

VÁNOČNÍ HVĚZDA



NA
1
KOLÁČ

SUROVINY:

Na těsto:

- 450 g Mevalia Bread Mix
- 2 odměrky Mevalia Egg Replacer
- 60 g másla
- 1 kelímek kokosového jogurtu
- 12 g čerstvého droždí
- 30 g cukru
- 2 lžičky jablečné vlákniny
- špetka soli

Na náplň:

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



Množství	PHE	Bílkoviny	Energie
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 misce smícháme suché ingredience a připravíme si kvásek z droždí, cukru a teplé vody. Necháme kynout.



Přidáme vykynutý kvásek, rozpuštěné máslo, **Mevalia Egg Replacer** a kokosový jogurt. Promícháme a vypracujeme hladké těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě alespoň 30 minut kynout.



Mezitím si připravíme čokoládovou náplň z rozpuštěné čokolády **Mevalia Chocotino**, cukru, kaka a změkčlého másla.



Vykynuté těsto zpracujeme na vále a rozdělíme na 4 stejně velké díly a vytváříme koule. Rozválíme těsto na kulatou placku. Rozválenou placku opatrně přeneseme na plech vyložený pečicím papírem.



Placku potřeme 1/3 náplně. Zakryjeme další plackou, potřeme náplní, další vrstvou je opět těsto, náplň a nakonec těsto.



Do středu navrch těsta položíme skleničku a jemně ji obtiskneme. Těsto nařezeme na čtvrtiny, ale v místě, kde je obtisknutá sklenička neprořezáváme.

[Pokračování receptu na další straně...](#)

POSTUP:



Pokračujeme v krájení – každou čtvrtku zase rozdělíme na polovinu. Vznikne 8 paprsků. Nakonec rozřežeme osminy zase na poloviny, a tak vznikne 16 paprsků.



Vezmeme dva paprsky a zatočíme je 2x směrem k sobě.



Zamotáme všechny paprsky. Konce můžeme přitisknout k sobě nebo nechat volně ve tvaru kruhu. Hotovou hvězdu necháme kynout někde na teplém místě ještě asi půl hodiny. Plech přikryjeme potravinářskou fólií nebo utěrkou. Po vykynutí potřeme malým množstvím rozpuštěného másla. Dáme péct do předem rozehřáté trouby na 180 °C asi na 30–35 minut. Během pečení několikrát potřeme trochou vody.



Hotovou hvězdu můžeme po vychladnutí jemně posypat moučkovým cukrem.

*PKU Maestro
Vám přeje
dobrou chuť!*