



Vianočná štóla s marcipánom

intenzívny chuťový zážitok

asi 16 porcií



jednoduchá príprava

up to 45 Min.



- 1 Na prípravu cesta namočíme hrozienka do rumu. V mise zmiešame múku s kypriacim práškom, cukrom, kôrou, orechmi, mandľami a kandizovaným ovocím a premiešame. Pridáme maslo alebo margarín, tvaroh a vajcia a ručne vypracujeme dohladka. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme pomocou váľka na plát s rozmermi 30 x 35 cm.
- 2 Na prípravu náplne do marcipánu zapracujeme brusnice a vytvoríme valček dlhý 25 cm. Valček nanesieme do stredu plátu a z oboch strán cesto prehne cez marcipán. Prenesieme na plech vyložený papierom na pečenie a potrieme častou rozpusteného masla. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 60 Minút

- 3 Po upečení štólu ihneď potrieme zvyšným maslom a pocukrujeme práškovým cukrom zmiešaným s vanilínovým cukrom. Necháme vychladnúť.

Prísady:

Na cesto:

50 g hrozienka
500 g múka hladká
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva s vínnym kameňom Dr. Oetker
150 g cukor
2 balíčky Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
50 g orechy vlašské
50 g mandle - plátky
100 g kandizované ovocie
150 g maslo zmäknuté alebo margarín
250 g tvaroh polotučný
0.03 vajce

Na náplň:

1 balenie Marcipán Dr. Oetker
50 g brusnice sušené

Na potretie:

150 g maslo zmäknuté
150 g cukor práškový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie





recipe.tip.from.the..

- Štólu môžeme upiecť vo forme na srnčí chrbát alebo vo forme na bábovku.

