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 chutí, bude aj pekne vyzerať 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 pripavenú 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 vajíčkom, a pečieme pri teplote 200 °C asi 30 až 40 minút.

Viac na našom FB Pečenie nás baví.