

Vánočka - postup pletení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- libovolné vánočkové těsto 1 ks
- oloupané mandle 1 balíček
- ořechy 1 hrst
- rozinky 1 hrst
- rozšlehané vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykynuté těsto rozdělíme na 9 stejných dílů. Z každého vyválíme dlouhý váleček. První patro pleteme ze čtyř pramenů. Naskládáme je vedle sebe a začínáme splétat od prostředka podle obrázku. Až dojdeme nakonec, všechny čtyři prameny přimáčkeme k sobě a stejně dopleteme z druhé strany. Přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Další patro upleteme ze tří pramenů jako klasický copánek, poslední dva jen omotáme navzájem kolem sebe. Pletenec ze čtyř pramenů na plechu hranou dlaně uprostřed rozmačkáme aby byl širší. Poklademe mandlemi, kousky ořechů a rozinkami. Na ně pložíme copánek ze tří pramenů, opět ho uprostřed přimáčkeme k dolnímu copu a posypeme mandlemi, ořechy a rozinkami. Nahoru položíme pletenc ze dvou pramenů a na krajích všechny části přimáčkeme k sobě. Upletenou vánočku necháme kynout (20 - 30 minut). Pak ji na několika místech zpevníme zapíchnutím částí špejlí, potřeme rozšlehaným vejcem a dozdobíme ořechy a mandlemi. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a upečeme (doba závisí na velikosti vánočky). Z upečené vánočky vytáhneme špejle (je třeba s nimi nejdřív zakroutit), přikryjeme utěrkou a necháme vychladnout.