

Vánoční cukrové odpoledne

Voňavé recepty



8.12. 2008

Linecké pečivo

suroviny: 600g hladké mouky, 400g Hery, 200g cukru moučky, 4 žloutky

postup: Všechny suroviny dáme do mísy a vypracujeme z nich těsto. Necháme ho 1 den v chladnu odpočinout a pak ho vyvalujeme na asi 2mm silné pláty, ze kterých vykrajujeme různé tvary, které slepíme rybízovou marmeládou.

Tatranské kulíčky

suroviny: 5 tatraneček, 30 g 100% tuku, 2 lžíce kakaa, 2 lžíce rumu, 150 g cukru moučky, sníh z jednoho bílku, kokos na obalení

postup: Tatranečky nastrouháme a přidáme k nim nastrouhaný tuk, kakao, rum a cukr. K tomu přidáme sníh z bílku a vypracujeme těsto. Necháme ho hodinu v chladnu a pak z něho děláme kulíčky a ty obalujeme v nastrouhaném kokosu.

Šohajky

suroviny: poleva – 200g hořké čokolády, 250g 100% tuku, náplň – 100g strouhaných ořechů, 100g 100% tuku, 150g moučkového cukru, 0,5 dcl mléka a 0,5 dcl rumu

postup: 100 % procentní tuk rozehřejeme nad parou, přidáme tak mléko, rum, cukr a ořechy a pořádně zamícháme. Plníme pak do malých papírových košíčků a na vrch přeléváme čokoládovou polevou, kterou uděláme z čokolády a 100 % tuku, které rozpustíme nad parou.

Vanilkové rohlíčky

suroviny: 240g hladké mouky, 160g másla, 100g strouhaných lískových ořechů, 50g cukru moučky, 1 žloutek, vanilkový cukr

postup: Z daných surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladnu odpočinout. Pak z něho tvarujeme rohlíčky a pečeme je v předehřáté troubě. Po upečení je horké obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilinovým cukrem.

Rafaelo kulíčky

suroviny: 1 konzerva Salka, 1 balíček mandlí, 300 – 400g strouhaného kokosu

postup: Z kokosu a Salka vytvoříme těsto, které necháme 20 minut odležet v lednici. Oloupanou mandli obalíme těstem, vytvarujeme kouli a obalíme ještě v kokosu. Necháme zatuhnout.

Babiččiny pracny

suroviny: 100g tuku, 350 g hladké mouky, 70 g strouhaných vlašských ořechů, 110g moučkového cukru, 1 vejce, 1 lžíce kakaa, citrónová kůra, hřebíček, skořice

Postup: ze všech surovin uděláme těsto, které necháme do druhého dne odležet. Druhý den pak těstem plníme formičky, které pečeme v předehřáté troubě. Po upečení je ještě teplé vyklopíme a obalujeme je v moučkovém cukru.