

Čokoládový věnec

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Všechny ingredience vložíme do pekárny na program těsto a necháme zpracovat těsto. Pokud nemáme pekárnu, zaděláme si kvásek z vlažného mléka (200 ml), špetky cukru (10 g) a kvasnic. V misce prošleháme rozpuštěné máslo (60 g) se žloutkem. Ve velké míse smícháme mouku (400 g) s cukrem (50 g) a solí. Přidáme směs másla a žloutků a kvásek a zpracujeme těsto. Vyklopíme na vál a uhněteme hladké a nelepivé těsto, trvá to asi 6 minut. Pak těsto přendáme do mísy a necháme pod utěrkou na teplém místě vykynout až zdvojnásobí objem, asi 1 hodinu.

Mezitím si nachystáme náplň:

6 lžic změkklého másla, 1/3 hrnku mandlových lupínků, 75 g třtinového cukru, 1/2 hrnku kakaa holandského typu, 2 velké žloutky, 1 a 1/2 zarovnané lžičky mleté skořice, 1 lžička hladké mouky + na poprášení špetka mletého kajenského pepře

Na polevu:

55 g třtinového cukru, 1/2 zarovnané lžičky mleté skořice, 4 lžice rozpuštěného másla

Plech vyložíme pečicím papírem. Rozmixujeme máslo, mandle, cukr, kakao, žloutky, skořici, mouku a kajenský pepř na pastu. Na pomoučněné pracovní ploše rozválíme těsto na obdélník zhruba 25 x 46 cm. Rozetřeme na něj kakaovou směs, přičemž necháme 2 cm okraj prázdný. Prázdné okraje potřeme vodou a z delší strany těsně svineme roládu. Čistý okraj lehce přitiskneme, abychom náplň uzavřeli uvnitř. Položíme na táč švem dolů a dáme na 30 minut ztuhnout do mrazáku. Rolku podélně překrojíme napůl a přesuneme na plech vyložený pečicím papírem. Na vzdálenějším konci stiskneme oba konce řeznou stranou k sobě. Obě poloviny zapleteme tak, aby vynikla efektní řezná strana. Konce zase stiskneme a oba zatočíme pod cop. Zlehka zakryjeme cop potravinářskou fólií a na teplém místě necháme ještě 30 minut kynout. Troubu předehřejeme na 175 °C. Sejmeme z copu fólii. Pečeme 30–35 minut dozlatova, v polovině pečení plech otočíme. Na polevu smícháme cukr se skořicí. Horký upečený cop potřeme máslem a mírně posypeme skořicovým cukrem. Necháme vychladnout a posypeme dalším skořicovým cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Mandle jádra 200 g** - 50 g
- **Holandské kakao 100 g** - 100 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Cukr krystal** - 190 g
- **Žloutek** - 112 g
- **Kajenský pepř 20 g** - 1 g
- **Skořice mletá 40 g** - 12 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 405 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 160 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

