

Mrkvový věnec s vanilkou III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Hladká mouka 400 g
- Sušené droždí 1.5 lžička
- Zlatý třtinový cukr 50 g
- Vlahé mléko 100 ml
- Velká vejce 3 ks
- Sůl 1.2 lžička
- Máslo, hodně změkklé 150 g
- **Na náplň**
- Mandlové plátky 100 g
- Mák 140 g
- Máslo 100 g
- Vanilkový extrakt 1 lžíce
- Med 4 lžíce
- **Na polevu**
- Moučkový cukr 85 g
- Vanilkový extrakt 2 lžička

Doba přípravy: 270 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku, droždí, cukr, mléko, vejce a sůl smíchejte v míse a 10 minut hnětte rukama - těsto bude

malinko lepivé. Pak postupně zpracujte máslo a uhnětte do hladkého těsta. Přendejte do čisté, máslem vymazané mísy a nechce 3 hodiny kynout, ne na teplém místě, jen při pokojové teplotě. Pak dejte přes noc do ledničky.

Udělejte náplň: mandle na sucho opražte v pánvi. Když začnou zlátnou, přidejte i mák a pár minut společně opékejte. Sejměte z pánve a nechte zcela zchladnout, pak přidejte máslo, extrakt a med a rozmixujte do pasty.

Těsto vyndejte z ledničky a nechte 3 hodiny před použitím při pokojové teplotě. Formu na věnec s dírou uprostřed o objemu 2,5 litru vymažte máslem.

Těsto prohnětte, abyste vytlačili všechny bubliny, a pak jej rozválejte do obdelníku o rozměrech asi 35x45 cm, navrch rozdělte makovou směs a těsto od delší strany těsně zarolujte. Roládou vyložte formu - oba konce se musí dotýkat - a nechte 40 minut kynout.

Pečte 35 minut při 180°C. Věnec potřete polevou vzniklou smícháním obou na ni potřebných surovin a 2 lžic vody.