

Pletený věnec

„Na Velikonoce věnce nepeču, tak jsem zvolila kombinaci několika svých oblíbených receptů, v čele s receptem na Jidáše a náplní do kynutých štrúdlů naší maminky.“

Těsto

1 kg hladké mouky
1 kostka droždí
80 g cukru krupice
100 g rozpuštěného másla
3 vejce
300 ml mléka
200 g mletých mandlí
1 vanilkový cukr
citrónová kůra

Z mléka, droždí a cukru necháme vzejít kvásek, až bude hotový, smícháme ostatní suroviny, přidáme ho do nich a dáme kynout.

Náplň

300 g tvarohu „v papíře“
2 vejce
1 vanilkový pudíng
cukr
vanilka
300 g povidel
mletý badyán
rum

Smícháme suroviny na náplně a připravíme si je do plniček.

Dokončení

1 vejce
50 g másla
2 lžíce medu
40 ml rumu
mandle na posypání

Těsto rozdělíme na 4 díly, vyválíme na obdélníky, naplníme, zarolujeme a upleteme cop, který obtočíme kolem sklenice a necháme kynout. Poté dáme péct na 180 °C cca 40 až 50 minut.

Rozpustíme med a máslo, přidáme rum a potřeme upečený věnec.





