



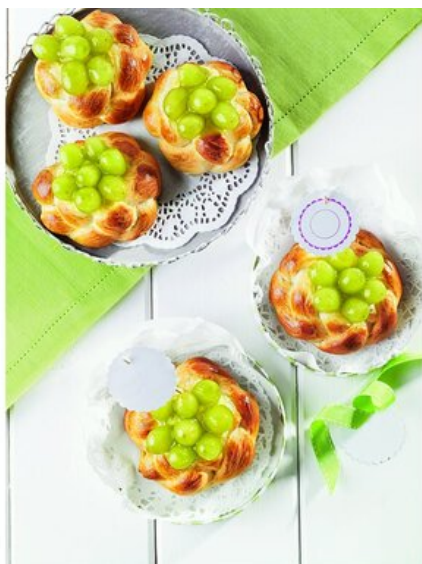
Hroznové copánky

12 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme mléko, máslo, vejce a bílek a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas podle návodu na obale, ale s 300 ml mléka a 50 g cukru a necháme vychladnout.
- 3 Z vykynutého těsta na pomoučené pracovní ploše vytvoříme váleček a nakrájíme ho na 12 stejných dílů. Každý díl rozdělíme na 3 díly a vytvoříme válečky dlouhé asi 15 cm. Ze třech válečků spleteme copánek, konce copánku spojíme a nanese na plech vyložený papírem na pečení. Věnečky potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky žloutkem rozšlehaným v mléce. Do každého věnečku nanese náplň. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 15 minut

- 4 Věnečky necháme vychladnout.
- 5 Věnečky necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

450 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

1 zarovnaná KL sůl

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

175 ml mléko polotučné vlažného

100 g máslo rozpuštěného

1 ks vejce

1 ks bílek

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

300 ml mléko polotučné

50 g cukr

Na potřeni:

1 ks žloutek

1 zarovnaná PL mléko polotučné

Na ozdobení:

400 g hroznové víno bez pecek

1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker

250 ml voda

2 PL cukr





- 6 Na ozdobení naskládáme hroznové víno do středu věnečků. Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a věnečky jím pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme.

Tip:

- Věnečky můžeme podávat se šlehačkou.

