

Vianočná hviezda

Ani u vás na vianočnom stole nesmie chýbať kysnuté pečivo? Okrem tradičnej vianočky alebo tvarohových koláčov, môžete tento rok vyskúšať aj túto vianočnú hviezdu. Myslíme, že bude peknou a chutnou vianočnou ozdobou.

Vianočná hviezda

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 90 minút

Zoznam surovín na cesto:

450 g Múka pšeničná hladká

200 g Mlieko

45 g Maslo roztopené

30 g Cukor kryštál

21 g Droždie FALA

2 ks Vaječný žltok

1 ks Vaječný bielok

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

200 g Arašidový krém

Postup prípravy:

Z vlažného mlieka, trošky cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme na teplom mieste vykysnúť. Do múky pridáme zvyšok cukru, štipku soli, žĺtky, roztopené maslo a pripravený kvások. Cesto vymiesime a necháme vykysnúť cca hodinu. Vykysnuté cesto rozdelíme na štyri časti. Každú časť rozvaľkáme do kruhu s priemerom asi 30 cm. Spodný plát položíme na plech s papierom na pečenie. Potrieme 1/3 orieškového krému, ktorý si môžeme trošku zohriať v mikrovlnke. Striedame vrstvu rozvaľkaného cesta a krému, posledný plát už nepotierame. Na vrch koláča priložíme pohár alebo vystrihnutý kruh s priemerom cca 4 cm. Smerom od pohára k vonkajšiemu obvodu koláč rozkrojíme na 16 dielov. Potom každé dva susedné diely opatrne od stredu zatočíme 2x v smere od seba. Na koncoch navzájom spojíme a postup opakujeme so všetkými dvojicami dielov. Hotovú hviezdu potrieme bielkom a pečieme asi 20 minút na 180 °C.

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

