

Wieniec morełowy

To ciasto będzie się pięknie prezentowało na świątecznym stole.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

LICZBA PORCJI:

2 obwarzanki

SKŁADNIKI:

520 g mąki
50 g cukru
2 opakowania (po 7 g) drożdży instant
1 łyżeczka soli
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
1 szklanka mleka
1/4 szklanki wody
50 g masła, pokrojonego
2 jajka

NADZIENIE

340 g suszonych moreli, pokrojonych w kostkę
2 szklanki wody
6 łyżek brązowego cukru

4 łyżki soku pomarańczowego
50 g orzechów włoskich, posiekanych

LUKIER

125 g cukru pudru
2–3 łyżki mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w misce mąkę z cukrem, drożdżami, solą i gałką muszkatołową. Podgrzać w rondlu mleko, wodę i masło. Zmiksować z suchymi składnikami. Dodać jajka, ponownie zmiksować. Przykryć i wstawić na noc do lodówki.

2) Wrzucić morele do ciepłej wody w garnku. Gotować, aż zmiękną. Zdjąć z ognia, dodać brązowy cukier, sok i orzechy, wymieszać.

3) Zagnieść ciasto. Wyłożyć na blat posypany mąką. Podzielić na 2 równe części. Rozwałkować je na prostokąty o wymiarach 45 x 30 cm.

4) Rozprowadzić nadzienie na cieście. Zrolować prostokąty, zaczynając od dłuższego brzegu. Ułożyć na natłuszczonej blasze. Połączyć końce rolad, tak aby powstały dwa wieńce.

5) Naciąć wieniec nożyczkami od zewnątrz do 2/3 głębokości, w odstępach 2,5 cm. Porozsuwać nacięte segmenty, przekręcić i ułożyć dachówkowato. Przykryć ciasto i pozostawić na godzinę do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

6) Piec 25 minut w temperaturze 190°C. Wymieszać składniki lukru. Posmarować ciasto lukrem.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 205 kcal, 5 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 24 mg cholesterolu, 132 mg sodu, 37 g węglowodanów, 2 g błonnika, 4 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock