

Slepené čokoládové koláčky

120 g másla, 120 g moučkového cukru, 150 g nastrouhané hořké čokolády, 120 g mletých mandlí, trochu nastrouhané citronové kůry, 1 vejce, 120 g hladké mouky, - meruňková nebo malinová marmeláda.

Máslo ušleháme s cukrem do pěny, přidáme nastrouhanou čokoládu, mleté mandle, nastrouhanou citronovou kůru, vejce, mouku a vše dohromady zpracujeme na těsto, které rozválíme, vykrojíme kolečka, uložíme je na vymaštěný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě. Vychladlá kolečka spojíme po dvou marmeládou.

Oříško-šlehačkový dort

5 vajec, 150 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 150 g mouky, půl balíčku prášku do pečiva, 50 g mletých oříšků, 60 g másla, - lískové oříšky na zdobení.

Náplň: 7,5 dl smetany ke šlehání, 50 g mletých oříšků, 1 balíček vanilkového cukru.

Vejce ušleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, mleté oříšky, změklé máslo a všechno dohromady smícháme. Těsto dáme do vymaštěné dortové formy a pečeme v mírně vyhřáté troubě 40 minut. Šlehačku ušleháme a rozdělíme na dvě části. Do jedné vmícháme mleté oříšky a vanilkový cukr a naplníme ji dvakrát rozřiznuté vychladlé těsto, druhou částí šlehačky potřeme povrch a boky dortu, okraje a střed ozdobíme oříšky.

Vánoční dort

4 vejce, 120 g moučkového cukru, 60 g hrubé mouky, 40 g maizeny, - broskvová marmeláda.

Rumová poleva: 2 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce rumu.

Citronová poleva: 4 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce citronové šťávy.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, vešleháme do něho cukr, přidáme žloutky, mouku, maizenu a všechno dohromady zlehka promísíme. Těsto dáme do vymaštěné dortové formy a upečeme. Další den korpus překrojíme a natřeme broskvovou marmeládou, kterou potřeme i povrch dortu. Boky dortu potřeme rumovou polevou tak, aby se nesmíchala s marmeládou.

Rumová poleva: Cukr s rumem utřeme do hladka.

Citronová poleva: Cukr s citronovou šťávou utřeme do hladka.

Podle publikace Vánoční kuchařka JJ.



SLADKÉ VÁNOCE

Makovník

100 g moučkového cukru, 1 vejce, 500 g polohrubé mouky, 2,5 dl mléka, 70 g másla, cukr na posypání.

Kvásek: 30 g droždí, 5 g moučkového cukru, 1 dl mléka.

Maková náplň: 300 g máku, voda, 70 g moučkového cukru, mandlová příchuť do pečiva, 30 g másla, 50 g hrozinek, 2 bílky.

Z droždí, cukru a teplého mléka připravíme kvásek, který necháme vykynout. Vejce utřeme s cukrem, přidáme mouku, vykynutý kvásek, teplé mléko a vypracujeme. Když se všechno spojí, pomalu přidáme rozpuštěné máslo, znovu vypracujeme a dáme kynout na teplé místo. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly, které vyválíme do tvaru obdélníku, rovnoměrně na ně natřeme makovou náplň, svineme, vložíme do vymaštěných podlouhlých plechových forem a necháme ještě kynout. Když těsto zdvojnásobí svůj objem, vložíme ho do dobře vyhřáté trouby a pečeme 45 minut. Ještě teplé závitky vyklopíme z forem a posypeme cukrem. Podáváme až druhý den.

Maková náplň: Mák umeleme, přidáme cukr, mandlovou příchuť, máslo, hrozinky a nakonec zlehka přimícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků.

Biskupský chlebiček

4 vejce, 120 g cukru, 50 g hrozinek, 100 g kandované pomerančové kůry a kandovaných třešní, nastrohaná kůra z 1 citronu, 90 g hladké mouky, 90 g maizena (kukuřičná škrobová moučka).

Žloutky ušleháme s polovinou cukru, přidáme hrozinky, nakrájené kandované ovoce a nakrájenou kandovanou pomerančovou kůru, nastrohanou citrónovou kůru a promícháme. Z bílků a druhé poloviny cukru ušleháme tuhý sníh a zlehka ho zamícháme do žloutků. Nakonec přidáme mouku smíchanou s maizenou a dobře ušleháme. Směsí naplníme vymaštěnou a moukou vysypanou podlouhlou formu a ve vyhřáté troubě upečeme.

Ovocný chlebiček

160 g moučkového cukru, 100 g másla, 3 vejce, 1,25 dl smetany, 125 g polohrubé mouky, 1 lžička prášku do pečiva, 1 menší citron, 100 g mletých mandlí, 50 g kandované pomerančové kůry, 200 g míchaného kandovaného ovoce.

Cukr s máslem ušleháme do pěny, postupně přimícháme 2 žloutky, 1 celé vejce, smetanu, mouku smíchanou s práškem do pečiva, nastrohanou citrónovou kůru, mleté oloupané mandle, nakrájenou kandovanou pomerančovou

Precilky

210 g másla, 150 g moučkového cukru, 2 rozdrčené hřebíčky, trochu mleté skořice, 250 g mouky, 80 g opražených a mletých oříšků, vejce na potřetí, oříšky nebo vanilkový cukr na posypání.

Máslo s cukrem, hřebíčkem a mletou skořicí umícháme do hladka. Přisypeme mouku a zpracujeme. Nakonec přidáme oříšky, všechno dohromady opět zpracujeme a necháme stát na chladném místě 1 až 2 hodiny. Potom těsto rozdělíme na malé kousky, z kterých formujeme tyčinky široké 0,5 až 0,7 cm a dlouhé 12 cm, upravíme do tvaru precilky, vložíme na vymaštěný plech a upečeme v horké troubě. Před pečením je můžeme potřít rozšlehaným vejcem a posypat nasekanými oříšky. Můžeme je také nepotírat a po upečení hodně posypat vanilkovým cukrem.

Skorřicové hvězdičky

4 bílky, 250 g moučkového cukru, 325 g mletých oříšků nebo mandlí, 2 lžíce mleté skořice.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, vsypeme cukr a ještě 2 minuty šleháme. Z ušlehaného sladkého sněhu odebereme 4 lžíce, které odložíme. Do zbylého sněhu zamícháme mleté oříšky nebo mandle a mletou skořicí. Desku posypeme krystalovým cukrem, rozválíme na ni těsto na plát silný 1 cm, vykrojíme z něho šestiramenné hvězdičky, uložíme je na vymaštěný plech a necháme odpočívat 1 až 2 hodiny. Potom je potřeme sněhem, který jsme si odložili, a pečeme ve středně vyhřáté troubě 25 minut.

Vanilková kolečka

250 g másla, 4 lžíce moučkového cukru, 2 vejce, šťáva z 1 citronu, 500 g polohrubé mouky, - oříšky, marmeláda podle chuti, vanilkový cukr na posypání.

Máslo ušleháme s cukrem do pěny, postupně přidáme žloutek (bílek odložíme na potřetí), celé vejce a šťavu z citronu. Nakonec přidáme mouku a vypracujeme těsto. Rozválíme ho na sílu 0,5 cm, vykrojíme malá kolečka, potřeme je bílkem, posypeme na drobno nasekanými oříšky a upečeme do světle žluta. Upečená kolečka spojíme po dvou marmeládou a hustě posypeme vanilkovým cukrem.

Medvědí tlapky

250g *pokrmového tuku*, 350g *polohrubé mouky*, 200g *moučkového cukru*, 210g *mletých vlašských ořechů*, 1 *balíček vanilkového cukru*, *trochu nastrohané citronové kůry*.

Z másla, cukru, ořechů, mouky a vejce vypracujeme těsto, které necháme odpočívat na chladném místě 1 až 2 hodiny. Potom ho zformujeme do válečku, z kterého krájíme kousky velikosti vlašského ořechu, vtláčíme je do suchých formiček a upečeme v horké troubě. Ještě teplé je obalíme cukrem.

Ořechové hvězdičky

500g *hladké mouky*, 100g *moučkového cukru*, 100g *mletých ořechů*, 250g *másla nebo pokrmového tuku*, 3 *žloutky*, 1 *dl mléka*, 30g *droždí*, 1 *vejce na potřeni*, *pikantní marmeláda*.

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které vyválíme na tenký plát, vykrojíme z něho hvězdičky, potřeme je rozšlehaným vejcem, vložíme do trouby (bez kynutí) a upečeme. Upečené hvězdičky spojíme po dvou pikantní marmeládou.

Ořechové pečivo

140g *hladké mouky*, 3 *bílky*, 140g *moučkového cukru*, 140g *mletých ořechů*, *mletá skořice*, 1 *vejce na potřeni*.

Žloutky smícháme s cukrem, přidáme mleté ořechy, mletou skořici, mouku a vypracujeme těsto. Vyválíme je na tenko, vykrojíme různé tvary, potřeme je rozšlehaným vejcem a upečeme.

Plněné ořechy

300g *hladké mouky*, 200g *másla*, 150g *moučkového cukru*, *trochu nastrohané citronové kůry*, *mletá skořice*, 2 *lžíce kakaa*, 2 *rozdrcené hřebíčky*, 100g *mletých oříšků*, 2 *vejce*, *půl balíčku prášku do pečiva*, *čokoláda na stěpení*.

Všechny suroviny zpracujeme dohromady na hladké těsto, které necháme odpočívat na chladném místě 2 hodiny. Potom je rozdělíme na malé kousky, vtláčíme je do plechových formiček ořechů, které jsme vymazali máslem a posypali moukou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 10 minut. Upečené ořechy vyklopíme, necháme je vychladnout a pak je po dvou spojíme rozpuštěnou čokoládou.

kůru a nasekané kandované ovoce. Nakonec do směsi zamícháme tuhý sníh ušlehaný ze dvou bílků. Těsto dáme do vymaštěné podlouhlé hranaté formy a ve středně teplé troubě pečeme asi 45 minut. Vychladlý chlebiček vyklopíme a posypeme cukrem.

Vánoční koláč

375g *polohrubé mouky*, 65g *moučkového cukru*, *strouhaná kůra z 1 citronu*, 1g *hřebíčku a kardamomu*, 3g *mleté skořice*, 100g *másla*, 250g *medu*, 8g *soli*, 0,7 *dl vody*, 30g *kandované pomerančové kůry*, – 100g *mandlí a 150g kandované citronové kůry na zdobení*.

Mouku smícháme s cukrem, nastrohanou citronovou kůrou, hřebíčkem, kardamomem a se skořicí. Máslo s medem převaríme a vlijeme do mouky. Sůl rozpustíme ve vodě, necháme postát 10 minut a zamícháme do těsta. Nakonec přidáme kandovanou kůru, všechno dohromady dobře vypracujeme a necháme stát na teplém místě 2 až 3 hodiny. Potom těsto vyválíme, přeneseme na vymaštěný plech, pomocí pravítka a tupé hrany nože na něm vyznačíme nevelké obdélníky, do rohů každého obdélníka dáme oloupané mandle, doprostřed kousky kandované citronové kůry a pečeme ve středně teplé troubě 20 minut. Po vychladnutí koláč nakrájíme po vyznačených čarách.

Tříkrálový koláč

280g *másla*, 280g *cukru*, 12 *vajec*, 140g *hrozinek*, 280g *polohrubé mouky*, – *čokoláda na potřeni*, *moučkový cukr na posypání*.

Máslo s cukrem ušleháme do pěny, postupně přidáme žloutky, hrozinky, mouku a nakonec zlehka přimícháme tuhý sníh z ušlehaných bílků. Těsto nalijeme do vymaštěné dortové formy a upečeme v dobře vyhřáté troubě. Vychladlý koláč polijeme rozpuštěnou čokoládou a posypeme cukrem.

Kokosové pusinky

3 *bílky*, 150g *krystalového cukru*, 120g *kokosové moučky*, 50g *prosáté strouhanky*.

Bílky s cukrem ušleháme nad párou do husta, přidáme kokosovou moučku, strouhanku a promícháme. Na vymaštěný a moukou posypaný plech klademe lžičkou nebo stříkáme z pytlíku malé kopečky, které pak upečeme v mírně vyhřáté troubě.

Linecké ořechy

250 g hladké mouky, 140 g másla, 90 g moučkového cukru, 2 žloutky, trochu nastrouhané citronové kůry, 1 lžičce citronové šťávy, půl lžičce vanilkového cukru, – ořechy na zdobení.

Citronový sníh: 150 g moučkového cukru, 1 bílek, 1 lžičce citronové šťávy.

Z mouky, másla, cukru, žloutků, nastrouhané citronové kůry, citronové šťávy a vanilkového cukru zpracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout 30 minut. Potom ho rozdělíme na několik menších kousků, které postupně vyválíme na sílu 0,5 cm, vykrájíme z něj kolečka, uložíme je na vymaštěný plech, na každé kolečko nastříkáme pomocí sáčku malé kopečky citronového sněhu, doprostřed zapícháme polovinu ořechu a upečeme do světle růžova.

Mandlové koláčky se žloutkovou polevou

100 g hladké mouky, 1 balíček vanilkového cukru, 100 g mandlí, 100 g másla, – 100 g malinové marmelády, pistáciové oříšky na zdobení.

Žloutková poleva: 80 g moučkového cukru, 2 žloutky.

Do prosáté mouky smíchané s vanilkovým cukrem přidáme oloupané a mleté mandle, změklé maslo a vypracujeme těsto, které necháme odpočinout v chladnu. Potom ho vyválíme, vykrájíme z něj kolečka, uložíme je na vymaštěný plech a upečeme. Vychladlé je slepíme marmeládou, polijeme polevou a doprostřed každého oříšku dáme pistáciový oříšek.

Žloutková poleva: cukr smícháme se žloutky a necháme trochu zhoustnout.

Mandlové věnečky

140 g másla, 250 g mouky, 100 g moučkového cukru, 70 g oloupaných a namletých mandlí, 1 vejce, citronová kůra z 1 citronu, 2 lžičce mléka, – vanilkový cukr na obalování.

Z másla, mouky, cukru, oloupaných a mletých mandlí, vejce, nastrouhané citronové kůry a mléka vypracujeme těsto, které rozválíme, vykrájíme z něj věnečky, uložíme je na vymaštěný plech a upečeme. Ještě teplé je obalíme vanilkovým cukrem.

Marcipánové čtverečky

4 vejce, 250 g moučkového cukru, 5 rozdrčených hřebíčků, půl lžičce mleté skořice, nastrouhaná kůra z 1 citronu, 100 g čokolády, 250 g mouky, půl lžičky amonia.

Rumová poleva: 250 g moučkového cukru, 2 lžičce rumu.

Vejce s cukrem ušleháme do pěny, přidáme rozdrčený hřebíček, mletou skořici, nastrouhanou citronovou kůru, nastrouhanou čokoládu a mouku smíchanou s amoniem. Všechno dobře promísíme, těsto dáme na vymaštěný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě do červena. Upečené a trochu vychladlé těsto vyklopíme, polijeme rumovou polevou a nakrájíme na úhledné čtverečky.

Rumová poleva: Cukr s rumem utřeme do hladka.

Máslové obloučky

200 g mouky, půl balíčku prášku do pečiva, 120 g moučkového cukru, půl balíčku vanilkového cukru, 120 g másla, 2 vejce, – 100 g moučkového cukru do sněhu, mandle.

Z mouky, prášku do pečiva, moučkového a vanilkového cukru, másla a ze žloutků vypracujeme těsto, které vyválíme na tenko, vykrojíme z něho kolečka a ta rozkrojíme na půl. Z bílků ušleháme tuhý sníh, vešleháme do něj cukr, natřeme jím poloviny koleček, posypeme je oloupanými mandlemi nasekanými na drobno a upečeme.

Medové zázvorky

1000 g hladké mouky, 125 g moučkového cukru, 20 g rozdrčeného a prosátého zázvoru, 125 g rozpuštěného másla, 75 g medu, 2 lžičce jedlé sody.

Z mouky, cukru, rozdrčeného a prosátého zázvoru, rozpuštěného másla, ohřátého medu a jedlé sody vypracujeme těsto. Vyválíme ho na plát, formičkou vykrojíme koláčky, uložíme je na povoskovaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě.

Perníčky

500 g hladké mouky, 200 g moučkového cukru, 50 g mandlí, půl balíčku prášku do pečiva, mletá skořice, nastrouhaný hřebíček, trochu nastrouhané citronové kůry, anýz, 40 g másla, 3 vejce, 100 g medu, – 1 vejce na potřeni.

Mouku smícháme s cukrem, oloupanými a mletými mandlemi, práškem do pečiva, mletou skořicí, nastrouhaným hřebíčkem, nastrouhanou citronovou kůrou a anýzem, přidáme maslo, vejce, rozpuštěný med a zpracujeme těsto, které necháme 2 hodiny odpočívat. Pak je rozválíme na sílu 0,5 cm, tvořítky vykrojíme různé tvary, uložíme na vymaštěný plech posypaný moukou, potřeme vejcem a upečeme v mírně vyhřáté troubě.