

Kluci v akci

Štědrák

do dortové formy o průměru 28 cm



Přinášíme starý recept od prarabů na kynutou vánoční sladkost – štědrák neboli skládanec. Anebo štědrý skládanec? Jeho tajemství tkví v bohatosti a pestrosti náplní, které tvoří jednotlivá patra tohoto bohatě plněného koláče, můžeme říci i dortu. Chutná famózně, nejlépe až druhý den, kdy se všechny náplně patřičně proleží. Pak teprve poznáme, jak se jejich chutě vzájemně a dokonale snoubí. Korpusem je kynuté těsto, mezi jehož etáže se postupně kladou náplně ořechová, maková, povidlová a tvarohová.

Těsto

20 g droždí
80 g cukru
1 vanilkový cukr
500 g polohrubé mouky
100 g másla
250–300 ml mléka
2 žloutky
sůl
20 g másla na potřetí

Droždí (o pokojové teplotě) utřeme se lžící cukru do kašičky, zalijeme vlažným mlékem, přidáme lžici mouky a přikryté necháme vyběhnout.

K vykynutému kvásku přidáme další ingredience – zbytek cukru, vanilkový cukr, mouku, rozehřáté vlažné máslo, vlažné mléko, žloutky, sůl a vypracujeme hladké těsto. Přikryté necháme na teplém místě vykynout, asi jednu hodinu. Během kynutí 2× promísíme a připravíme náplně.

Vykynuté těsto rozdělíme na pět částí, z nichž je jedna o trochu větší, zbylé čtyři stejné.

Větší část těsta rozválíme dokulata a vyložíme jí vymazanou a hrubou moukou vysypanou dortovou formu, aby těsto přesahovalo okraje formy.

Na dno rozetřeme ořechovou náplň. Z dalšího kusu těsta vyválíme kulatý tvar o průměru dortové formy a položíme na ořechovou náplň. Takto pokračujeme dál, promazáváme náplní makovou, povidlovou a nakonec tvarohovou. Z posledního dílu těsta vyválíme placku a nakrájíme pruhy, které navrch klademe do mřížky. Přesahující okraj těsta přehneme dovnitř a povrch potřeme rozehřátým máslem.

Pečeme při 165 °C 45–60 minut. Během pečení můžeme zakrýt alobalem, na závěr odkrýt a dopéct dozlatova.

Ořechová náplň

asi 200 ml vody

60 g krupicového cukru
1 vanilkový cukr
150 g mletých ořechů
citrónová kůra
30 g strouhanky

Oba cukry svaříme s vodou, přidáme mleté ořechy, citrónovou kůru a strouhanku. Dobře promícháme. Podle potřeby můžeme nazředit horkou vodou, aby se nám hmota dobře roztírala, nesmí však téci.

Maková náplň

100–150 ml mléka
100 g krystalového cukru
1 balíček vanilkového cukru
150 g mletého máku
špetka mleté skořice
4 tlučené hřebíčky
30 g rozinek máčených v rumu

Mléko svaříme s oběma cukry, vsypeme mák, ochutíme skořicí, hřebíčkem a nasekanými rozinkami, dobře promícháme.

Povidlová náplň

200 g švestkových povidel
voda na zředění
mletá skořice
1 lžice rumu

Švestková povidla podle potřeby naředíme horkou vodou a ochutíme skořicí a rumem.

Tvarohová náplň

250 g tvarohu
40 g moučkového cukru
20 g vanilkového cukru
2 žloutky
1 lžice solamylu

Tvaroh smícháme s oběma cukry, žloutkem a solamylem. Pokud je hmota příliš hustá, naředíme mlékem. Naopak, máme-li tvaroh hodně řídký, vymačkáme ho přes plátýnko. Měl by se dobře roztírat, ale nesmí být příliš řídký.