

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

