

NajPečenie



Sviatočná mramorová vianočka

Najlepšie rodinné sviatočné raňajky. Pravá mramorová vianočka z dvojfarebného cesta. Pripravená podľa fotoreceptu, len pre vás.

Potrebuje:

150 g	Palmarín
1 g	polohrubá múka
150 g	Práškový cukor
150 g	Palmarin (zmäknutý)
2 ks	žltok
1 ks	vajce
1 kocka	droždie
1 lyžička	citrónová sušená kôra
500 ml	mlieko vlažné

Postup:



Múku a práškový cukor preosejeme do misy, z trošky teplého mlieka, cukru a kvasníc pripravíme kvások, Palmarin rozpustíme. Do múky s cukrom pridáme kvások, žltka, vajíčko, maslo, citrónovú kôru, sol' a teplé mlieko, vypracujeme lesklé vláčne cesto, poprášime múkou a dáme kysnúť na teplé miesto aspoň hodinu, cesto je maslové, troška mu to bude trvať kým nakysne. Po nakysnutí cesto rozdelíme na polovicu, jednu polovicu premiesime a necháme prikrytú naďalej odpočívať, druhú polovicu tiež rozdelíme na polovicu a jednu časť odložíme, druhú zafarbíme kakaom, tak, že kakao v miske rozmiešame s mliekom na kašičku, do toho vložíme cesto a zapracujeme doňho kašičku, je to troška pracné,

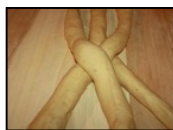
Celkový čas prípravy:	180 min.
Čas pečenia:	45 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

ale výsledok stojí za to :-) ak sa to moc lepí prisypeme múku.



Máme tri bochníčky cesta, jeden veľký biely, jeden malý biely a malý kakaový.



Veľký biely bochník rozdelíme na tri časti a rukami vyšľúame tri rovnako dlhé šulce, ja som mala 40cm, a ideme zapleťat' klasický vrkoč z troch prameňov, ale začíname od stredu.



Až po koniec, ten stlačíme a podsunieme pod vianočku, teraz je najlepšie otočiť celú pracovnú dosku, a dopliesť zvyšok vrkoča, upletený vrkoč prikryjeme a necháme odpočívať. Kakaový bochník rozdelíme na 4 časti, rozšľúame na 4 šulce rovnako dlhé ako základ vianočky, z troch upletieme kakaový vrkoč, jeden šulček si odložíme.



nakysnutý biely vrkoč preložíme na plech s papierom na pečenie, v strede po dĺžke zatlačíme rukou, aby nám vznikla priehlbinka, priehlbinku potrieme bielkom a vložíme do nej kakaový vrkoč, prikryjeme.

NajPečenie



Posledný vrkoč upletieme kombinovaný z ostatého bieleho cesta a kakaového šulčeka.



Do kakaového vrkoča urobíme tiež priehlbinku, potrieme bielkom, vložíme kombinovaný vrkoč, prikryjeme a necháme pol hodinu nakysnúť



potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme sekanými mandľami a hrozienkami, z každej strany od kraja do stredu zapichneme špajdlu, aby sa vianočka pri pečení nedeformovala.



Pečieme vo vyhriatej rúre v strede rúry, nie aby bol plech v strede, ale vianočka, tak plech bude v dolnej časti rúry, pečieme pomaly, aby sa vianočka prepiekla.