



RECEPTY A JÍDLO 14. 12. 2012

Jednoduché a výborné vánoční cukroví na poslední chvíli

**6 čokoládových tyčinek Kaštany 120 g ztuženého stoprocentního tuku
Náplň do košíčků 100 g mletých vlašských ořechů nebo kokosu 70 g...**

Nepečené kaštanové košíčky

- 6 čokoládových tyčinek Kaštany
- 120 g ztuženého stoprocentního tuku

Náplň do košíčků

- 100 g mletých vlašských ořechů nebo kokosu
- 70 g moučkového cukru
- 60 g ztuženého 100% tuku
- 50 ml rumu
- 1 vanilkový cukr
- 1 polévková lžíce mléka
- asi 30 papírových košíčků

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládové tyčinky s tukem, přibližně polovinu této připravené hmoty nalijeme do papírových košíčků a necháme ztuhnout. Mleté ořechy, moučkový cukr, tuk, rum, vanilkový cukr a mléko povaříme ve vodní lázni, aby se vše spojilo. Potom náplň odstavíme z lázně a vymícháme do studena. Opět vše rozdělíme do jednotlivých košíčků a posléze druhou polovinou čokoládové hmoty zalijeme. Necháme zatuhnout. Po ztuhnutí můžeme eventuelně zdobit oříškem

nebo loupanou mandlí.

Kopečky na linecká kolečka

- 250 g loupaných postrouhaných jablek
- 250 g moučkového cukru
- 1 pomeranč
- 50 g oříšků

Linecké těsto

- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla
- 210 g hladké mouky
- 1 žloutek

Jablka s cukrem dáme na pánvičku a za stálého míchání dusíme až do zhoustnutí. Potom přidáme šťávu z jednoho pomeranče a sekané oříšky. Vše stále mícháme na plotně, až je hmota tuhá. Na linecká kolečka (nebo piškoty) dáváme hromádky této hmoty, a to ještě za tepla. Po zchladnutí poléváme čokoládovou polevou.

Linecká kolečka: Vypracujeme těsto, vyválíme asi na sílu 3 mm, vykrajujeme kolečka, klademe na plech s pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě asi 10 - 12 minut do růžova.

Linecká kolečka můžeme nahradit dětskými piškoty.

Bleskový třepací dort bez pečení

- 3 smetany na šlehání
- 2 konzervy mandarinkového kompotu (po cca 200 - 250 g konzerva)
- 2 pudinky - bez vaření Creme Olé
- 1 hotový dortový korpus z piškotového těsta (koupený nebo dopředu upečený)

Do většího hrnce s poklicí nebo do uzavíratelné mísy, která dobře těsní, nalijeme dvě smetany na šlehání, dva mandarinkové kompoty i se šťávou a nasypeme dva pudinky vanilkové, ale mohou být i čokoládové. Nic nemícháme, jen utěsníme pokličku a několikrát zatřeseme. Sami pocítíme velmi rychle, že obsah se mění na krémový a třese se jím hůř. Touto hmotou již natíráme připravený dortový korpus. Třetí ušlehanou smetanou zdobíme dort.

Čokoládové koláčky s nádivkou

Těsto

- 180 g hladké mouky
- 90 g moučkového cukru
- 140 g másla
- 2 žloutky
- 100 g strouhané čokolády
- citronová kůra z půlky citronu

Nádivka

- 40 g kokosu
- 40 g mletých ořechů
- 2 lžice rumu
- 30 g moučkového cukru

Ze surovin vypracujeme těsto, ze kterého následně tvarujeme malé kuličky. Do jejich středu vyhloubíme důlek koncem vařečky obaleným v mouce. Do důlku vložíme nádivku, kterou připravíme tak, že uvedené suroviny smícháme a spaříme s trochou horkého mléka. Tak docílíme toho, že bude nádivka pěkně vláčná. Připravené koláčky dáme na plech a v předehřáté troubě upečeme.

Nepečené tatrunkové kuličky



- 3 čokoládové tatranky
- 200 g měkkého másla
- 200 g moučkového cukru
- 100 g kokosu
- 40 g kakaa
- 1 lžice rumu

Do mísy nastrouháme tatranky, přidáme všechny ostatní suroviny. Všechny ingredience promícháme dokud se nespojí. Tvoříme kuličky, které následně obalujeme v kokosu.

Nepečený nugát

- 250 g moučkového cukru
- 350 g Omegy
- 2 vejce
- 450 g mletých piškotů
- 30 g kakaa
- 50 g jemně nakrájených rozinek namočených v rumu
- 10 lžic rumu, pokud je hmota moc tuhá, tak rumu přidáme

Ve vodní lázni rozpustíme Omegu, vmícháme ostatní suroviny, promícháme, rozválíme na pocukrovaném vále přes mikroten (ten můžeme dát i pod těsto, bude se tak dobře rozvalovat). Polijeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Posléze krájíme na malé čtverečky.

Nepečená kakaová zrna s rumem

- 9 lžic mletého cukru
- 9 lžic rozpuštěného másla
- 9 lžic Solamylu
- 30g kakaa
- 3 lžice mleté kávy
- 1 bílek
- rumu podle chuti

Uvedené suroviny smícháme a vypracujeme z nich těsto. Vytvarujeme zrna, která následně

namáčíme v čokoládě. Toto cukroví je rychlé, dobře vypadá a skvěle chutná.

Nepečené čertovy kuličky

- 200 g krystalového cukru a 0,5 dcl vody
- 100 g 100% tuku
- 100 g nakrájených rozinek
- 150 g pomletých arašídů
- 1 lžíce másla
- cukr na obalení

Krystalový cukr s vodou svaříme na sirup, do směsi přidáme 100 g nakrájených rozinek a 150 g pomletých arašídů upražených na 1 lžici másla. Celou směs chvíli povaříme. Následně vmícháme ještě 100 g 100% tuku. Vše můžete ještě rozmixovat. Těsto necháme chvíli vychladnout a vytvarujeme z něj kuličky, které obalujeme v mletém cukru.

Luxusní trojbarevné košíčky

Do papírových košíčků dáváme po jedné lžičce tmavé čokolády, vše necháme dobře zatuhnout a ozdobně nastříkáme karamelový krém a bílou čokoládu nalijeme kolem kopečku krému. Vše necháme v chladu ztuhnout.

Tmavá čokoláda: Ve vodní lázni rozpustíme 250 g tuku Omega, prosejeme a vmícháme 300 g moučkového cukru, 1 lžici Solamylu, 100 g kakaa (můžeme i rozpustit čokoládu na vaření a přidáme kousek 100% tuku).

Karamelový krém: 1 slazené kondenzované mléko, 250 g másla a trocha rumu. Den předem vaříme 2 hodiny kondenzované mléko, postupně zašleháme máslo a dochutíme rumem.

Bílá čokoláda: Ve vodní lázni rozpustíme 250 g tuku Omega, prosejeme a vmícháme 200 g moučkového cukru, 100 g sušeného polotučného mléka, 2 lžice Solamylu (můžeme případně i rozpustit i bílou čokoládu a přidáme 100% tuk).

Nepečené kokosové válečky

- 150 g másla
- 5 lžic rumu
- 250 g krupice
- 180 g mletého cukru
- 2 žloutky
- 2 lžice mléka
- 1 vanilkový cukr
- 80 g mletého cukru

Kokosové válečky tvoříme ze dvou druhů hmot. První hmotu vytvoříme tak, že rozpustíme 150 g másla a 5 lžic rumu. Vmícháme ještě 250 g krupice, 180 g mletého cukru, vše necháme trochu přejít varem. Druhou hmotu vytvoříme tak, že uvaříme 2 žloutky, 2 lžice mléka, jeden vanilkový cukr a 80 g mletého cukru - uvedeme do varu. Jak je hotová i druhá hmota, tak ji vmícháme do hmoty první a necháme vychladnout. Z vychladlé hmoty tvarujeme válečky, které můžeme namáčet v řídké

citronové polevě a obalovat v kokosu.

Jednoduché a rychlé Salko kuličky

- 250 g 100% tuku
- 100 g mletého cukru
- 150 g mletých piškotů
- 3 lžice kakaa
- 1 vanilínový cukr
- 2 lžice Solamylu
- 2 lžice rumu
- 1 Salko

Tuk rozpustíme ve vodní lázni, vmícháme ostatní suroviny, necháme ztuhnout, vytvarujeme kuličky, které následně obalujeme v kokosu.

Nepečený kokosový salám

- 250 g kokosu
- 1 Salko
- 100 g sušeného mléka
- potravinářské barvivo (bílá, kakaová, růžová)

Vypracujte těsto, které následně rozdělte na tři díly, vyválejte tři barevné válečky, zamotejte je a obalte v kokosu.

Opilé meruňkové kuličky

- 200 g sušených meruněk
- slivovice
- 130 g másla
- 30 g mletého cukru
- 100 g mletého kokosu

200 g sušených meruněk jemně nakrájíme a na několik hodin zalijeme slivovicí. Utřeme 130 g másla a 30 g mletého cukru, vmícháme 100 g mletého kokosu a meruňky.

Sandokanovy oči

Vytvoříme si dva druhy hmot kokosovou a ořechovou a čokoládu. Budeme potřebovat ještě lentilky a umělohmotné vajíčkové plato.

Kokosová hmota: 4 lžice sušeného mléka, 4 lžice moučkového cukru, 5 lžic kokosové moučky, 125 g ztuženého tuku. Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní suroviny a vymícháme.

Ořechová hmota: 100 g strouhaných ořechů, 50 g moučkového cukru, 50 g másla, rum podle chuti. Všechny suroviny smícháme a dle hustoty dochutíme rumem.

Čokoláda: 5 lžic kakaa, 2 lžice moučkového cukru, 2 lžice vanilkového pudinku, 125 g ztuženého tuku. Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní suroviny a vymícháme.

Do otvoru ve vajíčkovém platu z umělé hmoty vložíme na dno lentilku, dáme trochu kokosové hmoty, kousek ořechové hmoty a zalijeme čokoládou. Celkem takto vyplníme půl důlku, necháme ztuhnout a vyklopíme.

Nepečená datlová pochoutka

- párátka
- 30 ks oloupaných mandlí
- 30 ks datlí

Na polevu

- 100 g čokolády na vaření
- 50 g ztuženého tuku

Každou datli po délce nakrojíme a vypeckujeme – namísto pecky do ní vložíme mandli. Do mandle vpíchneme párátka a celou chuťovku namočíme do rozehřáté čokoládové polevy. Můžeme použít jeden druh čokolády, ale také kombinovat světlou a tmavou čokoládovou "koupele". Pro ozvláštňení můžete servírovat vychladlou datlovou pochoutku párátkem vpíchnutou do kousku pomeranče. Nejen krásně vypadá, ale i náramně chutná.

Nepečené ořechovo-mandlové hříbečky

- 200 g jemně nastrouhaných mandlí nebo ořechů
- 200 g moučkového cukru
- 1 - 2 bílky
- 30 g čokolády

Spařené drcené loupané mandle a cukr v poměru 1 : 1 jsou základem marcipánové hmoty. Její přípravu v domácích podmínkách vám usnadní bílek. Hmota se dobře barví a modeluje, mandle můžete nahradit třeba i ořechy.

Na válu zpracujeme ořechy nebo mandličky s cukrem a vaječnými bílky, až bude hmota hladká a pevná. Následně tuto hmotu rozdělíme do tří zhruba stejných částí. Do první části přidáme jemně nastrouhanou čokoládu, následně dobře prohnětete. Z této části budete tvarovat hlavičky hříbků. Ze zbylých dvou dílů bílé hmoty pak budete tvarovat nožičky houbiček. Části nožičku a klobouček k sobě lepíme za pomoci bílku. Kloboučky můžete ještě posypat kakaovým práškem. Vše necháme zaschnout a hříbky jsou připraveny k ozdobě vánočního stolu i konzumaci.