NajPečenie

Nugátový vrkoč

Kysnutá dobrota s nugátovou plnkou..

Potrebujete:

300 g	Palmarín
1 ks	droždie
1 kg	múka polohrubá
350 g	cukor kryštálový
3 ks	krémový prášok Zlatý klas
4 lyžica	kakao
1 a 1/4 liter	mlieko
3 ks	vajcia
1 lyžica	soľ

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 - 35 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta: trošku mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Necháme 10 - 15 minút vykysnúť kvások.

Príprava náplne: 700 ml mlieka, 250 g kryštálového cukru, 250 g Palmarinu, 4 lyžíice kakaa a Zlaté klasy povaríme spolu do stuhnutia a necháme vychladnúť.

Po vykysnutí kvások zmiešame s múkou, 3 lyžicami Palmarinu, 100 g kryštálového cukru, 3 bielkami, 1 žĺtkom, 500 ml mlieka a polievkovou lyžicou soli. Cesto prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť na teplom mieste.

Cesto rozdelíme na 8 častí a vyvaľkáme. Každú časť potrieme plnkou a stočíme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Spletieme po 2 ks ako vrkoč (spolu 4 vrkoče) a uložíme na vymastený plech. Potrieme žĺtkom, ktoré môžeme rozmiešať s troškou vody.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.