

Vianočný štedrák

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Plnka č.1: slivkový lekvár zmiešaný s postrúhanou citrónovou kôrou.

Plnka č.2: 180 g mletých orechov, 30 g strúhanky, 80 g cukru, 1,5 dl mlieka, 1 strúčik vanilky strúhaná, citrónová kôra. Všetko spolu uvaríme. Vanilku vyberieme.

Plnka č.3: 200 g mletého maku, 120 g cukru, 10 g tradičného masla, 1,5 dl mlieka, 1 vanilkový strúčik, citrónová kôra.

Plnka č.4: 300 g tvaroh tučný hrudkovitý, 80 g cukru, 80 g tradičného masla, 20 g umytých hrozienok, 2 žĺtky, citrónová kôra, sneh z 2 bielkov, 1 vanilka

Postup Pri plnkách č. 2 a 3 mlieko, vanilku, maslo, citrónovú kôru zvaríme. Z horúcej zmesi vyberieme vanilku a sparíme ňou orechy a mak. Kvások z droždia, vlažného mlieka a trošky cukru spracujeme s múkou, žĺtkami, a ostatnými prísadami na polotuhé cesto, ktoré rozdelíme na 5 dielov. Na vymastený plech položíme 1 plát, potrieme plnkou č. 1. Zakryjeme druhým plátom. Nasleduje ďalšia plnka a tretí plát. Tretia plnka, ďalší plát a posledná plnka. Piaty plát cesta rozdelíme na pásiky, a na tvarohovej plinke z nich vytvoríme mriežku. Pri plnkách č. 2 a 3 mlieko, vanilku, maslo, citrónovú kôru zvaríme. Z horúcej zmesi vyberieme vanilku a sparíme ňou orechy a mak. Kvások z droždia, vlažného mlieka a trošky cukru spracujeme s múkou, žĺtkami, a ostatnými prísadami na polotuhé cesto, ktoré rozdelíme na 5 dielov. Na vymastený plech položíme 1 plát, potrieme plnkou č. 1. Zakryjeme druhým plátom. Nasleduje ďalšia plnka a tretí plát. Tretia plnka, ďalší plát a posledná plnka. Piaty plát cesta rozdelíme na pásiky, a na tvarohovej plinke z nich vytvoríme mriežku. Potrieme žĺtkom a dáme piecť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 30 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 500 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 180 g
- **Cukor kryštál** - 380 g
- **Hrozienka** - 20 g
- **Žítok** - 140 g
- **Bielok** - 62 g
- **Slivkový lekvár** - 80 g
- **Citrónová kôra** - 8 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 190 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 0.5 g
- **Mak modrý 350 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

