



Козуначен венец с нуга

около 1 руло /печиво



Средно

до 40 Мин.



Тесто:

200 г сметана (течна)
50 мл прясно мляко
500 г пшеничено брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
75 г захар
около 3 г сол (щипка)
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
1/2 ампула есенция ванилия Dr.Oetker
2 бр. яйца

Пълнеж:

200 г лешникова нуга (течен шоколад)
75 г бадеми (филирани)

Допълнително:

около 10 - 20 г масло
25 г бадеми (филирани)

1 Приготвяне:

Затоплете сметаната и млякото в малък съд, но без да завират. Пресейте брашното в купа, объркайте го добре с маята и добавете затоплената сметанова смес и останалите продукти. Разбъркайте сместа с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло да втаса, докато видимо увеличи обема си.

2 Пълнеж:

Затоплете нугата на слаб огън, така че да се размазва лесно. Размесете втасалото тесто върху леко набрашнена повърхност още веднъж за кратко и го разточете на кора с размери около 55 x 30 см. Намажете нугата върху нея и поръсете равномерно бадемите, след което я завийте на руло откъм дългата страна. Поставете рулото като венец в предварително намаслена и поръсена с бадеми плитка форма за кекс (с диаметър 26 см). Покрийте сладкиша с чиста кърпа и оставете на топло, докато видимо увеличи обема си. Печете в долната половина на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C на горещ въздух около 30 мин.

След изпичане оставете козуначения венец заоще 10 мин. във формата, след което го извадете и оставете да се охлади добре върху метална скара.

