NajPečenie




# *Sviatočná mramorová vianočka*

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

## *Potrebujete:*

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

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

## *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, žĺtka, vajíčko, maslo, citrónovú kôru, soľ 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,

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

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 vyšúľame tri rovnako dlhé šulce, ja som mala 40cm, a ideme zapletať 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, rozšúľame 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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.



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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.