



# Dvoubarevný pletenec

2 ks



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Na těsto:

- 1 balení Buchty Dr. Oetker
- 260 ml voda vlažná
- 120 ml olej
- 2 balíčky Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker
- 2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker

### Na potřetí a ozdobení:

- 1 ks vejce
- Sněhové vločky Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

- plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s droždím, vodou, olejem a třtinovými cukry podle návodu na obale. Těsto rozdělíme na polovinu a do jedné důkladně ručně zapracujeme kakao. Těsta zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Vykynutá těsta rozdělíme každé na 4 díly a z každého vytvoříme váleček dlouhý asi 30 cm. Vždy dva světlé a dva tmavé válečky spleteme do copu a nanese na plech vyložený papírem na pečení.
- 2 Pletence potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme zdobením dle své vlastní fantazie. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 170 °C**  
**Doba pečení: asi 30 minut**

- 3 Pletence necháme vychladnout.

Tip:

- Zdobení můžete upravit podle příležitosti.

