

1. PEČENÉ CUKROVÍ

VÁNOČNÍ KLASIKA

Jsou vždy a všude známé druhy, a protože toto je inspirace tak vám zde popíši recepty, co se pečou u mne doma:

PERNÍČKY Z TRENČÍNA – měkké hned



250g másla/hery

Koření do perníku dáme 4-6 lžiček, kdo jak má rád

150g mletého cukru

125g medu= 5 polévkových lžic

3ks vajec

500g hladké mouky

Vše smícháme v těsto, které necháme odpočinout v chladnu asi 24 hodin-čerstvé se vám bude špatně dělat, protože koření, med i vejce se musí rozležet a s moukou dobře propojit, na další den je vláčné a dobře zpracovatelné těsto, pro vykrajování. Vykrajovátky tvoříme tvary, jež potřeme žloutkem, zdobíme ořechem a pečeme na 200 stupňů do růžova v předehřáté troubě. Pokud chcete zdobit polevou, pak jen potřete povrch žloutkem a nechte upéct, pak zdobíme bílkovou polevou s cukrem. Já plech vymazávám sádlem.

Perník je ihned měkký, není nutno jej dávat změkknout. Začínám jej péct už koncem listopadu a dělám jej i těsně před svátky, protože se prostě tato dávka u nás do Vánoc vždycky sní.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY



200g hladké mouky

140g másla/hery

70g mletého cukru

70g mletých oříšků-ideálně směsi lískových + vlašských

1 žloutek

1 vanilkový cukr+200g moučkového cukru na obalování/ v této směsi

Vše smícháme v těsto, a necháme odležet do dalšího dne-pak je vláčné a dobře se z něj tvarují rohlíčky, buď ručně nebo strojkem. Pak pečeme v předehřáté troubě na 200 stupňů do slabě růžova-nespálit! Já pak беру vytahovák na knedlíky nebo obracečku a беру je rychle z plechu na talíř a pak teprve obalím ještě horké v cukru s vanilkou ./ necháme odležet do Vánoc v krabici třeba na balkoně nebo v komoře-jsou pak měkké k nakousnutí.

LINECKÉ TĚSTO



300g hladké mouky

80g mletý cukr

200g máslo/ hera

2 žloutky

Nastrouhaná citronová kůra asi ½ kávové lžičky

Smíchat v hladké těsto- zase nechat odležet do dalšího dne, je pak vláčné a dobře se s ním pracuje. Na druhý den rozválíme na vále na tloušťku asi 4mm a vykrojíme z něj tvary,

polovinu z nich uděláme s otvorem ve středu-to budou ty, co poklademe nahoru při slepování marmeládou-já dávám borůvkovou nebo jahodovou-jsou obě skvělé chuti a cukroví vypadá superně i na talíři.

MEDVĚDÍ TLAPKY



200g másla/hery

350g hladké mouky

100g mletého cukru

100g mletých oříšků-mandlí

1 žloutek + 2 lžičky mleté skořice+1lžičku perníkového koření

Vše smíchat v těsto a nechat odležet – stačí půl dne. Pak plníme do formiček na tlapky a pečeme ve vyhřáté troubě do růžova-pozor vše, co je ve formičkách se rychle pálí, i když to vytáhnete z trouby tak ve formičkách to stále peče se-ihned vyklopovat, až pak obalíme cukrem nebo pokapeme čokoládou, dle chuti. Necháváme změkknout v krabici v komoře. Já je pak i slepuji krémem s vanilkou a potřísním čokoládou, jsou jednoznačně skvělé.

BÁNOVSKÉ ROHLÍČKY



250g ořechů

250g hera/tuku

200g polohrubé mouky

300g mletého cukru

Vše smícháme v těsto a necháme ½ dne odležet, pak plnit do rohlíčkových formiček. Pečeme do růžova ve středně teplé troubě. Rožky rohlíčků se zdobí pak čokoládou. Rohlíčky se vám v troubě nafouknou a jsou uvnitř duté. Snadno se vám vyklopují z formiček.

PAŘÍŽSKÉ ROHLÍČKY



200g mletých ořechů – směska

150g mletého cukru

1 vejce

Vše zpracujeme v těsto, z něj pak tvoříme válečky asi tak 4x1 cm velké, pečeme ve vyhřáté troubě, jakmile nám vyskočí troubu ztlumte!!! Musí se hlídat!!! Pečte na pergamenovém papíru nebo dobře vymazaném plechu sádlem.

Krém:

2 vejce

2 polévkové lžíce rumu

2 lžíce cukru

1 čokoláda na vaření / 100g

1 máslo celé

Postupujeme: Ve vodní lázni si rozpustíme čokoládu, pak přidáme cukr a rum + vanilkový cukr, do teplého dáme vejce a stále mícháme do zhoustnutí krému. Potom dáme do dřezu se studenou vodou a elektrickým šlehačem vyšleháváme do pěny, pak do vlažné směsi postupně přidáváme máslo a stále vyšleháváme! Pak na vychlazené rohlíčky nastříkáme a necháme ztuhnout v ledničce, pak poléváme čokoládou na povrchu.