


Козуначен венец с пълнеж от орехи и нуга

Козуначен венец с пълнеж от орехи и нуга

20 парчета (/парченца)

 Лесно

 up to 40 Min.



Съставки:

За тестото:

200 мл прясно мляко
75 г краве масло
500 г пшенично брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
1 ч.л. сол
100 г захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
1 ч.л. кардамон (смян)
0,5 ч.л. канела (смян)
1 бр. яйца
2 бр. жълтъци

За пълнката:

200 г лешникова нуга (или кувертур)
60 г краве масло (меко)
50 г захар
2 бр. белтъка
200 г орехи (смлени)

За глазура:

2 с.л. сладко (от кайсии)
2 с.л. вода

1 За тестото:

Загрейте млякото и в него разтопете маслото. Разбъркайте старателно брашното и маята в купа. Добавете останалите съставки и топлата млечно-маслена смес и разбъркайте всичко с миксер (куки за тесто) за кратко на най-ниската степен, след това на най-високата за около 5 минути, за да се образува гладко тесто.

Покрийте тестото и го оставете да втаса на топло място, докато видимо увеличи обема си. Постелете тава с хартия за печене.

2 За пълнката:

Нарежете нугата на много малки кубчета. Смесете маслото, захарта, белтъка и орехите в купа и разбийте с миксер до кремообразна маса.



3 Сплитане на венеца:

Разточете тестото върху леко набрашнена работна повърхност на правоъгълник (60x35 см). Върху него разпределете равномерно ореховата смес и я поръсете с кубчетата нуга.

Навийте тестото от дългата страна и го разрежете на две половини по дължина. Завийте двете нишки тесто една около друга и оформете ринг с дупка по средата. Внимателно прищипете краищата един в друг.

Загрейте фурната предварително на 180 °С на горен и долен нагревател или на 160 °С с вентилатор. Изчакайте тестото да втаса за още половин час в тавата, след което изпечете за 40 минути. Сложете козуначения венец заедно с хартията за печене върху кухненска решетка да изстине.



4 За намазване:

Смесете сладкото с водата в малка тенджера и оставете да заври за кратко. Намажете козунака с топлата плодова смес, изчакайте да изстине и поднесете.