

CUKROVÍ



1.



2.



3.

1.Brabantské dortíčky:

180 g tuku, 80 g moučkového cukru, 250 g hladké mouky, 80 g mletých oříšků, 1/2 kávové lžičky skořice. Ze všech surovin vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom těsto vyválíme, vykrajujeme kolečka a upečeme. Slepujeme nugetou, ozdobíme čokoládovou polevou a mandlí.

2.Ježci:

Ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme 250 g moučkového cukru. Potom vmícháme 250 g mletých oříšků a 50 g nastrouhané čokolády. Přes sáček s hvězdicovou hubičkou vytlačujeme kopečky na jedlý papír a upečeme (jedlý papír nemusí být, můžeme kopečky dělat rovnou na pečicí papír).

3.Kávané oválky:

210 g hladké mouky, 140 g tuku, 70 g moučkového cukru, 2 vařené žloutky. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Těsto vyválíme, vykrajujeme oválky a upečeme. Slepujeme kávovým krémem a poléváme kávovou polevou.

Krém: Ve vodní lázni vyšleháme 100 g cukru a 1 vejce do zhoustnutí. Utřeme 100 g másla, vmícháme vychladlý krém a 1 lžici silné černé kávy. Poleva: Utřeme 100 g cukru a 2 lžice silné černé kávy.



4.



5.



6.

4.Šlehačkové cukroví:

500 g polohrubé mouky, 1 Hera, 1 šlehačka. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom tvoříme pomocí strojku na maso se speciálním nástavcem věnečky a upečeme. Vychladlé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

5.Placičky z burských oříšků:

120 g hladké mouky, 120 g neslaných mletých arašídů, 120 g moučkového cukru, 100 g másla, 1 vejce. Ze surovin vypracujeme těsto a necháme uležet. Pokud je těsto tuhé, přidávám ještě kousek tuku, aby šly z těsta dobře tvarovat kuličky. Do každé kuličky vmáčkne půlku burského oříšku a upečeme. Dáváme je dál od sebe, protože se při pečení rozjedou.

6.Karamelové košíčky:

300 g hladké mouky, 200 g tuku, 100 g moučkového cukru. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom těsto vtláčujeme do formiček a upečeme. Plníme karamelovým krémem, ozdobíme hnědou a bílou čokoládovou polevou. Na polevu dáme mandli a kousek vlašského ořechu.

Krém: Den předem si uvaříme asi dvě hodiny dvě plechovky Salka. Košíčky plníme tuhou karamelovou hmotou.



7.



8.



9.

7.Kokosky:

Ze 4-5 bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme 250 g moučkového cukru. Potom vmícháme 120 g kokosové moučky a 120 g mletých oříšků. Lžičkou děláme na jedlý papír nebo na pečicí papír kopečky a upečeme.

8.Kokosové tyčinky:

300 g polohrubé mouky, 100 g moučkového cukru, 120 g tuku, 120 g kokosu, 1 vejce. Vypracujeme těsto a necháme uležet. Strojem na maso vytlačujeme přes speciální nástavec z těsta tyčinky a upečeme.

Po vychladnutí slepujeme marmeládou a z jedné strany namáčíme v čokoládové polevě.

9.Dvojbarevné kytičky:

Tmavé těsto: 150 g hladké mouky, 100 g másla, 50 g moučkového cukru, 1 vejce, lžice kakaa. Vypracujeme těsto a necháme odpočinout. Z těsta vyválíme plát a vykrajujeme kolečka. Na tmavá kolečka nastříkáme sáčkem s hvězdičkovou trubičkou kytičky ze světlého těsta.

Světlé těsto: 150 g hladké mouky, 120 g másla, 40 g moučkového cukru, 2 žoutky, 1 vanilkový cukr. Utřeme máslo a oba cukry, přidáme žoutky a nakonec mouku. Do středu každé kytičky dáme marmeládu a upečeme.



10.



11.



12.

10. Linecké cukroví:

420 g hladké mouky, 280 g tuku, 140 g moučkového cukru, 4 vařené žoutky. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Z těsta vyválíme plát, vykrajíme kolečka nebo hvězdičky a upečeme. Po vychladnutí slepujeme marmeládou.

11. Sirky:

250 g polohrubé mouky, 30 g moučkového cukru, 200 g tuku, 60 g mletých mandlí, 1 žloutek, 1/2 lžičky prášku do pečiva. Ze surovin vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom z těsta tvarujeme válečky, které upečeme. Ještě teplé obalujeme v krystalovém cukru. Po vychladnutí máčíme jeden konec v čokoládové polevě.

12. Důlkové koláčky:

200 g hladké mouky, 80 g moučkového cukru, 120 g tuku, 2 žoutky, 2 vanilkové cukry. Ze surovin vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom z těsta tvarujeme kuličky a dáváme na plech. Koncem vařečky uděláme do kuliček důlky, do kterých dáme marmeládu a upečeme.



13.



14.



15.

13. Marokánky:

85 g mandlí nakrájených na lupínky, 80 g neslaných arašídů, 80 g rozinek, 100 g cukru krupice, 25 g tuku, 125 ml šlehačky, 12 lžic hladké mouky. V hrnci svaříme šlehačku, cukr a tuk. Do vroucí směsi zamícháme mandle, arašidy a rozinky. Potom odstavíme a zamícháme mouku. Ještě z horké směsi děláme lžící kopečky na vymazaný a vysypaný plech a upečeme.

14. Medové soudky:

300 g polohrubé mouky, 90 g tuku, 2 žoutky, 120 g medu, 1 vanilkový cukr, 20 g čokolády na vaření (nastrouhat) a 1 lžička jedlé sody. Ze surovin vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom z jedné třetiny vykrajíme kolečka a zbytek rozkrájíme na proužky, které natočíme na trubičky. Vše upečeme a necháme vychladnout. Soudky sundáme z trubiček. Kolečka potřeme marmeládou a soudky na ně přilepíme. Vršek soudku namočíme do čokoládové polevy a necháme zaschnout. Potom soudky plníme krémem. Krém: 3 žoutky a 150 g moučkového cukru vyšleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Sundáme z vodní lázně a postupně zašleháme 250g másla.

15. Medovníčky:

400 g hladké mouky, 150 g medu, 120 g moučkového cukru, 2 vejce, 80 g tuku, 1/2 lžičky skořice a 1/2 lžičky mletého anýzu, 1 kávová lžička jedlé sody. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom z těsta tvarujeme kuličky jako malý ořech a upečeme. Po vychladnutí zdobíme čokoládovou polevou a cukrovými perličkami nebo mandlí.



16.



17.



18.

16. Mušličky:

250 g hladké mouky, 250 g tuku, 1 vejce a 1 lžíce vody. Ze surovin vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom z těsta vyválíme plát a vykrajujeme kolečka. Doprostřed každého kolečka dáme marmeládu, přeložíme a přimáčkneme, aby se mušlička při pečení neotevřela. Upečeme, necháme vychladnout a obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

17. Myslivecké knoflíky:

300 g hladké mouky, 140 g tuku, 30 g moučkového cukru a 3 žloutky. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Z těsta vyválíme plát a vykrajíme kolečka. Na každé kolečko dáme lžičkou trochu ořechového sněhu, doprostřed dáme půlku lískového oříšku a dáme péct. Ořechový sněh: ušleháme sněh ze 3 bílků, potom zašleháme 200 g moučkového cukru a 200 g mletých oříšků.



19.



20.



21.

20. Pracny:

100 g vlašských ořechů, 100 g lískových ořechů nebo mandlí, 250 g tuku, 250 g moučkového cukru, 350 g hladké mouky, lžička skořice, lžíce kakaa, 1 vanilkový cukr, 1 vejce, mletý hřebíček (6-7kusů), citronová kůra. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom těsto vtláčujeme do formiček a upečeme. Po upečení pracny vyklopíme a pocukrujeme.



22.



23.



24.

22. Skořicová klubička:

Těsto: 250 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 2 sáčky vanilkového pudinku, 1 lžička skořice, 2 vanilkové cukry, 200 g tuku a 1 vejce. Vypracujeme těsto a necháme uležet. Potom dáváme kousky těsta do lisu na česnek a protlačujeme na vymazaný plech. Posypeme barevným máčkem a upečeme.

23. Strápácci:

200 g hladké mouky, 200 g tuku, 80 g moučkového cukru, 200 g kokosu, 2 vejce. Vypracujeme těsto a necháme uležet. Potom ze dvou třetin děláme strojkem se speciálním nástavcem kolečka a jednu třetinu vyválíme a vykrajujeme z ní kolečka jako podložky. Upečeme, necháme vychladnout a slepujeme krémem. Krém: 120 g másla, 80 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 80 g mletých oříšků nebo kokosu a trochu rumu.



25.



26.



27.



28.



29.



30.

29. Vykrajované měsíčky:

Utřeme 18 dkg moučkového cukru a 18 dkg tuku. Potom přidáme 4 celá vejce, 20 dkg hladké mouky a trochu ořechů. Těsto nalejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Ještě horké polejeme citronovou polevou. Na citronovou polevu utřeme 30 dkg moučkového cukru, 4 lžíce citronové šťávy a 3 lžíce horké vody. Jak poleva ztuhne, vykrajujeme měsíčky.

30. Ovocné košíčky:

300 g hladké mouky, 200 g tuku, 100 g moučkového cukru. Vypracujeme těsto a necháme uležet. Potom těsto vtlačujeme do formiček na košíčky a upečeme. Po vychladnutí plníme máslovým krémem, ozdobíme ovocem a zalijeme želatinou.



31.



32.

31. Punčové rohlíčky:

210 g hladké mouky, 140 g tuku, 70 g moučkového cukru, 2 vařené žloutky. Vypracujeme těsto a necháme odležet. Potom vykrajujeme rohlíčky a upečeme. Na rohlíčky namažeme náplň a máčíme v čokoládové polevě.

Náplň: 120g piškotových drobků, 80 g másla, 100 g cukru, 1 lžíce rumu, 2 lžíce mléka (podle potřeby i více).

32. Rumové věnečky:

210 g hladké mouky, 140 g tuku, 70 g moučkového cukru, 2 vařené žloutky. Vypracujeme těsto a necháme odležet.

Potom vykrajujeme kytičky nebo hvězdičky a upečeme. Na upečené a vychladlé nastříkáme náplň ze sáčku s hvězdičkovou hubičkou a doprostřed dáme marmeládu. Náplň: 250 g moučkového cukru, 25 g másla, 30 g mletých oříšků, 1 tabulka mléčné čokolády (nastrouhat), 1 lžíce rumu, 2 lžíce mléka (podle potřeby i více).

Náplň se nepeče, nechá se přes noc zaschnout.

Recepty od jiné čtenářky.



5.

6.

5.(vlevo) Střapáče:

200 g hl. mouky, 200 g másla, 200 g strouhaného kokosu, 80 g cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 1 lžička prášku do pečiva, 1 lžička kakaa na tmavé těsto. Zpracujeme těsto. Oddělíme 2/3 těsta a do poslední 1/3 vpracujeme kakao. Necháme chvíli odpočinout. Formičkou vykrájíme kolečka, pečeme při 180 °C do slabě růžova. Slepujeme máslovým krémem světlé, tmavé, světlé, poléváme čokoládovou polevou a sypeme kokosem. Krém: 60 g másla, 60 g cukru moučka, 3 lžíce rumu.

6. Čokoládové dortíčky:

210 g hl. mouky, 30 g kakaa, 100 g mletých vlašských ořechů, 140 g másla, 2 žloutky, špetka skořice, citronová kůra. V těstě není žádný cukr! To není chyba. Ze všech surovin zpracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout. Rozválíme mezi dvěma foliemi (já takto pracuji se všemi těsty ze kterých vykrajuji), vykrájíme čtverečky upečeme při 180 °C. Necháme vychladnout. Cukroví je velmi křehké, proto je slepujeme ihned po vychladnutí. Já slepuji karamelovým krémem. Poléváme čokoládovou polevou a zdobíme půlkou ořechu. (zdroj-Magazín Vlasta).



7.

8.

9.

7. Čokoládové rohlíčky do formiček:

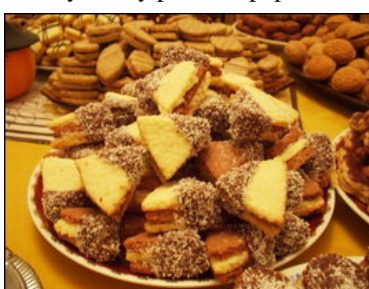
280 g hl. mouky, 200 g másla, 180 g mletých lískových oříšků, 60 g cukru moučka, 2 žloutky, 1 vanilkový cukr, 100 g čokolády na vaření (jemně strouhané). Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout, plníme do rohlíčkových formiček, pečeme při 180 °C. Rohlíčky slepujeme kakaovým pudinkovým krémem, zdobíme čárkami polev odlišné barvy. Krém: 1/4 l mléka, 1 kakaový pudink, cukr podle chuti. Z mléka a pudinku uvaříme pudink, necháme vychladit. Máslo šleháme s moučkovým cukrem a přidáváme pudink.

8.(v pozadí) Mocca oválky:

210 g hl. mouky, 70 g cukru moučka, 140 g másla (Hery), 2 žloutky. Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout. Vyválíme těsto, vykrájíme oválky a pečeme při 180 °C do růžova. Oválky slepujeme náplní, poléváme mléčnou čokoládovou polevou a zdobíme proužky tmavé čokoládové polevy. Náplň: 1 vejce, 100 g cukru krupice, 100 g másla (Ramy), 1 lžíce silné černé kávy. Na náplň vyšleháme vejce ve vodní lázni do zhoustnutí. Odstavíme z ohně a ještě chvíli šleháme. V misce utřeme máslo s cukrem a zašleháme vychladlou vaječnou hmotu a lžící černé kávy. (zdroj – Chvilka pro tebe)

9. Kokosky:

2 bílky, 125 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 170 g kokosové moučky 1-2 jablka (nastrouhat). Z bílků vyšleháme tuhý sníh, do kterého postupně zašleháme oba cukry a strouhaná jablka. Vmícháme kokosovou moučku. Lžičkou děláme na plech vyložený pečicím papírem malé hromádky a upečeme při 150-160 °C.



10.

11.

12.

10. Kávévé kroužky:

250 g hl. mouky, 80 g cukru moučka, 1/2 prášku do pečiva, 100 g mletých oříšků, 1 lžička jemně mleté zrnkové kávy, 130 g másla, 2 žloutky, 1 lžíce mléka. Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout a pak tence vyválíme. Vykrajujeme kolečka, do poloviny koleček menším kroužkem vykrojíme dírky. Pečeme při 170-180 °C. Vychladlé kroužky slepíme krémem a poléváme čokoládovou polevou.

Krém: 50 g másla, 100 g moučkového cukru, 1 žloutek, 1 lžička jemně mleté zrnkové kávy, 50 g mletých opražených oříšků. Máslo utřeme se žloutkem a cukrem, do napěněného másla přidáváme po částech oříšky a mletou kávu.

11. Strápáče: recept pod č. 5

12 Ischelské čtyřlístky:

120 g hl. mouky, 120 g másla, 60 g cukru moučka, 60 g mletých oříšků, špetka mleté skořice. Ze všech surovin zpracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout. Vyválíme tenkou placku, vykrájíme čtyřlístky (nebo kolečka) a pečeme při 170-180 °C do slaborůžova. Vychladlé slepujeme máslovým krémem s přidáním rumu.

Krém: 60 g másla, 60 g cukru moučka, 3 lžíce rumu. Poléváme čokoládovou polevou a zdobíme lískovým oříškem.



13. Čokoládové dortíčky: recept pod č.6

14. Perníčky:

500 g hl. mouky, 180 g cukru moučka, 170 g másla (Hery), 2 vejce, 2 lžíce medu, 1 lžička jedlé sody, 2 lžíčky kakaa, vanilkový cukr, citronová kůra, koření: hřebíček, skořice, fenykl, anýz, badyán (koření rozdrtit). Tuk, cukr, med, jedlou sodu dáme mírně zahřát, stáhneme z ohně, vmícháme vejce a teplým zaděláme těsto. Vyválíme silnější plát, vykrájíme tvary, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 180 °C.

Perníčky na obrázku jsem potřela čokoládovými polevami, sypala kokosem a čokoládovou rýží, na podkůvky jsem přilepila půlené alginátové ovoce.



17. Ořechové šestiúhelníky:

recept jako na Ischelské čtyřlístky, polévané bílou čokoládovou polevou, zdobeno lískovým oříškem a čárkami tmavé čokoládové polevy.

18. Kávová zrna:

200 g hl. mouky, 140 g másla, 60 g cukru moučka, 2 žloutky, 1-2 lžíčky zrnkové kávy. Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme hodinu odpočinout. Formičkou vykrájíme zrna upečeme při 170-180 °C. Slepíme kávovým krémem, polijeme ořechovou polevou a zdobíme čokoládovým kávovým zrnem a čárkami tmavé polevy.

Krém: 1/4 l mléka, 1 vanilkový pudink, 2 lžíčky rozpustné kávy, 100 g másla, cukr moučka podle chuti. Z mléka, pudinku a kávy uvaříme pudink, vychladíme. Cukr s máslem ušleháme do pěny a postupně zašleháváme pudink.



19.



20.



21.

19. Ořechová srdíčka:

recept na těsto: u fotky č.23. Krém: 100 g nastrohaných ořechů, 50 ml horkého mléka, 4 tabletky sladidla, 2 vejce, 100 g dia čokolády. Krém je dia, ale zrovna tak se může použít cukr podle chuti a čokoláda na vaření. Ořechy přelijeme horkým mlékem, ve kterém jsme rozpustili sladidlo. Po prochladnutí rozmícháme s vejci a polovinou nastrohané čokolády. Slepovaná srdíčka polévám ořechovou polevou a zdobím zbylou tmavou čokoládou. (zdroj krému - Praktická žena - Vánoce)

20. Srdíčka s čokoládou:

160 g hl. mouky, 80 g cukru moučka, 80 g mletých mandlí, 1 vejce, sůl (špetka), strouhaná citronová kůra, špetka mleté skořice, mletého hřebíčku, 80 g másla, 80 g hořké čokoládové polevy, 1-2 žloutky, 4 lžíce krystalového cukru na posypání, mléčná poleva. Z mouky, cukru, mandlí, vejce, špetky soli, citronové kůry, skořice, hřebíčku a másla zpracujeme hladké těsto. Hořkou čokoládovou polevu nožem nasekáme na drobné kousky a zapracujeme do těsta, které uložíme na hodinu do chladu. Těsto vyválíme na tloušťku 2 mm a vykrajujeme srdíčka. Dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehanými žloutky, necháme krátce zaschnout. Polovinu srdíček posypeme cukrem. Pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě zhruba 12 minut. Srdíčka slepujeme marmeládou nebo s želé a růžky máčíme do mléčné čokoládové polevy. (zdroj-TINA) Já jsem srdíčka neslepovala.

21. Ořechové věžičky:

recept na těsto u fotky č.23, krém u fotky č.19. Lepení koleček: kolečko, džem, kolečko, krém, kolečko, čokoládová poleva, polovina vlašského ořechu.



22.



23.



24.

22. Ořechová srdíčka:

recept na těsto u fotky č.23. Do poloviny srdíček vykrojíme otvor menším srdíčkem, slepujeme rybízovým džemem.

23. Vídeňské dortíčky:

200 g polohr. mouky, 70 g mletých jader lískových oříšků, 70 g moučkového cukru, 140 másla nebo rostlinného tuku, trochu citronové šťávy, špetka mleté skořice, špetka kypřicího prášku do pečiva. Ze všech surovin zpracujeme těsto, necháme půl hodiny odpočinout. Vyválíme plát 3 mm silný, vykrajujeme kolečka a při teplotě 180 °C upečeme dorůžova. Spojíme 2 kolečka džemem a třetí kolečko krémem. Krém: 1/4 l mléka, 1 vanilkový pudink, 2 lžíce moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 70 g másla. Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink. Máslo s cukrem vymícháme do pěny, přidáme pudink a vymícháme hladký krém. Slepovaná kolečka potřeme čokoládovou polevou a zdobíme polovinou mandle. (zdroj - Praktická žena - Vánoce)

24. Duté rohlíčky:

100 g polohr. mouky, 1/2 lžičky jedlé sody, 250 g cukru moučka, 125 g másla, 120 g mletých ořechů, 1-2 lžíce mléka. Ze všech surovin vypracujeme těsto. Plníme do formiček a pečeme při 180 °C. Teplé vyklepeme, rohlíčky jsou uvnitř duté a velmi křehké. Zdobíme čokoládovou polevou.



25.



26.



27.

25. Trubičky s máslovým krémem:

350 g hl. mouky, 150 g moučkového cukru, 200 g másla, 70 g mletých ořechů, 1 vejce, 1 žloutek, 1 lžičku kakaa. Ze všech surovin vypracujeme těsto a dáme přes noc do ledničky. Pak vyválíme plát 2 mm silný, rádýlkem krájíme obdélníčky 4x6 cm. Natáčíme na trubičky. Pečeme asi 10 minut při 180 °C. Vychladlé trubičky namáčíme do ořechové (nebo jiné) polevy. Po ztuhnutí polevy plníme máslovým krémem.
Krém: 200 g másla, 200 g cukru moučka, 140 g mletých ořechů, 1 lžíce rumu. Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme ořecha a rum. (zdroj - TINA)

26. Čtverečky bez cukru:

recept na těsto i krém u fotky č. 13 jen s vynecháním kakaa. Polévané ořechovou polevou.

27. Pracny:

170 g hl. mouky, 140 g másla, 100 g cukru moučka, 70 g mletých ořechů, špetka skořice a trochu kakaa. Ze všech surovin vypracujeme těsto, necháme chvíli odpočinout, plníme do formiček a pečeme při 170-180 °C. Ještě teplé můžeme obalovat v cukru.



28.



29.

30.



30. Čokoládové čtverečky: recept u fotografie č. 13.



. 34.

34. (v předu) Slané sýrové:

400 g hl. mouky, 250 g tuku nebo másla, 200 g taveného sýra, 2 vejce, 1/2 bal. prášku do pečiva, sůl. Vypracujeme těsto, rozválíme na 2 mm silnou placku (těsto vyskočí), vykrajujeme různé tvary, potřeme rozšlehaným vejcem a sypeme čímkoli (kmín, mák, sezam, lněné semínko, paprika, kari, strouhaný sýr atd).

(v pozadí) Rychlé kremrole:

370 g hl. mouky, 280 g másla, 1 kysaná smetana, 1 vejce. Vypracujeme hladké těsto a necháme hodinu odpočinout. Potom rozválíme na obdélník, rozkrájíme jej na asi 3 cm široké pruhy, které natáčíme na cukrářské trubičky. Položíme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 180 °C přibližně 15 minut dozlatova. Bílková náplň: 4 bílky, 280 g jemného krystalu vyšleháme v páře. (zdroj - Chvilka pro tebe).

Z tohoto těsta jsou i mini kremrolky na tácu vpředu po stranách sýrového pečiva, které jsou plněné lučinou.



36.



37.

36. Kuličky „Karamelové Raffaello“:

250 g 100% tuku, 1 Salko (zkaramelizované vařením plechovky ponořené do vody 1-2 hodiny), 70 g Solamylu (nebo 2 karamelové pudinky, pražené nesolené mandle, kokos na obalení. Do horkého rozpuštěného 100% tuku vmícháme zkaramelizované salko, Solamyl nebo karamelové pudinky. Když směs zhoustne, necháme vychladit, lžičkou nabíráme kousky, tvarujeme kuličky, do kterých vmáčkneme praženou nesolenou mandli, obalujeme v kokosu, uložíme do papírových košíčků.

37. Fíkové kostky:

150 g fíků, 100 g nastrouhaných ořechů, 100 g cukru moučka, 1 lžička skořice, 50 g nastrouhaného perníku, rum podle chuti, čokoládová poleva. Fíky umeleme na masovém mlýnku, promícháme s ostatními surovinami kromě čokoládové polevy. Hmotu vyválíme na silnější placku, vykrajíme kostky a necháme do druhého dne oschnout. Potom poléváme čokoládovou polevou. Po zaschnutí uložíme do papírových košíčků.



38.



39.



40.

38. Šušené švestky v hořké čokoládě:

Sušené švestky naplníme vlašskými ořechy a obalujeme v hořké čokoládové polevě.

39. Kuličky „Ferrero-Rocher“:

250 g 100% tuku, 1 Salko, 2 kakaové pudinky, 2 lžíce kakaa, pražené lískové oříšky (na suché pánvi vymnuté ve staré utěrce), hrubě sekané lískové nebo vlašské ořechy na obalení.
Do horkého rozpuštěného 100% tuku vmícháme Salko, 2 kakaové pudinky a 2 lžíce kakaa.
Když směs zhoustne a vychladne, lžičkou nabíráme kousky, tvarujeme kuličky, do kterých vmáčkne lískový oříšek a obalíme v hrubě sekaných oříškách.

40. Kávová zrna:

1 balíček piškotů (umlít na strojku na strouhanku nebo v robotu), 140 g másla, 100 g cukru moučka, 100 g mletých ořechů, 4 lžičky kakaa, 3 lžičky instantní kávy (Jacobs), 100 g nugátové čokolády (nastrouhat).
Všechny suroviny zpracujeme v těsto, ze kterého utvoříme oválky. Rukojetí vařečky uděláme ryhu v podobě kávového zrna. Celá zrna máčíme v čokoládové polevě a dáme na mřížku okapat.



41.



42.



43.

41. Sušené meruňky v mléčné čokoládě:

Sušené meruňky naplníme oloupanými mandlemi a obalujeme v mléčné čokoládové polevě.

42. Kuličky „Raffaello“:

250 g 100% tuku, 1 salko, 70 g Solamylu (nebo 2 kokosové pudinky), 50 g jemně mletého kokosu, pražené nesolené mandle, kokos na obalení. Do horkého rozpuštěného 100% tuku vmícháme Salko, Solamyl nebo kokosové pudinky a jemně mletý kokos. Když směs zhoustne a vychladne, lžičkou nabíráme kousky, tvarujeme kuličky, do kterých vmáčkne praženou mandli a obalujeme v kokosu.

DALŠÍ CUKROVÍ



1.

Čokoládové doutníčky – nepečené:

250 g mletých piškotů, 250 g cukru mletý, 250 g kandované ovoce a rozinky, šťáva a kůra z citrónu, 70 g másla (nebo ztužený tuk), do hustoty rum. Tvoříme malé doutníčky, které po ztuhnutí namáčíme v čokoládové polevě a zdobíme barevným sypaním, můžeme uprostřed nalepit proužek z alobalu jako na doutníku.

Burizónový chlebíček:

250 g krystalového cukru rozpustíme na karamel, přidáme celé Salko (slazené kondenzované mléko) a přidáme celou rozpuštěnou Ivu nebo modrou Lukanu. Řádně promícháme a vsypeme balíček neslazených burizonů. Vše upravíme do formy na biskupský chlebíček. Polijeme čokoládou. Po ztuhnutí krájíme na kostičky.



BOMBIČKY:

20 dk ml. cukru, 20 dk mletých piškotů, 4-5 lžíce rumu, 6 dk ztuženého tuku, 1 bílek.

Vypracujeme těsto a vytlačíme vosí hnízda, do důlku lžičkou dáme trošku vaječného likéru a zatáhneme dobře krémem, přiklopíme linecké kolečko, poleleme čokoládou. Moc dobré!



KULÍČKY (z drobků) :

cukroví, které se polámalo a nebo se tak úplně nepovedlo, ořezané okraje piškotového těsta, kousky z vykrajování atd. Zbytky krémů, marmelády, mleté ořechy a hlavně RUM. Zpracujeme hmotu, tvoříme kulíčky, do kterých můžeme zabalit lískový oříšek, obalíme v mletých oříšcích, nebo podle obrázku - čokoládou přilepíme na linecké kolečko a ozdobíme.



VOSÍ HNÍZDA jinak:

1 bílek , 17 dk mletých ořechů , 15 dk mletého cukru, citronová kůra, zpracujeme klasicky a nebo rozválíme na plát (těsto překrýt folií aby se nelepilo), přilepíme krémem na linecké stejného tvaru. Je to rychlejší a dobře to vypadá - viz. foto



MUSLE Z KOKOSU:

1 bílek , 12 dk kokosu, 15 dk cukr moučka. (Kokosové vosí hnízdo jinak)



ČOKOLÁDOVÉ KOSTKY:

Z 5 bíků, špetky soli, 20 dk cukru krupice ušleháme sníh, přidáme 5 žloutků a zase šleháme, přidáme 3 lžíce oleje a zase šleháme, vařečkou vmícháme 18 dk hladké mouky a lžici kakaa. Těsto upečeme na plechu s pečícím papírem nebo plech vymažeme a vysypeme polohrubou moukou. Plát rozkrojíme na půl, pokropíme rumem a pláty spojíme krémem. Nakrájíme na kostky, které ještě pocouráme rumem (rumem nešetřit). Kostky poléváme čokoládou a zdobíme oříškem nebo mandlí. Když nebudete šetřit rumem je to fakt super.

Šuhajdy:

1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka Salko, 250 g másla, 2 čokolády na vaření, 1 ztužený tuk (Omega), papírové košíčky, oříšky, mandle, barevný máček na ozdobu (nemusí být). Salko 1 hodinu vaříme v plechovce, aby získalo karamelovou chuť, po vychladnutí smícháme s máslem, nejlépe se vymíchá elektrickým šlehačem. Čokolády s Omegou rozpustíme ve vodní lázni. Do připravených košíčků dáme lžičku čokolády, doporučuji nechat chvíli ztuhnout, na to dáme karamelovou náplň a opět zalijeme čokoládou. Můžeme zdobit oříškem, mandlí apod.

Pracny:

25 dkg hladké mouky, 15 dkg másla, 12 dkg cukru, 7 dkg mletých vlašských ořechů, 1 vejce, lžička kakaa, citrónová kůra, hřebíček, skořice

Ořechy:

27 dkg hladké mouky, 18 dkg másla, 9 dkg cukru, 10 dkg mletých vlašských ořechů (mandlí), 1 vejce, 2 lžíce kakaa. Část ořechů plním máslovým krémem, část jako kaštánky – zdobičkou okraj z máslového krému, vložit kuličku. **Krém:** máslový. Kulička do ořechů: mleté piškoty (můžeme i trochu mletých oříšků), máslo, rum, kakao, cukr – dělám od oka – z hmoty tvoříme kuličky.

Máslový krém:

Uvaříme pudink ze 4 dl mléka a 1 sáčku vanilkového pudinkového prášku – necháme vychladnout. Ušleháme 1 1/2-2 kostky másla s moučkovým cukrem (podle chuti), postupně zašleháme vychladlý pudink. Rozdělím na 2 části. Jednu nechám bez příchuti, do druhé zašlehám rozměklou čokoládu na vaření, případně ještě z části udělám kávový nebo jiný krém podle chuti.

Ořechové linecké:

60 dkg hladké mouky, 40 dkg másla, 20 dkg ml. cukr, 20 dkg ml. ořechy, 4 žloutky. Zpracujeme a necháme chvíli v chladu, potom rozválíme a vykrajujeme kytičky, jednu větší a jednu menší, po upečení spojujeme vždy větší a menší náplní: smícháme ml. ořechy a marmeládu. Potom polijeme čokoládovou polevou a dáme marcipánovou kytičku, doprostřed kytičky uděláme polevou tečku.

Kokosové kytičky:

25 dkg kokosu, 25 dkg ml. cukr, 10 dkg másla, 3-4 lžíce rumu, trochu dětské krupičky. Uděláme těsto a dáváme do formičky (kytička), vyklopíme a pak spojujeme s marmeládou na linecké kolečko, doprostřed uděláme čok. polevou tečku.