



Vel'konočný veniec

Je vhodný aj ako dekorácia na veľkonočný stôl.

Potrebuje:

500 g	múka polohrubá
200 ml	mlieko
80 g	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
20 g	droždie
30 g	med
1 lyžica	smotana na šľahanie 33%
130 g	Palmarín
100 g	hrozienka
200 g	mandľové lupienky
na posypanie	cukor práškový

Postup:

Do malého hrnčeku dáme mlieko s 1 polievkovou lyžicou cukru a rozdrobíme droždie, necháme zohriať mlieko, aby bolo vlažné a necháme na teple vykysnúť. Do múky pridáme zvyšný cukor, 100 g mandľových lupienkov, 80 g Palmarinu, vlejeme kvások, vypracujeme cesto a necháme 30 minút kysnúť v teple. Potom zapracujeme hrozienka do cesta a necháme znovu kysnúť ďalších 30 minút.

Cesto rozdelíme na 3 časti a z každého vyváľame šulec 70 - 80 cm dlhý a upletieme z nich cop. Na plech si dáme papier na pečenie a na ňom si vytvárame veniec a necháme ho vykysnúť ešte tak 15 minút. Veniec pečieme v rúre predhriatej na 180° po dobu 30 minút. Zároveň si smotanu s medom a so 100 g mandľových lupienkov a 50 g Palmarinu dobre prevaríme. Po 20 minútach pečenia veniec vyberieme z rúry a dobre potrieme medovou zmesou s mandľami a dáme ešte do rúry na dopečenie. Veniec po vychladnutí ešte môžeme posypať práškovým cukrom na dozdobenie.

Celkový čas prípravy: **90 min.**

Čas pečenia: **30 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**

NajPečenie