



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



[Zdravé Vánoce](#) 6. 12. 2022 | redakce Vím, co jím

# Vánočka bez kynutí do formy

URL článku: [magazin/recepty/Vanocka-bez-kynuti-do-formy\\_s20144x20444.html](http://magazin/recepty/Vanocka-bez-kynuti-do-formy_s20144x20444.html)

Hledáte zaručený recept na dobrou vánočku v bezlepkové variantě? Pak vyzkoušejte tuto tvarohovou! Díky tomu, že odpadá proces kynutí a vánočka se peče nezapletená ve formě, je její příprava rychlá a chuťový zážitek dokonalý.



- Vánočka je dalším z řady tradičních receptů, bez kterých si Vánoce jen stěží dovedeme představit. Je symbolem nového života a svým tvarem má připomínat Ježíška zabaleného v peřince.
- Uplést vánočku bývá často pro mnohé oříšek. U tohoto receptu vám tato

starost odpadá, protože těsto se jednoduše nalije do formy.

- Tvaroh dodá těstu úžasnou vláčnost a vánočka tak nebude ani několika dnech suchá a dusivá.

## Ingredience:

polotučný tvaroh v kostce	500 g
vejce	4 ks
zakysaná smetana	2 lžíce
rozpuštěné máslo nebo rostlinný tuk	2 lžíce
třtinový cukr (případně jiné sladidlo)	150 g
vanilkový lusk	1 ks
samokypřící směs bez lepku <a href="#">Freee Doves Farm</a>	500 g
sůl	1 g
rozinky	25 g
rum	30 ml
kandované ovoce	50 g

## Postup

1. V míse vyšleháme vejce s cukrem a zrníčky z vanilkového lusu do pěny.
2. Přimícháme tvaroh, sůl, rozpuštěné máslo, zakysanou smetanu, kandované ovoce, rozinky namočené v rumu. Přimícháme rozinky

namočené v rumu.

3. Formu vytřeme olejem a vysypeme bezlepkovou směsí. Těsto nalijeme do formy (pomocí stěrky).
4. Troubu zapneme na 180 °C až při vkládání vánočky. Pečeme cca 60 minut na horní a spodní ohřev.

[bez lepku bezlepková dieta bezlepková mouka Vánoce vánočka vánoční pečivo vánoční recept](#)

---

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)