



# Sladký vánoční stromeček

10 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



## Přísady:

### Na těsto:

2 plátků listové těsto

### Na náplň:

150 g džem brusinkový

### Na potření:

1 ks vejce

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

25 g pistácie

25 g brusinky sušené

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Na přípravu těsta vyndáme těsta z chladničky a necháme je povolit asi 10 minut při pokojové teplotě. Poté jedno těsto položíme na plech vyložený papírem na pečení a vykrojíme z něj tvar stromečku.
- 2 Potřeme ho brusinkovým džemem a přiložíme vykrojený stromeček z druhého těsta.
- 3 Pomocí štětce nebo mašlovačky povrch těsta potřeme rozšlehaným vejcem. Boky stromečku ostrým nožem nakrájíme na proužky a stočíme do spirálek (viz. Obr.) Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**

**Horkovzdušná trouba: 180 °C**

**Doba pečení: 30 minut**

- 4 Stromeček necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobu rozpustíme polevu podle návodu na obale a nanese na stromeček. Posypeme pistáciemi a brusinkami a necháme ztuhnout.





Tip:

- Brusinkový džem můžeme nahradit např. rybízovým nebo malinovým džemem.

