



## Mrvň

Na mrvň budete potrebovať (priemer 23 cm):

180 ml mlieka, 7 g sušeného droždia, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru,  
60 g masla, 2 vajcia, 70 g kryštálového cukru, 540 g hladkej múky, 60 g kyslej smotany, štipku soli

Na ozdoby:

1 vajce, 15 g práškového cukru, 80 g hladkej múky

A TAKTO NA TO:

Pripravte kvások. 100 ml teplého mlieka zmiešajte s lyžičkou cukru, sušeným droždím a nechajte 5 minút postáť. Vo zvyšných 80 ml mlieka rozpustite maslo a 70 g kryštálového cukru. Zmiešajte múku, soľ, kyslú smotanu, vajcia izbovej teploty, mliečnu zmes a kvások. Mieste v kuchynskom robote 10 minút. Cesto preložte do tortovej formy s priemerom 23 cm vyloženej papierom na pečenie a vytretej maslom. Prikryte misou alebo hrncom tak, aby sa cesto po vykysnutí misy nedotýkalo a nechajte kysnúť na teplom mieste 1 a ½ hodiny.

Medzitým pripravte cesto na ozdoby. Ručne zmiešajte vajce, práškový cukor a hladkú múku. Vypracujte hladké, pružné cesto a pripravte si ľubovoľné ozdoby. Po vykysnutí prilepte ozdoby na vrch koláča, ak je to potrebné použite na lepenie trochu vody.

Pečte pri teplote 160 stupňov 45 minút až 1 hodinu.