

Štědrák



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 15min , Porce: 2

4865 kalorií , 21 g cukrů , 229 g tuků , 147 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/stedrak>

Příprava

Do nádoby pekárny vlijeme mléko. Přidáme žloutek, rozpuštěnou Heru, 70 g cukru, sůl, mouku a droždí. Zapneme program na propracování a kynutí těsta. Dále si připravíme náplně. Ořechová: ořechy umeleme, přidáme 60 g cukru a trochu mléka. Dáme na vařič a chvíli povaříme. Vypneme a přidáme 1 lžičku rumu. Necháme vychladnout. Maková: mák umeleme, přidáme 60 g cukru, 1/2 lžičky skořice, trochu mléka a krátce povaříme. Do hotové náplně přidáme 1 lžičku rumu a dáme vychladnout. Tvarohová: do tvarohu přidáme 1 lžičku moučkového cukru, vanilkový cukr, žloutek, 1 lžičku citrónové kůry, 2 lžičky rumu a dobře promícháme. Nakonec vmícháme sníh z 1 bílku. Povidlová: povidla rozetřeme s 1 lžičku rumu dohladka. Velký pekáč si vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Vykynuté těsto na vále propracujeme a rozdělíme na pět stejných dílů (1 díl těsta má asi 210 g). První díl vyválíme a vložíme do připraveného pekáče. Potřeme ho ořechovou náplní. Položíme druhý díl vyváleného těsta a naneseleme makovou náplň. Dáme další díl těsta, následuje tvaroh. Čtvrtý díl těsta, povidla a nahoru položíme poslední vyválený kousek těsta. Koláč potřeme rozšlehaným

Ingredience

- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 80 g Hery
- ✓ 210 g cukru krupice
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 20 g droždí
- ✓ 2 vejce
- ✓ hrst mandlových lupínků
- ✓ 120 g máku
- ✓ 150 g vlašských ořechů
- ✓ 200 g jemného tvarohu
- ✓ 150 g švestkových povidel
- ✓ 1/2 lžičky mleté skořice
- ✓ 5 lžic rumu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 1 lžičku citrónové kůry
- ✓ 1 lžičku cukru moučky

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

vejcem a posypeme mandlovými lupínky.
Necháme krátce kynout a pak vložíme do
vyhřáté trouby. Pečeme na 200 C asi 40-45
minut do zlatova.



Tip k receptu

Před krájením je dobré nechat koláč úplně
vychladnout, pak se lépe krájí.

