

# Vánoční štóla



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 1

**3595** kalorií , **8 g** cukrů , **142 g** tuků , **54 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vanocni-stola>

## Příprava

Všechny sypké suroviny smícháme, včetně oříšků, mandlí, hrozin a kandovaného ovoce, pak přidáme tvaroh, opět promícháme, přidáme vejce a rozpuštěné máslo - opět promícháme, pak prohněteme rukama a vytvoříme buď jeden velký bochánek, nebo dva malé, resp. válečky. Zhruba 1/3 zploštíme na tloušťku cca 3 cm a zbývajících 2/3, je-li třeba, vyvýšíme, abychom dosáhli klasického tvaru štóly. Použít váleček nedoporučuji, těsto se trhá. Štólu dáme na plech - stačí vyložit pečícím papírem, pečeme asi 35 minut při 180 stupních. Hned po upečení, ještě teplou, potřeme rozpuštěným máslem a obalíme v moučkovém cukru. Necháme trochu zchladnout a zabalíme do alobalu, uložíme do chladna. Aby byla dobře rozleželá a všechny chutě se řádně spojily, je dobré, aby takto odpočívala 2-3 týdny.

## Ingredience

- 370 g hladké mouky (doporučuji s vlákninou)
- 150 g rozpuštěného másla a další pak na potřeni hotové štoly
- 125 g cukru moučka a další na obalení štoly
- 1,5 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 balení tvarohu (ve vaničce nedoporučuji)
- 2 vejce
- dle vlastního uvážení: kandované ovoce
- rozinky
- sekané ořechy či mandle

## Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Zima, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

