

Štedrák

Štedrák je tradičný vianočný koláč. Skladá sa z vrstiev kysnutého cesta, prekladaných niekoľkými náplňami. Najčastejšie je to maková, orechová a tvarohová náplň s hrozienkami. Tradičná verzia štedráka sa dozdobuje mriežkou z kysnutého cesta.

Štedrák v minulosti patril k obradovým koláčom. To znamenalo, že sa mu prikladal veľký význam. Bohatosť koláča mala vyjadrovať želanie rodiny zabezpečiť si pre nasledujúci rok hojnosť, plodnosť a dobrú úrodu. Na štedrovečernom stole nesmeli chýbať aj ďalšie predmety, ktoré mali symbolicky zabezpečiť zdravie a prosperitu rodiny a celého statku. Mak, strukoviny, šupiny z ryby či peniaze na stole symbolizovali bohatstvo. Med a cesnak symbolizovali zdravie. Pod stôl sa ukladali rôzne kovové časti poľnohospodárskeho náradia a sekera. Nohy stola sa omotávali reťazou a uzamykali zámkom, to aby rodina bola počas celého budúceho roku súdržná a držala spolu. U Rusínov nesmel na štedrovečernom stole zasa chýbať obradový koláč kračun, do ktorého sa zapekali rôzne zrná obilnín, strukovín, petržlenová vňať, cesnak, svätená voda, posvätné byliny a symbolizoval zábezpeku každodenného chleba.

Štedrák je naozaj bohatý na suroviny. Naša verzia obsahuje len jedno cesto, všetky ostatné vrstvy tvoria jednotlivé náplne. Cesto je potreté kyselkavým slivkovým lekvárom a povrch poliaty čokoládovou ganážou. Pre jeho výdatnosť a sýtosť sme sa rozhodli napiecť ho v menšej verzii s rozmerom plechu 20 x 20 cm. Ak by ste chceli pri príprave použiť klasický veľký plech, dávku musíte strojnásobiť.

Na štedrák budete potrebovať (20 x 20 cm):

80 g polohrubej múky

2 g sušeného droždia

1 žĺtok

1 čajovú lyžičku kryštálového cukru

10 g masla

30 ml mlieka

štipku soli

Na makovú náplň budete potrebovať:

100 g mletého maku

70 g práškoveho cukru

60 ml mlieka

15 g masla

kôru z 1/2 citróna

1 polievkovú lyžicu rumu (voliteľné)

Na orechovú náplň budete potrebovať:

120 g nasekaných vlašských orechov

20 g mandľovej múky

50 g práškoveho cukru

20 g masla

30 ml mlieka

1 polievkovú lyžicu rumu (voliteľné)

Na tvarohovú náplň budete potrebovať:

250 g hrudkovitého tvarohu

40 g práškového cukru

10 g vanilkového cukru

20 g hrozienok

kôru z 1/2 citróna

1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy

2 polievkové lyžice kyslej smotany

1 bielko

20 g kryštálového cukru

2 polievkové lyžice slivkového lekváru

Na čokoládovú ganáž budete potrebovať:

70 g 85% horkej čokolády

140 g šľahačkovej smotany

A TAKTO NA TO:

Pripravte kysnuté cesto. Všetky suroviny: polohrubú múku, droždie, žltok, cukor, mlieko, maslo a soľ spolu mieste, kým nevznikne hladké a pružné cesto. V prípade, že sa cesto lepí na ruky, pridajte trochu múky. Cesto nechajte kysnúť na teplom mieste 45 až 60 minút.

Medzitým si nachystajte makovú, orechovú a tvarohovú náplň. Mak, práškový cukor, maslo, citrónovú kôru a rum zalejte horúcim mliekom, premiešajte a nechajte chvíľku chladnúť. Nasekané orechy, mandľovú múku, práškový cukor, maslo a rum zalejte horúcim mliekom a dobre

premiešajte. Ako poslednú si pripravte tvarohovú náplň zmiešaním tvarohu, kyslej smotany, práškového a vanilkového cukru, hrozienok, citrónovej šťavy a kôry. Vyšľahajte bielko s kryštálovým cukrom a rovnomerne ho rozdeľte do všetkých troch náplní a opäť premiešajte. Vykysnuté cesto rozvaľkajte a vložte do formy vystlanej papierom na pečenie. Cesto rovnomerne potrite slivkovým lekvárom. Postupne vrstvite jednotlivé náplne. Ako prvú makovú, orechovú a na záver tvarohovú. Štedrák pečte pri teplote 180 stupňov 40 minút. Po upečení ho nechajte vychladnúť.

Pripravte čokoládovú ganáž, Čokoládu nakrájajte na drobné kúsky a zalejte ju horúcou smotanou. Nechajte pár minút postáť a riadne premiešajte. Ganážou polejte vrch štedráka a nechajte v chladničke zatuhnúť. Pred podávaním ľubovoľne dozdobte.



Štedrák