



CUKROVÁ NOC

10.12. - 11.12. 2007

Moje první voňavá kuchařka

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 vykrájíme různé tvary, které slepíme rybižovou marmeládou.

Kokosové pracny

suroviny: 250g hladké mouky, 100g moučkového cukru, 200g másla, 100 g kokosu, 1 žloutek

postup: Z připravených surovin vypracujeme těsto, které necháme 1 den odpočinout v chladnu. Odpočaté těsto pak plníme do formiček a pečeme v předem vyhřáté troubě. Ještě horké vyklepeme s formiček a obalujeme v moučkovém cukru.

Tatranské kulíčky

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

postup: Tatranečy 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.

Vosí úlky

suroviny: 160g drcených piškotů, 80g másla, 100g moučkového cukru, 1 lžíce kakaa, 1 bílek, 2 lžíce rumu.

postup: z uvedených surovin vypracujeme těsto, které plníme do formiček, uděláme do něho důlek a naplníme ho krémem z cukru, másla a rumu. Pak úlek postavíme na piškot.

Voňavá srdíčka

suroviny: 160g hladké mouky, 80g moučkového cukru, 80g strouhaných mandlí, 80g másla, 80g hořké čokolády nasekané nadrobno, 1 vejce, citr. kůra, skořice, hřebíček a 2 žloutky, first cukru krupice, marmeláda, čokoládová poleva.

postup: Z mouky, m. cukru, mandlí, čokolády, másla, citr. kůry, skořice a hřebíčku vypracujeme těsto, do kterého přidáme vejce. Z těsta vykrájíme srdíčka, která potřeme žloutkem a posypeme krupicovým cukrem a upečeme. Upečená srdíčka slepíme marmeládou a pak napůl máčíme v čokoládové polevě.

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 van. cukrem.

Kokosové bonbónky

suroviny: 250g moučkového cukru, 70g másla, 2 lžíce rumu, 200g kokosu, 200g hořké čokolády, 100g 100% tuku.

postup: z másla, kokosu, rumu a cukru vypracujeme těsto a plníme ho do obalu po bonboniérách. Necháme ztuhnout a pak polijeme čokoládovou polevou.