

Štědrák

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Do 250 ml vlažného mléka přidáme lžici cukru, nadrobíme droždí a necháme kvásek vzejít. Mezitím v misce smícháme 300 g bakery mix, 50 g cukru, 50 g rozpuštěného másla, 1 vajíčko a kvásek z droždí. Všechno vymixujeme na hladké těsto, které přikryjeme a necháme vykynout 45 minut. Těsto rozdělíme na 5 částí a rozválíme na pečící papír na tenko. Na první část natřeme povidla a vložíme druhé tenké těsto, na které natřeme tvarohovou náplň (250 g tvarohu, 1 vejce, rozinky namočené ve vodě či v rumu, vanilkový cukr a 2 lžice moučkového cukru), další těsto, maková náplň (200 g máku, 50 ml mléka, 3 lžice cukru), těsto a nakonec ořechovou náplň (200 g mletých ořechů, 50 ml mléka, vanilkový cukr, 3 lžice moučkového cukru) a vložíme poslední plát těsta. Necháme ještě přikryté dokynout 20 minut. Před pečením potřeme rošlehaným vajíčkem a dáme péct na 200°C 35 minut. Vychladnutý pokrájíme.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 200 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 350 g
- **Cukr krystal** - 90 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Rozinky** - 50 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Směs na přípravu koláčů 1 000 g** - 300 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 200 g
- **Tradiční švestková povidla 380 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

