NajPečenie



Pudingová vianočka

Táto pudingová vianočka urobí každé sviatočné ráno ešte krajším. Jednoduchý fotorecept vám ukáže ako na to.

Potrebujete:

350 g	Palmarín
900 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
250 g	cukor kryštálový
1 kocka	droždie
2 ks	puding čokoládový
4 lyžica	kakao
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
štipka	soľ
2 ks	vajcia
900 ml	mlieko

Postup:



Osobitne si pripravíme kvások tak, že z daného množstva odoberieme trocha práškového cukru, múky, pridáme 200 ml mlieka a droždie. Necháme 10 - 15 minút podkysnúť.
Po vykysnutí pridáme kvások do misy s múkou, zvyškom práškového cukru, práškom do pečiva, vanilinovým cukrom, vajíčkami, 200 ml mlieka a 6 lyžicami Palmarinu. Všetko zmiešame a miesime, kým nie je cesto hladké. Prikryjeme čistou utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste 45 minút. Cesto nesmie byť v prievane inak nevykysne.



Kým cesto kysne, pripravíme si plnku. Z 500 ml mlieka, kryštálového cukru a pudingových práškov uvaríme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**30 - 40 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

hustý puding. Do mierne vychladnutého pudingu pridávame 250 g Palmarinu (dávame pozor aby puding "nezhrčkavel"). Neskôr primiešame 4 polievkové lyžice kakaa.



Vykysnuté cesto si rozdelíme na 6 rovnako veľkých bochníkov. Môžeme si ich aj odvážiť.



Bochníky pred vaľkaním ešte premiesime a potom ich vyvaľkáme na tenší plát. Pridáme 2 až 3 lyžice plnky.



Plnku rovnomerne rozotrieme, dbáme na to, aby nebola teplá.



Pri zavíjaní závinu cesto negúľame iba prehadzujeme. Po zavinutí zlepíme oba konce, a aj po dĺžke cesto prstami zoštipkáme (zlepíme).



Záviny splietame po dvoch. Splietame tak, že zatlačíme horné konce závinov k sebe a opatrne prepletieme ako vrkoč.



Vianočky uložíme na vymastený plech alebo na papier na pečenie. Pečieme v mierne vyhriatej rúre na 170 °C asi 30 až 40 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Vychladnutú vianočku posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.