Šťavnatá vánoční štola bez lepku



1,5 hodiny náročnost ●●●○

Tahle verze inspirována tou Josefovou je do formy a šťavnatá a skvělá je s válečkem marcipánu i bez...

Ingredience

- 250 g posekaného sušeného ovoce - meruňky, brusinky (klikva), rozinky
- 3 pol. lžíce Tuzemáku nebo ovocného likéru
- 180 g Jihočeské zakysané smetany bez laktózy +250 g Jihočeského tvarohu bez laktózy
- 1 celé vejce (cca 55 g)
- 50 g sekaných loupaných mandlí
- 70 g oleje, rozpuštěného tuku (Radka Vrzalová doporučuje Alsan) nebo bezlakt. másla
- kůra a šťáva z jednoho většího citrónu + 2 lžíce pomerančové šťávy
- 220 g chlebové směsi (Radka Vrzalová doporučuje Schar mix bread)
- 80 g cukru krupice + 1 vanilkový (8 g)
- 14 g kypřícího prášku (Radka Vrzalová doporučuje Labeta) + 2 g soli
- koření na štolu (koupíte v zahraničí nebo na netu) nebo 1/2 lžičky skořice+1/4 hřebíčku+ špetka mletého anýzu + špetka muškátového oříšku
- Na vymazání formy kousek bezml. tuku, na potření 50 g rozpuštěného Alsanu nebo bezlkt. másla (v případě, že nejste intolerantní můžete použít Jihočeské máslo), na posypání moučkový cukr smíchaný s vanilkou

Návod na přípravu:

Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu. V misce smícháme posekané ovoce s alkoholem a ovocnou šťávou a kůrou, necháme hodinu stát, pak přidáme mléčné výrobky, přišleháme vejce a mandle, pak opatrně vmícháme rozpuštěný zchladlý tuk. V druhé misce smícháme směs, vanilk. cukr, sůl, koření a kypřidlo.
K tekutinám opatrně přimícháme silik. stěrkou sypkou směs a naplníme vymazanou formu na vánočku nebo formu na štolu. Forma na štolu se překlápí jako bábovička a těsto v ní teplem roste a a zpevňuje se, naopak forma na vánočku se jen postaví naplněná na plech. Pokud chceme štolu s marcipánem, pak vyválíme cca 250 g marcipánu na délku formy a váleček vkládáme po rozetření cca 1/3 těsta (on pomalu propadne níže než se těsto zpevní pečením).
Těsto pečeme pomalinku na 160°C cca 50 - 60 minut. Propečenost kontrolujeme špejlí. Hotovou štolu necháme vychladnout ve vánočkové formě na mřížce, formu na štolu jednoduše odklopíme. Necháme 15 minut zchladnout a pak potřeme rozpuštěným tukem a přesypeme cukrem s vanilkou. Necháme úplně vychladnout (těsto trochu klesne). Skladujeme překryté alobalem.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné bezlaktózové recepty od Radky Vrzalové.