



# Vánoční věnec s ořechy a čokoládou

asi 12 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta do mísy rozdrobíme droždí. Přidáme vanilínový cukr, 2 PL hladké mouky, 130 ml mléka a necháme vzejít kvásek. Do zbytku mléka nakrájíme máslo a necháme ho rozpustit. V míse smícháme mouku se solí, přidáme kvásek a mléko s máslem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu ořechové náplně nalijeme do kastrůlku mléko. Přidáme ořechy, cukr a vanilkový cukr a asi 1 minutu povaříme. Nakonec přidáme piškoty, vařečkou vymícháme dohladka a necháme zchladnout. Polevu rozpustíme podle návodu na obale a vmícháme do ořechové náplně spolu s vejci a vymícháme dohladka.
- 3 Těsto rozdělíme na poloviny. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme z každé poloviny pomocí válečku pláty 20 x 40 cm. Oba pláty potřeme náplní a srolujeme. Spletme a nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 40 minut**

- 4 Věnec necháme krátce zchladnout a poté vyklopíme na podnos. Necháme zcela vychladnout a pocukrujeme.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

formu na věnec (Ø 26 cm)

### Na těsto:

1 balení droždí  
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker  
2 PL hladká mouka  
270 ml mléko polotučné vlažného  
40 g máslo  
470 g hladká mouka  
sůl

### Na náplň:

125 ml mléko polotučné  
125 g ořechy vlašské mletých  
50 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
80 g piškoty dětské kulaté mletých  
1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker  
2 ks vejce





Tip:

- Do náplně můžeme přidat rozinky, kandované ovoce nebo brusinky. Polevu můžeme nahradit Polevou tmavou Dr.Oetker.

