



Cozonac

TRADIČNÍ RUMUNSKÁ VÁNOČKA S KAKAEM A OŘECHY

ingredience

postup

Těsto

- 500 gr hladké mouky
- 25 g čerstvého droždí
- 150 gr cukru
- 1 vanilkový cukr
- kůra z půlky citronu
- 3 žloutky
- 200 ml mléka
- rumovou trest'
- špetka soli
- 75 gr másla

Náplň

- 3 bílky
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 20 g kakaa
- 50 g cukru moučka
- šťáva z půlky citronu
- špetka soli

- trochu oleje na pomazání
- 1 vejce na pomazání
- cukr na posypání

- Mléko zahřejeme (max. na 40 °C), trochu ho odebereme do misky a rozdrobíme do něj droždí, přidáme 2 lžičky cukru a lžičku mouky, pořádně zamícháme a necháme 15 minut kynout
- do zbylého mléka dáme všechn vanilkový i obyčejný cukr a necháme rozpustit.
- Do mísy dáme mouku, přidáme směs s droždím, žloutky, rum. trest', citronovou kůru, sůl a rozpuštěné máslo.
- Začneme míchat a postupně přidáváme mléko s již rozpuštěným cukrem a mícháme několik minut. Těsto se nesmí lepit, kdyžtak přidáme mouku.
- Když je těsto zpracované, necháme ho vykynout 1 hodinu pod utěrkou.
- Na náplň šleháme bílky se špetkou soli a s citronovou šťávou. Až začne připomínat sníh, přidáme cukr a prošleháme.
- Přidáme kakao a opatrně promícháme, poté přisypeme ořechy a vmícháme je do směsy.
- Vykynuté těsto rozdělíme na dvě stejně velké části a z každé válíme silnější obdelník jako při přípravě štrůdlu a obě důkladně namažeme náplní.
- Oba obdelníky srolujeme pečlivě do copů. Tyto dva copy následně do sebe zapleteme.
- Takto připravený cozonac dáme do formy na srnčí hřbet potřeme trochou oleje a pečeme na 160°C cca 30 minut
- Vyndáme a potřeme vejcem a posypeme cukrem, přikryjeme alobalem a poté dopečeme ještě na 180°C na 25 - 30 minut.