou škoricou a zalejeme horúcim mliekom. Vykysnuté cesto rozdelíme na štyri časti. Rozvaľkáme ho na veľkosť tortovej formy a

vložíme na dno formy vystlanej papierom na pečenie. Na cesto navrstvíme prvú makovú plnku. Položíme cesto, navrstvíme tvarohovú plnku, ďalej cesto a orechovú plnku a nakoniec poslednú vrstvu cesta. Pečieme na 170 °C asi 50 až 60 minút. Ešte horúci koláč potrieme roztopeným maslom.

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

