

Velikonoční věnec s tvarohem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 8

3583 kalorií , **44 g** cukrů , **144 g** tuků , **93 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-venec-s-tvarohem>

Příprava

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí a přidáme trochu cukru s trochou prosáté mouky a necháme vzejít kvásek. Trvá to přibližně 15 minut. Mezitím si vymícháme máslo s cukrem, citronovou kůrou, smetanou, medem a špetkou solí do pěny. Jemně přimícháme tvaroh a do vzniklé směsi prosejeme mouku. Přilijeme kvásek a vymícháme hladké těsto. Do těsta nakrájíme sušené ovoce a rozinky, které jsme nechali z alkoholu okapat. Opět zamícháme a necháme ještě 30 minut na teplém místě kynout. Formu na věnec si vymažeme máslem a dno posypeme mandlovými lupínkami. Vložíme těsto a pečeme při 180°C na 35-40 minut.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 160 g másla
- ✓ 1 kostka droždí
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 1 lžička citronové kůry
- ✓ 100 g cukru krupice
- ✓ 50 g včelího medu
- ✓ 30 ml smetany ke šlehání
- ✓ 30 g sušených švestek
- ✓ 30 g rozinek
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 30 g sušených jablek
- ✓ 50 g mandlových lupínků
- ✓ špetka soli

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Klasika, Rodina, Svačinka

