

Ořechové trubičky

Ingredience

300 g hladké mouky
150 g másla
100 g moučkového cukru
70 g nastrouhaných ořechů
1 vejce



krém:

1 karamelové salko
1 máslo
1 sáček čokoládové hotové polevy

Postup

Mouku smícháme s cukrem, přidáme vejce, máslo, ořechy. Vypracujeme těsto, které necháme aspoň 30 minut odpočinout. Z těsta na pomoučněném válu vyválíme plát cca 2 mm, ten nakrájíme na obdélníky 4x6 cm.

Připravené těsto navineme na lehce omaštěnou kovovou trubičku. Klademe na plech s pečicím papírem a v předehřáté troubě upečeme. Hned po upečení vytáhneme formičky z těsta a necháme vychladnout.

Oba konce namáčíme do rozpuštěné čokolády, necháme v chladu ztuhnout a pak plníme karamelovou náplní pomocí cukrářského sáčku.

Trubičky si můžeme upéct 4 týdny dopředu, pak jen stačí naplnit krémem. Uchovávané v chladu.

(Recept Kuchařiků z Jihlavska)

Macešky

Ingredience

18 dkg polohrubé mouky
18 dkg škrobové moučky
1 lžička kypřicího prášku
12 dkg práškového cukru
10 dkg másla
1 vejce

Postup

Zpracujeme vláčné těsto, ze kterého vykrajujeme kolečka. Pečeme dorůžova. Po zchlazení polijeme čokopolevou. Na řídkou polevu uděláme bílou polevou tečku a párátkem naznačíme květ.

(Recept Věry Němcové z Telče)

Ořechové trojlístky

Ingredience

50 celých lískových oříšků
150 g mletých lískových oříšků
70 g cukru moučka
trochu citronové kůry
1 vanilkový cukr
1 žloutek
20 g strouhanky
1 bílek na potření



Postup

Všechny suroviny spojíme, tvoříme kuličky ve velikosti lískového oříšku a vždy hned tři stlačíme k sobě.

Doprostřed zapícháme oříšek namočený v bílku. Klademe na plech s pečicím papírem, mírně nabudou.

Pečeme/sušíme na 120-150 °C až zružoví.

Po upečení nechat na plechu vychladnout, teplé jsou měkké, mohly by se oddělovat. Necháme odležet.

(Recept Kuchařiků z Jihlavska)

Věnečky

Ingredience

na těsto:

2 hořčicové sklenice vody
1 hořčicová sklenice oleje
22 dkg hl. mouky
6 vajec
trocha soli

na krém:

2 kostky másla
150 g práškového cukru
1/4 l mléka
1 vanilkový pudink

Postup

Svaříme vodu a olej a vmícháme mouku. Mícháme na ohni, až se těsto nelepí a je hladké - propařené.

Do studeného těsta postupně zapracujeme vejce. Těsto se lepí. Stěrku dáme do plátěného sáčku a tvoříme na vymazaném plechu kolečka.

Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 15 minut „do růžova“. Ještě teplé rozkrojíme a připravíme na plnění krémem.

Ten si připravíme ze změkklého másla, cukru, mléka a pudinku. Uvaříme pudink, necháme vychladnout a poté vyšleháme vše do hladka. Plníme věnečky a přiklápíme.

(Recept Mirky Šuhajové z Brtnice)

Moje perničky

Ingredience

těsto:

1/2 kg hladké mouky
18 dkg práškového cukru
1 kypřicí prášek do perníku
1 a 1/2 lžičky perníkového koření
1 lžice kakaa
3 lžice tuku (hera)
3 lžice tekutého medu
1 lžice rumu
2 vejce

poleva:

15-17 dkg práškového cukru
1 bílek
1/2 kávové lžičky citronové šťávy

Postup

Ze surovin uděláme těsto, které dáme na chvíli odpočinout do chladu. Pak na vále vyválíme na placku a z ní vykrajujeme různé tvary. Dáme na pečicí papír a pečeme asi 8 minut při 170 °C.

Horké potřeme rozšlehaným vejcem, aby se leskly. Po vychladnutí zdobíme. Polevu připravíme z dvakrát přesátého cukru. S bílkem a citronovou šťávou třeme asi půl hodiny.

(Recept Věry Němcové z Telče)

Kávové ořechy

Ingredience

25 dkg mletých ořechů
15 dkg práškového cukru
2 lžice rybízového džemu
1 lžice silné černé kávy



nepečené
cukroví

Postup

Džem utřeme s cukrem, smícháme s vlažnou kávou a nakonec přidáme ořech. Propracujeme a natlačíme do vyspaných formiček. Necháme do druhého dne schnout ve formičkách na teplém místě.

(Recept Věry Němcové z Telče)

Kynuté šátečky

Ingredience

1/2 kg polohrubé mouky
1 100% tuk (Iva)
1 vejce
1 žloutek
1/8 mléka
2 kostky droždí

Postup

Vypracujeme těsto, necháme v teple kynout. Pak rozválíme a krájíme na čtverečky (cca 6 cm). Naplníme ochuceným tvarohem. Pečeme „dorůžova“ a ještě teplé obalujeme v práškovém cukru s vanilkou.

(Recept Věry Němcové z Telče)

Karty se skořicí a mandlí

Ingredience

25 dkg polohrubé mouky
16 dkg měkkého tvarohu
9 dkg cukru
1 žloutek
2 lžice skořice
trochu mletého hřebíčku
citronová kůra

Postup

Vypracujeme těsto, které necháme v chladu odležet. Pak rádýlkem nakrájíme malé obdélníčky. Potřeme na plechu s pečicím papírem bílkem a ozdobíme 1/2 mandle. Pečeme 10-15 minut.

(Recept Věry Němcové z Telče)

Karty se skořicí a mandlí

Ingredience

5 tatraneček
10 dkg cukru
16 dkg másla
2 lžice rumu
2 lžice mléka
1 lžička kakaa
kokos na obalení



nepečené
cukroví

Postup

Sušenky nastrouhejte nejmenno, spojte s ostatními přísadami a obalujte v kokosu. Nechejte sušit. (Recept Věry Němcové z Telče)

Strojkové cukroví

Ingredience

42 dkg tuku
48 dkg hladké mouky
21 dkg škrobu (Solamyl)
21 dkg cukru
3 žloutky

Postup

Vypracujeme těsto. Stojkem pak vykrajujeme rohlíčky, nebo tyčky. Pečeme dorůžova. Po upečení cípky cukroví máčíme v čokopolevě.

(Recept Věry Němcové z Telče)