

Domácí vánočka s tvarohovým Lipánkem

🕒 45 minut + doba kynutí a pečení ●●○○

Ingredience

Na těsto:

- 1 tvarohový Lipánek
- 500 g hladké mouky
- 115 g cukru krupice
- 2 špetky soli
- 16 g čerstvého droždí
- 160 g čerstvého Jihočeského mléka
- 3 žloutky
- kůra z 1 citronu
- 30 g rumu
- 15 g vanilkové pasty nebo extraktu
- 115 g změkklého Jihočeského másla
- 100 g rozinek v rumu

Na ozdobu:

- 1 tvarohový Lipánek
- 1 vejce na potřetí
- 50 g plátek mandlí
- hrušky na ozdobu

Návod na přípravu:

Na těsto smícháme všechny ingredience kromě Jihočeského másla a rozinek. Hněteme v robotu na minimální rychlost cca 3 minuty a na vyšší rychlost dalších 7–8 minut. Poté přidáme změkklé Jihočeské maslo a hněteme, dokud se těsto úplně nespojí a není zcela hladké. Nakonec přidáme rozinky.

Těsto vyndáme z mísy, párkrát ho přeložíme a necháme odpočívat cca 30 minut. Poté těsto položíme na stůl, jemně ho stlačíme, aby se uvolnil vzduch, protáhneme do stran a rozdělíme na 9 kusů (každý přibližně 120 g). Z rozdělených kusů vyválíme válečky a necháme odpočívat dalších 30 minut. Zamotáme cop ze čtyř válečků a potřeme ho vejcem. Dlaní vytvoříme uprostřed důlek a přidáme další cop spletený ze 3 pruhů. Potřeme vejcem a přiložíme copánek vytvořený ze 2 dílů a znovu potřeme vejcem a posypeme mandlemi. Vánočku přendáme na plech vyložený pečicím papírem a do těsta zapícháme 3–5 špejlí, aby vánočka držela. Pokropíme trochou vody, aby těsto nevyschlo, a vánočku přikryjeme utěrkou a necháme kynout 2,5 až 3 hodiny. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C 4 minuty. Po 4 minutách přikryjeme celou vánočku alobalem, snížíme teplotu



na 170 °C a pečeme dalších 30 minut. Po 30 minutách sundáme alobal a pečeme dalších 10 minut. Otočíme plech a pečeme posledních 5 minut, aby na povrchu vznikla zlatavá barva. Vánočku necháme vychladnout na plechu. Hotovou ji ozdobíme tvarohovým Lipánkem a nakrájenou hruškou.