

## Války

**Ingredience**  
16 dkg mletých piškotů  
15 dkg práškového cukru  
10 dkg másla  
3 a 1/2 lžice rumu  
1 lžice kakaa

**Postu**  
Zpracujeme těsto, z něj malé kuličky a ty tvarujeme do formičky na války. Vyklopíme a dáme sušit. Pak plníme krémem (dle chuti) a přiklopíme piškotem.



nepečené  
cukroví

## Tvarohová štola



### Ingredience

500 g hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
1 hrnek cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
špetka soli  
citronová kůra z citronu  
2 vejce  
2/3 tuku Hera  
1 vanička polotučného tvarohu  
1 vanička kandovaného ovoce  
2 hrsti vlašských ořechů (trochu rozlámaných)  
hrst rozinek namočených v rumu

### na dohotovení:

1/3 rozpuštěného másla  
1 lžice rumu  
moučkový cukr

### Postup

Sypké ingredience dáme do mísy, pak postupně přidáme ostatní suroviny. Zpracujeme těsto, vyválíme placku 1,5 cm vysokou, přehneme z obou stran do necelé poloviny, trochu z boku, a pak z jedné strany celé přehneme do 3/4. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 45 minut.

Hned po upečení potřeme rozpuštěným máslem s rumem a posypeme moučkovým cukrem.

(Recept Kuchaříků z Jihlavska)

## Šlehačkové cukroví

**Ingredience**  
35 dkg polohrubé mouky  
20 dkg tuku  
1/2 šlehačky  
1/2 kypřicího prášku  
1 žloutek  
1 vanilkový cukr

### Postup

Vpracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Pečeme dobleda a ještě teplé obalujeme v cukru s vanilkou.

(Recept Věry Němcové z Telče)

## Citronové dortičky

**Ingredience**  
25 dkg hladké mouky  
8 dkg cukru  
10 dkg tuku (Hera, Stela)  
1/2 prášku do pečiva  
1 žloutek  
šťáva z 1/2 citronu

### Postup

Vpracujeme těsto, vyválíme a formičkou vytlačujeme kolečka. Pečeme dobleda. Pečená kolečka spojujeme máslovým krémem. Vrch potřeme citronovou polevou. Po ztuhnutí polejeme ještě jednou.

(Recept Věry Němcové z Telče)

## Vínové cukroví

**Ingredience**  
1/4 kg hladké mouky  
1/4 tuku  
1 vejce  
2 lžice bílého vína

### Postup

Vpracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Pečeme dorůžova. Po upečení obalujeme v práškovém cukru.

(Recept Věry Němcové z Telče)

## Burisony v karamelu

**Ingredience**  
3 sáčky karamelky  
1/2 kostky másla  
1 sáček burisonů



### Postup

Karamelky a máslo ohříváme ve vodní lázni, dokud se karamelky úplně nerozpustí.

Poté přisypeme balíček burisonů a smícháme. Hmotu dáme ještě teplou na potravinářskou fólii, uděláme válečky, které dáme ztuhnout do lednice. Pak nakrájíme na asi 8 mm silné kousky.

(Recept Kuchaříků z Jihlavska)

## Linecké cukroví

**Ingredience**  
260 g hladké mouky  
140 g másla  
60 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
1 žloutek  
citronová kůra  
citronová šťáva z půlky citronu

**TIP paní Michaely:**  
Na slepení vyzkoušejte tři varianty - rybízovou, malinovou, třešňovou. U nás vede malinová.

### Postup

Mouku a cukry vysypeme na vál, rozhrneme vprostřed díru, do které nakrájíme nožem máslo, přidáme žloutek, citronovou kůru a šťávu a rukama smícháme a vypracujeme hladké těsto.

Zabalíme do potravinové fólie a necháme přes noc v lednici odpočívat.

Druhý den na pomoučeném válu vyválíme tenkou placku, já mám ráda opravdu tenké (cca 3mm), a vykrajujeme vánoční tvary. Pečeme v troubě na 170° C dorůžova. Podle potřeby můžeme ubrat na teplotě vzhledem k tloušťce těsta.

Slepujeme pikantní zavařeninou.

(Recept Michaely Kettnerové z Třešně)

## Oříškové rohlíčky

**Ingredience**  
200 g hladké mouky  
120 g másla  
80 g mletých ořechů  
30 g cukru moučka  
moučkový a vanilkový cukr na obalení



### Postup

Z uvedených surovin zpracujeme těsto, které necháme asi 2 hodiny odpočinout. Potom těsto vtlačíme do moukou vysypané formičky na rohlíček a vyklopíme. Rohlíčky vyskládáme na pečicí papír a upečeme. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru, do kterého ještě vysypeme vanilkový cukr.

(Recept Kuchaříků z Jihlavska)

## Košičky Izidor

**Ingredience na těsto:**  
210 g hladké mouky  
70 g moučkového cukru  
140 g másla  
20 g kakaa  
1 vanilkový cukr  
mletá skořice  
citronová kůra  
40 g mletých ořechů (vlašské)

**TIP paní Michaely:** Recept jsem objevila loni a krapet si jej uchvátit celou svou rodinu a z košíčků nezbyl ani kousíček. Mizely mi před očima. Je síce náročnější, o to víc ale stojí za to výsledek.

### na náplň:

150 g mletých ořechů (směs vlašských a lískových napůl)  
50 g moučkového cukru  
200 ml rybízové zavařeniny  
1 vanilkový cukr  
rum podle chuti

### krém:

100 g kvalitní čokolády na vaření, 400 g mascarpone  
tmavá poleva

### Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto. Necháme v lednici do druhého dne odpočinout a poté plníme do malých košíčků (formiček) a pečeme v troubě na cca 170 °C.

Vychladlé košíčky naplníme ořechovou náplní, příborovým nožem nabere trochu nádivky a zatřeme jí důlek košíčku. Krém připravíme tak, že nalámeme čokoládu do mísy a ve vodní lázni rozpustíme. Metličkou do ní vmícháme mascarpone.

Krém naplníme do cukrářského sáčku se zdobící špičkou a tvoříme navrch košíčků krémové pusinky. Necháme ztuhnout v chladu a poté namáčíme do čokolády.

Z této dávky je cca 100 ks naprosto luxusních košíčků, ale pozor, mizí opravdu rychle.

(Recept Michaely Kettnerové z Třešně)