

Špaldový věnec s kandovaným ovocem

„Velikonoce se u nás na vesnici slaví každý rok, i když tato tradice se ve městech vytrácí. U nás to není o příliš tvrdém šlehání pomlázkou, ale o setkání sousedů, o přátelském popovídání u kávy a panáčku. Pokaždé mám ráda plný stůl dobrot, ať slaných nebo sladkých. Velikonoční věnec už jsem také dělala, stačí ozdobit barevnou stuhou, zarovnat vajíčky, do otvoru dávám květináč s vyklíčenou pšenicí a napíchám špejle s vyfouklými vajíčky, které mi děti vyrobily ve školce.

Nejraději ho dělám s kandovaným ovocem, dcera moc nemusí rozinky, ale jinak dávám oboje. Když koupím zlaté, ani nepozná, že tam jsou.“

Těsto

500 g hladké mouky (špaldové)
250 ml mléka
2 žloutky
100 g rozinek v rumu
100 g kandovaného ovoce
100 g sádla
100 g cukru krupice
 $\frac{3}{4}$ kostičky droždí
citronová kůra
špetka soli
půl sáčku kypřicího prášku
rum

Mouku prosejeme do mísy, přidáme špetku kypřicího prášku, pak přidáme sůl, vlažné mléko, cukr a droždí a necháme vzejít kvásek. Potom přidáme vejce, rozpuštěné sádlo, kůru z citronu, žloutky, rozinky a kandované ovoce, doléváme zbytkem mléka a rumem. Těsto hněteme v míse dohladka. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a dáme vykynout.

Dokončení

vajíčko na pomazání (můžeme i máslo)
mandle na posypání (plátky + drcené)

Po vykynutí těsta hmotu rozdělíme na tři stejné části. Uděláme si tři dlouhé válečky a ty upleteme jako cop. Stočíme do kruhu a konce spojíme. Potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme v troubě na 180 °C cca 35 až 40 minut. Nejlepší míra je oko, takže si hlídáme barvu pečeného těsta a podle toho si korigujeme teplotu a čas pečení.

Marmeláda malinová:

Maliny zasypeme cukrem a vaříme do měkka. Pak do trochy cukru vmícháme

pektogel a přisypeme k malinám. Vaříme dle návodu. Na dochucení můžeme přidat citronovou šťávu.

Mátovo-pomerančová marmeláda na potření

pugét máty
5 oloupaných pomerančů
1 kg cukru krupice
želírovací přípravek
šťáva z citronu

Z máty použijeme lístky. Nasekáme najemno. Pomeranče oloupeme a nakrájíme na kousky. Dáme společně s mátou do hrnce, zasypeme cukrem a vaříme do změknutí. Pak si v troše cukru rozmícháme želírovací přípravek, vaříme dle návodu na sáčku. Po uvaření přidáme citronovou šťávu. Pokud je marmeláda hrubší, můžeme ji rozmixovat v robotu.

Malinová marmeláda na potření

500 g malin (mohou být mražené)
500 g cukru krupice
½ sáčku želírovacího přípravku
šťáva z citronu

Maliny zasypeme cukrem a vaříme do měkka. Pak do trochy cukru vmícháme želírovací přípravek a přisypeme k malinám. Vaříme dle návodu. Na dochucení můžeme přidat

citronovou šťávu.





