



Višňový veniec s mletými orechmi

Pečieme s láskou

12 porcií    stredná obťažnosť  do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame droždie, cukor, vodu a mlieko. Pridáme múku, olej, kôru a škoricový cukor a vypracujeme hladké a pružné cesto. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste asi hodinu kysnúť.
- 2 Pracovnú plochu zľahka poprášime múkou a vyvaľkáme obdĺžnik 25 x 55 cm. V miske zmiešame džem s orechmi, natrieme na cesto a z dlhšej strany zrolujeme. Valček pozdĺžne rozkrojíme, obe polovice položíme vedľa seba reznou stranou od seba a na jednom konci ich spojíme. Veniec opatrne preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie.
- 3 Prehadzujeme jeden pás cesta cez druhý, ako keby sme pletli vrkoč z dvoch prameňov. Na konci spojíme a vytvoríme veniec, oba konce stlačíme. Veniec potrieme mliekom a posypeme škoricovým cukrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme dozlatista.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: 15 - 20 minút

Prísady::

Na cesto:

1 balíček Droždie Dr. Oetker sušené
30 g cukor
175 ml voda vlažná
100 ml mlieko polotučné teplé
300 g múka hladká
50 ml olej
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
1 balíček Škoricový cukor Dr. Oetker

Na náplň:

100 g džem višňový
100 g orechy vlašské nasekané

Na posypanie:

1 balíček Škoricový cukor Dr. Oetker

