

Vianočný mandľový veniec

VIANOČNÝ MANDĽOVÝ VENIEC

Počet porcií: 1 ks

Čas prípravy: 120 minút

Aj tento rok sme si chceli pre vás pripraviť niečo tradičné z kysnutého cesta, čo okrem toho, že vynikajúcu chuť, bude aj pekne vyzerat' na vianočnom stole. Myslíme, že takýto orechový pletený veniec od našej foodbloggerky spĺňa oboje. Čo kysnuté pečiete na Vianoce vy?

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

300 ml Mlieko

50 g Maslo

45 g Cukor kryštálový

20g Droždie FALA

45 g Cukor kryštálový

12 g Citrónová kôra

1 ks Vajce

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

300 g Mandle mleté (Vlašské orechy)

100 g Cukor práškový

100 ml Mlieko

20 g Cukor vanilkový

4 g Citrónová kôra

1 ks Vajce na potretie

Postup prípravy:

Z mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, roztopeným maslom, vajcom, citrónovou kôrou, štipkou soli a zo všetkých surovín vypracujeme cesto. Cesto necháme vykysnúť asi hodinu na teplom mieste. Medzitým si pripravíme plnku tak, že zmiešame namleté mandle spolu s práškovým cukrom, citrónovou kôrou a vanilkovým cukrom. Toto všetko zalejeme zohriatym mliekom a premiešame. Vykysnuté cesto rozvaľkáme a potrieme pripravenou plnkou. Zrolujeme a pripravenú roládu pozdĺžne prekrojíme na dva kusy, tak aby koniec zostal spojený. Dva prekrojené kusy prepretieme do vrkoča a zvinieme do kruhu. Preložíme na plech s papierom na pečenie, môžeme potrieť vajíčkum, a pečieme pri teplote 200 °C asi 30 až 40 minút.

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

