

VIANOČNÁ HVIEZDA



NA
1
KOLÁČ

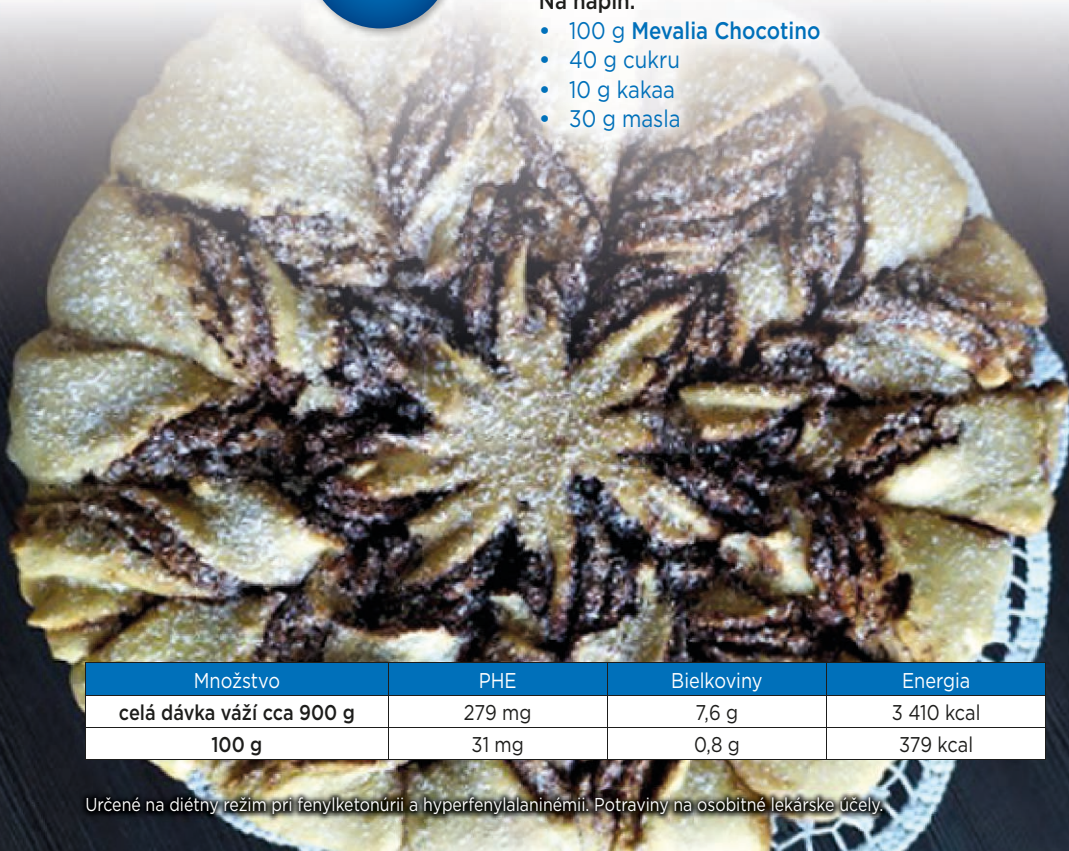
SUROVINY:

Na cesto:

- 450 g Mevalia Bread Mix
- 2 odmerky Mevalia Egg Replacer
- 60 g masla
- 1 téglík kokosového jogurtu
- 12 g čerstvého droždia
- 30 g cukru
- 2 lyžičky jablčnej vlákniny
- štipka soli

Na náplň:

- 100 g Mevalia Chocotino
- 40 g cukru
- 10 g kakaa
- 30 g masla



Množstvo	PHE	Bielkoviny	Energia
celá dávka váží cca 900 g	279 mg	7,6 g	3 410 kcal
100 g	31 mg	0,8 g	379 kcal

POSTUP:



V miske zmiešame suché ingrediencie a pripravíme si kvások z droždia, cukru a teplej vody. Necháme kysnúť.



Pridáme vykysnutý kvások, rozpustené maslo, **Mevalia Egg Replacer** a kokosový jogurt. Premiešame a vypracujeme hladké cesto. Cesto prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste aspoň 30 minút kysnúť.



Medzitým si pripravíme čokoládovú náplň z rozpustenej čokolády **Mevalia Chocotino**, cukru, kakaa a zmäknutého masla.



Vykysnuté cesto spracujeme na doske a rozdělíme na 4 rovnako veľké diely a vytvárame gule. Rozvalkáme cesto na okrúhlu placku. Placku opatrne preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie.



Placku potrieme 1/3 náplne. Zakryjeme druhou plackou, potrieme plnkou, ďalšou vrstvou je opäť cesto, náplň a nakoniec cesto.



Do stredu navrch cesta položíme pohárik a jemne ho zatlačíme. Cesto narežeme na štvrtiny, ale v mieste, kde je oblačok pohárika neprerezávame.

[Pokračovanie receptu na ďalšej strane ...](#)

POSTUP:



Pokračujeme v krájaní - každú štvrtku zase rozdelíme na polovicu. Vznikne 8 lúčov. Nakoniec rozrežeme osminy zase na polovice, a tak vznikne 16 lúčov.



Vezmeme dva lúče a zatočíme ich 2x smerom k sebe.



Takto zamotáme všetky lúče. Konce môžeme pritlačiť k sebe alebo nechať voľne v tvare kruhu. Hotovú hviezdu necháme kysnúť niekde na teplom mieste ešte asi pol hodiny. Plech prikryjeme potravinárskou fóliou alebo utierkou. Po vykysnutí potrieme malým množstvom rozpusteného masla. Dáme piecť do vopred rozohriatej rúry na 180 ° C asi na 30-35 minút. Počas pečenia niekoľkokrát potrieme trochou vody.



Hotovú hviezdu môžeme po vychladnutí jemne posypať práškovým cukrom.

*PKU Maestro
Vám praje
dobrú chuť!*