Štedrák

Recepty

Olovrant

Vianoce

0 min

0

3.0

1126

Budete potrebovať

Príprava receptu

Cesto

- 550 g polohrubej múky
- 1 sušené droždie
- 300 ml mlieka
- 100 g krupicového cukru
- štipka soli
- 150 g masla
- vajíčko na potretie

Maková plnka

- 150 g mletého maku
- 100 g krupicového cukru
- 150 ml mlieka
- 1 ČL Vitana mletej škorice

Orechová plnka

- 150 g mletých orechov
- 100 g práškového cukru
- 100 ml mlieka
- 1 vrecko Vitana rumového cukru

Lekvárová plnka

- 150 g slivkového lekváru
- 1 ČL Vitana mletej škorice
- 30 ml rumu

Tvarohová plnka

- 250 g tvarohu
- 1 žĺtok
- 100 g krupicového cukru
- Korenie Citrónová kôra Vitana podľa chuti
- 1 vrecúško vanilkového pudingového prášku

Najskôr pripravíme kysnuté cesto. Zmiešame múku, droždie, cukor a soľ. Pridáme vlažné mlieko a maslo izbovej teploty nakrájané na kocky. Vymiesime nelepivé cesto. Ak je to potrebné, pridáme múku. Cesto necháme cca 1 hodinu kysnúť.
Medzitým si pripravíme plnky zmiešaním príslušných surovín pre danú náplň.
Cesto rozdelíme na 5 častí.
Na plech vystlaný papierom na pečenie položíme tortovú formu bez

dna s priemerom 26 cm.
Jednotlivé časti cesta rozvaľkáme na kruh s priemerom 26 cm.
Na spodok formy položíme prvé cesto. Potrieme makovou plnkou. Uložíme ďalšie cesto. Potrieme lekvárovou plnkou. Pokračujeme ďalším cestom a orechovou plnkou. Znova prekryjeme cestom a na záver natrieme tvarohovou plnkou. Prikryjeme posledným cestom, ktoré popicháme vidličkou a potrieme vajíčkom.
Pečieme pri teplote 170 stupňov cca 60 minút.
Necháme vychladnúť, odstránime tortovú formu. Podávame posypané práškovým cukrom.