



# Štolový pletenec

asi 12 ks



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem, vanilínovým cukrem a kůrou. Přidáme tvaroh, vejce, vlažnou smetanu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně v míse smícháme kandované kůry s koktejlovými višněmi nasekanými na kostičky a rozinkami. Přidáme džem a vše důkladně promícháme.
- 3 Na potřetí v kastrůlku rozpustíme máslo.
- 4 Z těsta na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme plát 30 x 40 cm a potřeme ho třetinou rozpuštěného másla. Náplň nanese na plát a rovnoměrně rozetřeme tak, aby zůstal volný okraj široký asi 2 cm, a srolujeme. Váleček podélně rozřízneme a položíme řeznými stranami nahoru vedle sebe. Spleteme a nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Potřeme druhou třetinou másla a necháme ještě asi 15 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 150 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

forma na biskupský chlebiček (25 x 11 cm)

### Na těsto:

430 g hladká mouka  
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
sůl  
80 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
125 g tvaroh polotučný  
1 ks vejce  
200 ml smetana ke šlehání 33%

### Na náplň:

100 g kandované ovoce - pomerančová kůra  
100 g kandovaná citrusová kůra  
100 g višně koktejlové  
100 g rozinky  
2 zarovnaná PL džem meruňkový

### Na potřetí a posypání:

50 g máslo  
1 zarovnaná PL moučkový cukr





- 5 Pletenec potřeme zbylým máslem, necháme krátce zchladnout a poté ho vyklopíme na podnos. Necháme zcela vychladnout a před podáváním pocukrujeme.

