

Šuhajdy III

150 g másla, 200 g moučkového cukru, 20 g kaka, 200 g pudinku, 100 g hrubé sójové mouky, 1,5 dl rumu.

Máslo umícháme s cukrem a kakaem do pěny, přidáme pudinkový prášek, sójovou mouku a rum. Všechno dohromady dobře promícháme a směsí naplníme papírové košíčky, které dáme vychladnout, aby ztuhly.

Úly

1 balíček piškotů, 180 g moučkového cukru, 100 g másla, 3 lžíce rumu, 2 lžíce kaka.

Náplň: 180 g moučkového cukru, 60 g másla, 1 žloutek, 2 lžíce rumu.

Z balíčku vyjmeme 40 kusů piškotů. Ostatní rozdrobíme na desce válečkem, přidáme cukr, máslo, rum, kakao a zpracujeme na hladkou směs, kterou rozdělíme na 40 stejných dílů. Zvláštní formičku na úly posypeme zevnitř moučkovým cukrem, vtláčíme do ní jeden díl připravené směsi tak, abychom měli uprostřed jamku, a tu naplníme náplní. Potom úl vyjmeme z formičky a náplni přilepíme na piškot. Stejným způsobem připravíme i další úly.

Náplň: Cukr s máslem, žloutkem a rumem umícháme do hladka.

Vánoční oplatky

Vánoční oplatky

600 g hladké mouky, špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 l mléka, 2 žloutky, 300 g moučkového cukru, 100 g másla.

Prosátou hladkou mouku nasypeme do nádoby, přidáme sůl a vanilkový cukr, přilijeme mléko, přidáme žloutky, cukr, rozpuštěné máslo a všechno vymísíme do hladka. Je-li těsto husté, můžeme ještě přilít mléko. Podle chuti můžeme do těsta přimíchat i mletou skořici nebo anýz, případně prosáté mleté ořechy. Vymísené těsto necháme odpočinout 2 až 3 hodiny. Potom malé dávky těsta natléváme do jemné vymaštěné horké formy nebo formíček a pečeme.

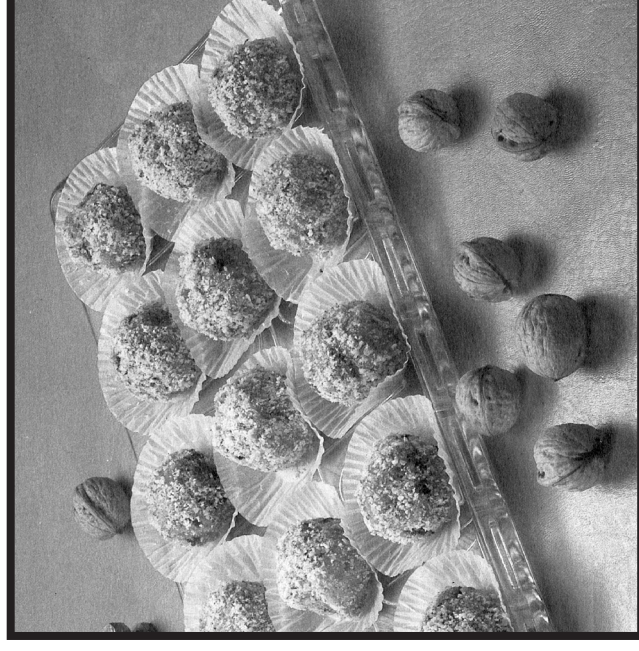
Podáváme potřené česnekem a medem.

Rolované oplatky

7 dl mléka, 250 g moučkového cukru, 1 vejce, 3 lžíce oleje, 500 g hladké mouky.

Do hladké mouky přidáme cukr, vejce, olej, mouku a vymísíme těsto, které necháme asi 2 hodiny odpočinout. Potom ho pečeme v malých dávkách v oplatkové formě a ještě teplé oplatky spojujeme na silnější ručce vařečky.

J.J.



**OZDOBY NA STROMEČEK
NEPEČENÉ ZÁKUSKY
VÁNOČNÍ OPLATKY**

Ozdoby na stromeček

Cukrová poleva

125 g moučkového cukru, 1 lžíce vřelé vody.

Prosátý cukr umícháme s vřelou vodou do hladka.

Čokoládové ozdoby

200 g 100% pokrmového tuku, 250 g moučkového cukru, 120 g kakaa, mandle, ořechy.

Do rozpuštěného pokrmového tuku přidáme cukr, kakao a umícháme do hladka. Nakonec přidáme mandle a ořechy nasekané na drobno. Směsí naplníme formičky vypláchnuté studenou vodou a dáme ztuhnout. Vyklopené tvary zabalíme do staniolu.

Figurky na stromeček

200 g medu, 75 g moučkového cukru, 25 g pokrmového tuku, mletá skořice, rozdrčený hřebíček, rozdrčená vanilka, 400 g mouky, půl balíčku prášku do pečiva, 1 vejce. Cukrová poleva a kandované ovoce na zdobení.

Med, cukr, tuk a koření převaríme a dáme vychladnout. Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme vejce a vychladlou medovou směs, dobře umísíme a dáme přes noc na chladné místo. Potom těsto rozválíme, vykrájíme z něj formičkami figurky, vložíme je na vymaštěný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě (asi 15 minut). Vychladlé figurky ozdobíme cukrovou polevou a kousky kandovaného ovoce.

Kandované třesně (a další ovoce)

Zralé, tvrdé třesně vypeckujeme. Z 1 kg cukru a 0,5 l vody uvaříme sirup, vřelý nalijeme na třesně a necháme stát do příštího dne. Další den sirup slijeme a převaríme. Vřelý opět nalijeme na třesně a tento postup opakujeme 10 dní. Potom třesně obalíme jemným krystalovým cukrem, rozložíme na rovnou plochu a necháme zaschnout. Kandované třesně skladujeme v kompotových sklenicích na suchém místě. Podobně můžeme připravit i kandovaná jablka, hrušky, meruňky a švestky.

Jedlové šišky

200 g mouky, 100 g namletých oříšků, 75 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 100 g pokrmového tuku, 1 vejce: 1 žloutek na potření, 250 g oloupaných rozpůlených mandlí na ozdobu, čokoládová poleva.

Z mouky, namletých oříšků, z moučkového a vanilkového cukru, tuku a vejce vypracujeme těsto, které dáme na hodinu do chladna. Potom ho vyválíme a podle

Čokoládu nastroujeme, kandovanou pomerančovou a citronovou kůru nakrájíme na malé kousky, mandle nameleme a všechno dohromady smícháme. Vodu s cukrem převaríme, polijeme připravenou směs, důkladně zpracujeme a zformujeme rohlíčky.

Rumové bomby

120 g másla, 120 g moučkového cukru, rozdrčená vanilka, 2 lžíce rumu, 4 lžičky kakaa, 4 lžičky rozdrčených keksů, mandle na zdobení.

Citronová poleva: Moučkový cukr, citronová šťáva.

Máslo umícháme do pěny, přidáme cukr, rozdrčenou vanilku, rum, kakao a rozdrčené keksy. Vše dohromady dobře promísíme a dáme na pár hodin na chladné místo. Potom z masy zformujeme kuličky velikosti vlašského ořechu, každou polijeme lžičkou polevy, do středu zabodneme oloupanou mandli a necháme půl dne sušit. Hotové kuličky vložíme do papírových košíčků.

Citronová poleva: Prosátý cukr a citronovou šťávu umícháme do hladka.

Šuhajdy I

2 dl mléka, 300 g krystalového cukru, 30 g kakaa, 50 g sušeného plnotučného mléka, 200 g másla, 2-3 lžíce rumu, strouhaný kokos, namleté oříšky, višně v rumu, hrozinky, 100 g 100% pokrmového tuku, 200 g tmavé a 50 g světlé čokolády na vaření.

Z mléka, cukru, kakaa a ze sušeného mléka uvaříme kašičku, do ještě vřelé přidáme máslo a rum, dobře umícháme a rozdělíme na čtyři části. Do každé zvlášť vmícháme strouhaný kokos, namleté oříšky, višně v rumu a hrozinky. Ztuzený pokrmový tuk a oba druhy čokolády rozpustíme na mírném ohni. Teplou čokoládovou směs nalijeme malou lžičkou do hlubších formiček od dezertů a dáme do chladničky ztuhnout. Potom ji přikryjeme připravenou náplní, zalijeme čokoládovou směsí a opět necháme ztuhnout. Hotové šuhajdy vložíme do papírových košíčků.

Šuhajdy II

250 g moučkového cukru, 2 dl mléka, 2 lžíce kakaa, 3 lžíce maizeny (kukuřičná škrobová mouka), 250 g pokrmového tuku, 50 g hrozinek.

Cukr smícháme s mlékem, přidáme kakao a maizenu a za stálého míchání uvaříme do husta. Potom přidáme tuk a hrozinky, dobře umícháme a směsí naplníme papírové košíčky, které dáme ztuhnout do chladničky.

Mandlové kupy

0,5 dl smetany, 150 g čokolády, 2 lžíce rumu, mandle.

Smetanu uvedeme do varu, odstavíme, přidáme čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Potom přidáme rum, a necháme vychladnout. Nakonec vmícháme tolik namletých mandlí, abychom dostali hustší směs, za které zformujeme kopy a na každou položíme polovinu oloupané mandle.

Mandlová srdíčka

180 g krystalového cukru, voda, 130 g mandlí, 30 g kaka, 2 balíčky vanilkového cukru. Na poltří čokoláda.

Cukr zalijeme trochou vody a uvaříme hustý sirup. Mandle spaříme, oloupeme, polovinu nasekáme, druhou polovinu opražíme, nameleme a zamícháme do sirupu. Potom přidáme kakao, vanilkový cukr a všechno dohromady zamísíme. Směs rozválíme na desce posypané moučkovým cukrem, vykrojíme srdíčka, která polijeme rozpuštěnou čokoládou.

Marcipánové hříbky

200 g mandlí, 250 g moučkového cukru, voda, 10 g kaka. 1 bílek na lepení.

Mandle spaříme vřelou vodou, oloupeme a nameleme. Přidáme cukr, pokropíme vodou a válečkem rozetřeme na desce do hladka. Směs rozdělíme na dvě poloviny a do jedné ještě vmísíme kakao. Z bílé hmoty zformujeme nožky a z tmavé kloboučky hříbků. Ty navlhčíme bílkem, spojíme a necháme osušit na teplém místě.

Ořechové kuličky

200 g ořechů, 250 g moučkového cukru, 30 g hrozinek, 0,5 dl rumu, 1 bílek. 50 g namletých ořechů na obalení.

Ořechy nameleme a smícháme s cukrem, hrozinkami, rumem a bílkem. Ze směsi zformujeme malé kuličky, které obalíme namletými ořechy a vložíme do papírových košíčků. Do kuliček můžeme zabalit kousky kandovaného ovoce, případně je tímto ovocem ozdobit.

Ovocné rohlíčky

100 g hořké čokolády, 90 g kandované pomerančové a citronové kůry, 100 g mandlí, 100 g moučkového cukru, 2 lžíce vody.

předem připravené papírové šablony vykrojíme ostrým nožem šíšky dlouhé 10 cm. Ve vrchní části uděláme malý otvor na nitku, šíšky vložíme na plech vymaštěný tukem, potřeme je žloutkem, který jsme rozšlehali, a od spodní části vtláčíme do těsta postupně oloupané a rozpůlené mandle tak, aby se částečně překrývaly jako šupiny na šíšce. Pečeme ve vyhřáté troubě 10 minut. Vychladlé spojíme po dvou čokoládovou polevou.

Ořechy

280 g mandlí, 280 g moučkového cukru, 2 žloutky, čokoláda: 1 bílek na spojení.

Spařené a oloupané mandle nameleme, přidáme cukr, žloutky a vypracujeme. Směs rozdělíme na dvě stejné části – jednu necháme v původní barvě, druhou zabarvíme čokoládou. Potom směsí naplníme ořechové formičky, vyklopíme a bílkem spojíme světlou polovinu ořechu s tmavou polovinou. Takto připravené ořechy necháme usušit na vzdušném místě a potom zabalíme do staniolu.

Nepečené zákusky

Čokoládové tlapky

180 g 100% pokrmmového tuku, 1 balíček pudinku, 80 g moučkového cukru, 2 lžíce kaka, 1 lžíce rumu.

Tuk rozpustíme nad vřelou párou, přidáme pudink, cukr, kakao a nakonec smícháme s rumem. Čokoládovou směsí naplníme formičky a vložíme do chladničky. Po hodině je vyjmeme a pomocí jehly z nich tlapky vyklopíme.

Čokoládky

250 g pokrmmového tuku, 300 g moučkového cukru, 60 g kaka, půl lžičky rozdrčené vanilky, 5 lžiček hladké mouky, 75 g oříšků.

Tuk rozpustíme na mírném ohni, přidáme cukr, kakao, rozdrčenou vanilku, mouku a vše dohromady promícháme. Potom směs odstavíme z ohně, a když začne houstnout, přimícháme opražené a umleté oříšky. Směsí naplníme malé plechové formičky, necháme je v chladu ztuhnout a potom je pomocí jehly vyklopíme.

Datle v čokoládě

250 g datlí, 100 g namletých mandlí, 100 g moučkového cukru, 1 bílek, hořká čokoláda.

Datle rozřízneme podélně, vyjmeme z nich pecky a nahradíme je mandlovou hmotou, kterou připravíme z namletých mandlí, cukru a bílku. Potom datle nabodneme na tenké dřívko a namočíme je v rozpuštěné čokoládě. Po zaschnutí čokolády dřívka vytáhneme a datle vložíme do papírových košíčků.

Fikové a datlové kuličky

100g fiků, 100g datlí, 150g moučkového cukru, 150g ořechů, 50g hořké čokolády, 1 bílek.

Fíky a vypeckované datle pokrájíme na malé kousky, přidáme prosátý cukr, umleté ořechy, nastrouhanou hořkou čokoládu a bílek. Z dobře promíchané směsi zformujeme malé kuličky, které usušíme a pak je vložíme do papírových košíčků.

Fikové bonbóny

1 žloutek, 80g moučkového cukru, 60g ořechů, 60g fiků. 10-15g mandlí, hořká čokoláda.

Žloutek umícháme s cukrem, přidáme namleté ořechy a fíky pokračené na drobno. Směs vyválíme na pocukrované desce na sílu 0,5 cm, vykrojíme malé oválné kousky a na každý přilepíme polovinu oloupané mandle namočené do rozpuštěné čokolády.

Kaštanové kuličky

70g másla, 100g moučkového cukru, 300g vařených a očištěných kaštanů, 70g mandlí, 30g kandované pomerančové kůry. Moučkový cukr a kakao na obalení.

Máslo umícháme s prosátým moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme uvážené propasírované kaštany, nasekané mandle a kandovanou pomerančovou kůru nasekanou na drobno. Dobře vypracovanou směs necháme ztuhnout na chladném místě. Potom z ní formujeme kuličky, obalíme je moučkovým cukrem, který smícháme s kakaem a vložíme je do papírových košíčků.

Kandovaná citronová nebo pomerančová kůra

200 g kůry očistíme, vykrojíme z ní dužninu, nakrájíme na menší kousky, vložíme do sklenice, zalijeme čerstvou vodou a necháme stát do příštího dne. Potom vodu slijeme, nalijeme čerstvou a totéž opakujeme ještě tři dny. Ze 200 g krystalového cukru a 1 dl vody uvaříme sirup, vsypeme do něj kůru a vaříme, dokud cukr nezhoustne. Uvařenou kůru vyjmeme, obalíme jemným krystalovým cukrem, rozložíme na rovnou plochu a necháme zaschnout.

Kokosové kuličky

50g 100% pokrmového tuku, 200g moučkového cukru, 200g kokosové moučky, 1 bílek, 3-4 lžíce rumu, potravinářská barva, nastrouhaná citronová kůra, griotka. 100g barevných bonbónů z ovocného želé, 50g kokosové moučky na obalení.

Tuk rozpustíme, smícháme s cukrem, kokosovou moučkou, bílkem a rumem a vypracujeme. Směs rozdělíme na čtyři části, každou zabarvíme jinou potravinářskou barvou a různě ochutíme. Želé bonbony pokrájíme na menší kousky, obalíme připravenou kokosovou směsí, vyválíme v kokosové moučce a vložíme do papírových košíčků.

Kokosové válečky

250g krystalového cukru, vody, 100g sušeného mléka, 250g strouhaného kokosu, půl balíčku vanilkového cukru, strouhaná citronová kůra, 1 lžička citronové šťávy, červená potravinářská barva, 1-2 lžičky kakaa. Čokoláda a strouhaný kokos na obalování.

Cukr zalijeme a mícháme na slabém ohni, dokud se nerozpustí. Sušené mléko, nastrouhaný kokos a vanilkový cukr vsypeme do misky, přidáme citronovou šťavu a nastrouhanou citronovou kůru, studený cukrový sirup a vypracujeme pevné těsto. Podle potřeby můžeme přidat trochu bílku. Těsto rozdělíme na tři stejné části – jednu necháme bílou, druhou zabarvíme červenou potravinářskou barvou a do třetí přidáme kakao. Potom z každé části uděláme válečky o průměru 3 cm, bílý a červený polijeme rozpuštěnou čokoládou a kakaový obalíme nastrouhaným kokosem. Uložíme na chladném místě a další den nakrájíme na kolečka 0,5 cm silná.

Krakovský salám

150g mandlí, 100g moučkového cukru, 1 lžíce šípkové marmelády. Rum na potřetí, moučkový cukr na obalení.

Dvě třetiny mandlí nameleme, jednu třetinu nasekáme na drobno, přidáme cukr, šípkovou marmeládu a všechno dohromady umísíme. Na desce, kterou posypeme moučkovým cukrem, zformujeme do tvaru salámu, potřeme štětcem namočeným v rumu a obalíme cukrem. Krájíme jen před podáváním.

Oříškové koláčky

100g oříšků, 100g karamelu, 1 lžíce medu, 35g másla. Čokoláda na máčení.

Oříšky opražíme, zbavíme slupky a vychladlé umeleme. Do tekutého karamelu přidáme med, máslo, umleté oříšky a všechno dohromady zpracujeme. Na alobal zformujeme ze směsi malé koláčky, necháme je chvíli oschnout a potom je namočíme v rozpuštěné čokoládě.