



Višňovo-makový věnec

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

- 175 g máslo
- 400 g višně čerstvých nebo kompotovaných vypeckovaných
- 1 ks jablko
- 1 zarovnaná PL citrónová šťáva
- 350 g mouka polohrubá
- 1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
- 150 g moučkový cukr
- 1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
- 4 ks vejce
- 150 ml mléko polotučné
- 30 g 100% Mák mletý Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta rozpustíme máslo a necháme vychladnout. Pokud použijeme višně kompotované, necháme okapat na sítku a osušíme na papírovém ubrousku. Jablko oloupeme, vyjmeme jádřinec a nahrubo nastrouháme. Takto připravené jablko pokapeme citrónovou šťávou.
- 2 Mouku smícháme s kypřicím práškem, přidáme cukr, vanilínový cukr, vejce, máslo a mléko a vše důkladně promícháme elektrickým ručním šlehačem na nejnižším stupni, tak aby se netvořili hrudky. Těsto rozdělíme na dvě půlky – do jedné zamícháme mletý mák a do druhé strouhané jablko. Do vymazané a moukou vysypané formy na věnec (nebo na bábovku) o prům. 24 cm nejprve nalijeme těsto s jablky a na něj těsto s mákem. Osušené vypeckované višně rovnoměrně poklademe na těsto s mákem a NEpromícháváme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 3 Po upečení necháme věnec nejprve 5 minut chladnout ve formě, pak uvolníme okraj a věnec vyklopíme na servírovací talíř. Necháme úplně vychladnout.

Tip:

- TIP: Před servírování poprášíme moučkovým cukrem.

