

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

PERNÍČKY

POTŘEBNÉ PŘÍSADY:

700g hladká mouka
300g cukr moučka
100g tuku (Hera)
200g medu
3 celá vejce (podle velikosti raději 4)
2 lžičky jedlá soda
1 až 1,5 lžice perníkového koření



POSTUP:

Všechny suroviny smícháme, vznikne nám vláčné těsto. Čím déle je budete zpracovávat, tím lépe. Více než den ho potom ale nenechávejte odpočívat v chladničce. Vykrájené a upečené perníčky potřete ještě horké vajíčkem rozšlehaným s trochou vody a rozpustnou kávou.

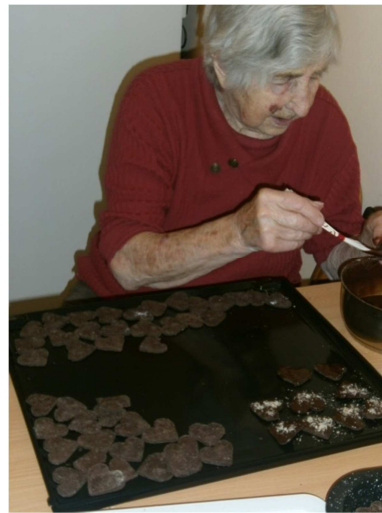
TMAVÉ PLNĚNÉ LINECKÉ KOLÁČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

450g hladké mouky
330g tuku
160g cukr moučka
50g kakaového prášku
1ks vanilkový cukr

Náplň:

Kokosová moučka
Máslo, moučkový a vanilkový cukr
Čokoládová poleva: čokoláda na vaření, ztužený tuk
Omega



POSTUP:

Ingredience na těsto zpracujeme ve větší míse a vše důkladně vyhněťte. Po hodině v chladničce vyválejte z těsta plát, ze kterého vypichnete malá kolečka o průměru 4cm. Pečte je na plechu jako běžné linecké. Po vychladnutí a odležení slepujte vždy dva kousky k sobě připravenou náplní. Každý koláček polijte rozehřátou polevou a doprostřed posaďte polovinu jádra vlašského ořechu, sloupnutou mandli nebo pár kokosových hoblin.



Kuličky tmavé, vosí hnízda



ČOKOLÁDOVÉ TRUBIČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

250g hladké mouky
150g moučkového cukru
180g tuku (směs másla a Hery 1:1)
70g mletých vlašských ořechů
1 celé vejce
1 žloutek
1 lžice kakaového prášku

Náplň: základní máslový krém ochucený rumem,
případně mletou kávou nebo kakaem



POSTUP:

Na vále vypracujete z uvedených ingrediencí těsto, které je třeba nechat v chladu přes noc odpočinout. Pak je rozdělíte a na vále vyválíte do podoby velice tenkých plátů (silné těsto z trubiček při pečení stéká), které rozdělíte nožem na proužky podle šířky trubiček (nejlépe 6cm). Proužky pak postupně navíjete na trubičky a přebytek odkrojíte. Plátek nikdy nepřekládejte, ale těsto pečlivě spojte a spoj ještě uhladíte. Navinuté trubičky (dávka vystačí až na 200 kusů) pečte ve středu trouby, ke konci pečení ovšem ponechte jen vrchní ohřev. Průběh pečení neustále hlídejte, těsto nesmí být přepečené. Vlahé trubičky jdou pak dobře sejmut. Po vychladnutí je celé máčejte v čokoládové polevě (dobře se nabírají pomocí jehel na španělské ptáčky). Pomocí sáčku s dlouhou hubičkou pak trubičky naplníte ochuceným máslovým krémem.

LINECKÉ KOLÁČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

250g hladké mouky
150g másla
100g práškového cukru
1 žloutek
Vanilka
citronová kůra
rybízová marmeláda



POSTUP:

Na vále vypracujeme obvyklým způsobem těsto, rozválíme na placku a vypichujeme kolečka. Na jeden plech dáváme plná kolečka, na druhý plech kolečka s vykrojeným středem. Pečeme v prudké troubě. Upečená a vychladlá kolečka slepujeme k sobě marmeládou, vždy jedno kolečko plné s kolečkem s vykrojeným středem.

KOKOSOVÉ STROJKOVÉ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

60 dkg hladká mouka
25 dkg tuku
1 vanilkový cukr
20 dkg cukru moučka
25 dkg kokosu
2 vejce



PRAČNY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

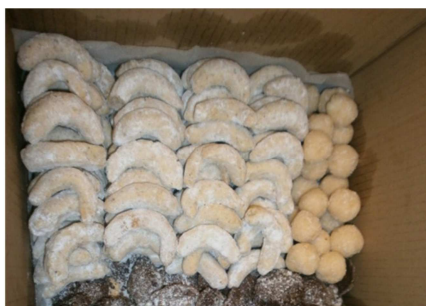
35 dkg polohrubá mouka
25 dkg tuku
14 dkg oříšků
25 dkg cukr moučka
1 vejce
2 lžice kakaa
Skořice



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

150 g hladké mouky
20 g moučkového cukru
50 g blanšírovaných, oloupaných a suchých na jemno nastrouhaných mandlí
1 vanilkový cukr
trocha na jemno nastrouhané citronové kůry
110 g másla
1 žloutek
80 g super jemného krystalového cukru (nebo moučkového) s 2 balíčky vanilkového cukru na obalení rohlíčků



PERNÍČKY

POTŘEBNÉ SUROVINY:

1000g hladká mouka
300g cukr moučka
6ks vejce (4celá + 2 žloutky)
1 lžice kakao
20g jedlá soda
1 lžice perníkové koření
2 lžice medu
100g Hera



Zdobení perníčků.



Těsto si vyválíme na plát silný asi 0,5 cm a vykrajujeme různé tvary.



Vykrájené perníčky dáme na vymazaný plech a připravíme si rozšlehané celé vajíčko + trochu rozpustné kávy. Touto směsí potíráme upečené perníčky ihned po vyndání z trouby.



Připravíme si cukrovou polevu .



Důležité je ji dobře promíchat.