Hvězda a věnec

Na kvásek:
180 ml vlažného mléka
půlka kostky čerstvého droždí (asi 21 g)
1 lžička cukru

Dále na těsto:
400 g polohrubé mouky
100 g cukru moučka
30 g přepuštěného másla
1 celé vejce
špetka soli
1 polévková lžíce rumu

Na pomazání:
asi 200 g čokoládooříšnového krému (čím nahradit na konci receptu)

nebo 50-75 g rozpuštěného másla a 50 g sekaných mandlí či kokosu s 100 g krystalu a 3 lžičky skořice (2 lžičky skořice a 1 polévková lžíce kakaa)

Suroviny na kvásek smícháme a necháme vzejít. Přendáme do pekárny, přidáme ostatní suroviny, necháme promíchat a nakynout do dvojnásobného objemu. Potom rozdělíme na 4 díly a vyválíme každou část zvlášť. První vyválený plát přendáme na pečící papír, naznačíme si kruh například podle talíře a potřeme třetinou náplně. Překryjeme další vrstvou těsta a postup opakujeme. Poslední vrstvu už nepotíráme. Podle talíře odkrojíme všechny vrstvy do kruhu, střed si naznačíme podle sklenky, abychom ho neprokrojili. Okraje prokrojíme na 16 dílků a sousední díly proti sobě dvakrát otočíme. Tím nám vznikne obraz hvězdy. Potřeme rozšlehaným vejcem, necháme ještě dokynout. Zbytek těsta rozválíme na co největší obdélník pomažeme náplní, srolujeme a poválíme, aby váleček byl pevný. Přendáme na plech s papírem, pak ho podélně rozkrojíme, přeskládáme několikrát přes sebe, stočíme do kruhu a necháme opět vykynout. Když se rozhodneme použít nečokoládovou náplň, postupujeme podobně, ale nejdříve pomažeme rozpuštěným máslem a pak posypeme cukrovou směsí. Pečeme asi 30 minut na horkovzduch při 160 °C (menší kousky pak kratší dobu).

Tip: Pokud jsme v časové tísni, těsto rozdělíme na 2 díly a uděláme 2 věnce.

Čokoládooříškový krém lze nahradit 100 g čokolády rozpuštěné v parní lázni s 50 g másla smíchané 1 PL kakaa a 3 - 5 PL moučkového cukru. Nepoužívejte horké, aby se těsto "nezdrclo".