

# Velikonoční věnec

„Kynuté těsto je super klasika. Vždy jsme dělali jen mazanec, ale věřím, že od teď to bude moje nová tradice.“

- 110 g másla
- 1 špetka soli
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- moučkový cukr
- 2 žloutky
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 lžíce hrozinek
- 500 g polohrubé mouky
- 30 g droždí
- 1 lžíce citronové kůry
- mouka
- 100 g cukru
- 0,5 lžičky vanilkové pasty
- rozmarýn na ozdobu

Připravíme kvásek ze 100 ml vlažného mléka, do něj rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, lžici mouky a v teple necháme vzejít.

Máslo, vanilkový cukr a žloutky utřeme, přidáme mouku, sůl, citronovou kůru a vanilkovou pastu. Kváskem a vlažným mlékem zaděláme těsto. Když těsto zhoustne, hněteme je tak dlouho, dokud nepřestane lepit. Poté zapracujeme hrozinky a přikryté utěrkou necháme kynout 50 minut. Z těsta potom vyválíme 4 prameny, upleteme cop a spojíme ho do věnce.

## Náplň do skořápek

- 2 vejce
- 70 g cukru krystalu
- 60 g hladké mouky
- 20 g kakaa
- 3 lžíce oleje
- špetka soli

Vejce vyšleháme do pěny, přidáme olej, kakao, mouku a cukrářským pytlíkem naplníme prázdné skořápky.

## Dokončení

- vejce
- mléko

Věnec přesuneme na vymazaný plech, doprostřed dáme v alobalu zabalenou čočku, kvůli tvaru, a necháme 20 minut kynout. Poté potřeme vejcem s mlékem a pečeme v předehřáté troubě na 200 °C. Až se těsto zapeče, zmírníme teplotu na 175 °C a dopečeme.









