

NEPEČENÉ CUKROVÍ S KOKOSEM

1. KOKOSOVÉ KULIČKY:

120 g moučkového cukru, 60 g tuku Hera, 1 bílek, 70 g kokosové moučky, 30 g kakaa, trocha rumu. Vypracujeme těsto, z kousků tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce.

2. KOKOSOVÉ OČI:

350 g moučkového cukru, 120 g másla, 6 uvařených žloutků, 120 g kokosové moučky. Žloutky nastrouháme, smícháme s cukrem, máslem a kokosovou moučkou. Tvarujeme kuličky, do prostřed uděláme důlek, do kterého nalijeme čokoládovou polevu.

3. TMAVÉ KOKOSOVÉ KULIČKY:

200 g moučkového cukru, 150 g ztuženého tuku, 1 vejce, 200 g kokosové moučky, 3 lžice kakaa, 2 lžice rumu. Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní suroviny a promícháme do vychladnutí. Tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce.

4. RUMOVÉ KULIČKY:

250 g moučkového cukru, 250 g másla nebo jiného tuku, 1 žloutek, 250 g dětských piškotů, 100 g kokosové moučky, 2 dl rumu, rozinky. Utřeme máslo s cukrem, žloutkem a vmícháme piškoty rozdrobené v rumu. Přidáme kokosovou moučku a rozinky. Necháme v chladničce ztuhnout. Tvarujeme kuličky, namáčíme je v kakaové polevě, necháme lehce zaschnout a obalujeme v kokosové moučce.

5. KOKOSOVÉ KOULE MÁČENÉ V ČOKOLÁDĚ:

1 balík piškotů a 1 balík čtvercových oplatek na dorty rozdrobíme, přidáme 100 g rozinek namočených ve 3 lžicích rumu, 100 g strouh. ořechů, 100 g másla, 1 vejce, 100 g ml. cukru, trochu mléka a vše smícháme. Tvoříme malé kuličky, které máčíme v čokoládě a obalujeme v kokosu.

6. MÁSLOVÉ KOKOSOVÉ KULIČKY:

200 g kokosové moučky, 240 g moučkového cukru, 80 g másla, 2 vejce, 60 g kakaa. Vše smícháme a tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau s moučkovým cukrem – nebo v kokosové moučce. Necháme v chladu uležet.

7. ČOKOLÁDOVÉ KOKOSOVÉ KOULE:

Vyšleháme do pěny 150 g moučkového cukru a 2 vejce, přidáme 150 g čokolády na vaření rozpuštěné ve 20 g 100% tuku, 150 g mletého kokosu a 2 lžice rumu. Z těsta tvoříme koule, které obalujeme v loupáných, sekaných mandlích nebo v kokosu. Ukládáme do papírových košíčků.

8. RAFAELLO:

200 g kokosové moučky, 2 dl slazeného kondenzovaného mléka, oloupané mandle. V míse vypracujeme z kokosu a mléka bílou hmotu, necháme 30 minut v chladničce vychladit. Do kousků těsta balíme oloupanou mandli a kousky vyvalujeme jako kuličky v kokosové moučce.

9. KOKOSOVÉ KULIČKY:

400 g moučkového cukru, 200 g sušeného mléka, 300 g ztuženého tuku, 100 g kokosové moučky, kakao. Nad parou rozpustíme tuk, vmícháme cukr smíchaný se sušeným mlékem a kakaem, kokosovou moučku. Vypracujeme těsto, necháme v chladu chvíli ztuhnout. Tvarujeme kuličky a obalujeme je v kokosové moučce.

10. SNĚHOVÉ KOULE:

2 bílky, 80 g moučkového cukru, 100 g kokosové moučky, 2 lžice kakaa, 1 lžice rumu. Ušleháme tuhý sníh, postupně zašleháme cukr. Vmícháme kokosovou moučku smíchanou s

kakaem a lžící rumu. Do vláčného těstíčka balíme oloupané mandle. Koule obalujeme v kokosové moučce.

11. KOKOSKY DO FORMIČEK:

2 žloutky z natvrdo uvařených vajec utřeme se 100 g moučkového cukru a 100 g strouhaného kokosu. Přidáme 2 lžice rumu. Zpracovanou hmotou vyplníme formičky (mušle, ořechy apod.) a necháme do druhého dne sušit. Hotové vyklepeme z formičky.

12. KOKOSOVÉ KOŠÍČKY:

100 g mletého kokosu, 250 g moučkového cukru, 70 g másla, 0,5 dl rumu, mleté piškoty. Ze všech surovin vypracujeme těsto. Kousky těsta tvarujeme jako malé kuličky a vkládáme je do papírových košíčků, zalijeme kakaovou polevou. Rozpustíme ve vodní lázni 180 g 100% tuku, přidáme 100 g moučkového cukru a 70 g kaka. Vymícháme do hladka, necháme mírně zatuhnout a nalijeme na kokosovou hmotu v košíčkách. Ozdobíme podle fantazie (lentilka, barevné sypání apod.).

13. KOKOSOVÝ SALÁM:

150 g mletého kokosu, 150 g moučkového cukru, kousek bílku, 1lžice rybilové marmelády, 1 lžice rumu. Strouhaný kokos umeleme na makovém mlýnku, přidáme cukr, bílek, marmeládu, rum a vypracujeme hustší těsto. Uděláme váleček, obalíme v prosátém kakau a necháme asi 1 den ztuhnout v chladu. Pak krájíme na plátky a dosušíme.

14. TŘÍBAREVNÝ KOKOSOVÝ ŘEZ:

500 g dětské krupičky, 500 g moučkového cukru, 150 g másla, 150 g ztuženého 100%tuku, 5 lžic rumu, 8-10 lžic mléka, kokosová moučka. Máslo a tuk rozpustíme a osmažíme v něm krupičku na světlý odstín. Přidáme cukr, rum a tolik kokosové moučky, aby hmota byla vláčná. Rozdělíme na 3 díly, jeden zůstane bílý, druhý obarvíme kakaem, třetí díl obarvíme růžovou potravinářskou barvou. Vytváříme stejné obdélníky, položíme na sebe a opatrně svineme do válečku. Zabalíme do celofánu a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme na kolečka.

15. OVOCNÝ SALÁMEK:

Smícháme 100 g mletých piškotů, 70 g kandovaného ovoce, 50 g kokosu a 40 g moučkového cukru. Přidáme 50 g másla a šťávu z půlky citronu. Směs rozdrobíme jako na žmolenku, zalijeme 50 g rozpuštěného tuku a uhněteme. Vytvarujeme salámek, pevně zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout. Před podáváním nakrájíme na kolečka.

16. TMAVÁ KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA:

500 g 100% tuku, 100 g čokolády na vaření, 300 g moučkového cukru, 100 g kaka, 2-3 lžice rumu, 30 g kokosové moučky. Tuk rozežřejeme ve vodní lázni, přidáme nalámanou čokoládu, cukr, přimícháme prosáté kakao, rum a nakonec kokosovou moučku. Mícháme až je hmota hladká – nesmí se vařit. Dáváme do formiček a necháme ztuhnout. Vyklopíme a uchováme v chladničce.

17. KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA VE FORMIČKÁCH:

250 g mletého kokosu, 250 g moučkového cukru, 80-90 g másla, 2 žloutky. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do hladkého krému a vmícháme kokosovou moučku. Plníme do malých formiček, vyklopíme a necháme na vále sušit.

18. KOKOSOVÉ OVÁLKY:

250 g kokosu, 400 g mletých dětských piškotů, 250 g másla, cukr a rum podle chuti. Vypracujeme těsto a vkládáme do cukrem vysypaných formiček oválného tvaru. Vyklopíme, necháme zaschnout a druhý den poléváme čokoládovou polevou. Zdobíme půlkami mandlí.

19. ŠPANĚLSKÁ KOLEČKA:

250 g moučkového cukru, 200 g kokosové moučky, 2 bílky, trochu rumu. Vypracujeme těsto na pocukrovaném prkýnku, vyválíme a vykrajujeme oválky. Připravíme druhé nepečené těsto. Smícháme 200 g mletých piškotů se 150 g mletých ořechů, 50 g másla, 2 žloutky, 100 g moučkového cukru a trochou citronové šťávy. Vyválíme na stejnou tloušťku jako první těsto, vykrajujeme stejně velké oválky. Oválky dvou barev spojujeme marmeládou a necháme do druhého dne zaschnout. Druhý den ozdobíme čokoládovou polevou.

20. KOKOSOVÍ TUČŇÁCI:

150 g jemné kokosové moučky, 80 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 150 g mletých dětských piškotů, 100 g másla, 1-2 lžice rumu nebo mléka. Vypracujeme těsto, ze kterého uděláme asi 30 kuliček. Kuličky obalíme v moučkovém cukru a vtlačíme do formiček „úlků“. Vařečkou v úlcích vytlačíme otvor, naplníme krémem (čokoládový, máslový, citronový apod.) a přilepíme na piškot nebo upečené linecké kolečko. Ve vodní lázni rozpustíme 100 g tmavé čokoládové polevy a polovinu tělívka potřeme. Oči uděláme z kousku bílého marcipánu, zobáček ze žlutého marcipánu, křídélka z rozpůlených oloupaných mandlí.

21. ŠVESTKOVÉ KOULIČKY:

10 velkých suchých švestek, 1 lžice švestkových povidel, 1 lžička kakaa, 1 lžice citronové šťávy a špetka strouhané kůry, 2 dl moučkového cukru, 2 dl strouhaného kokosu. Švestky omyjeme, krátce povaříme v troše vody a vypeckujeme. Jemně usekáme a spojíme s ostatními surovinami, dobře promícháme. Z husté hmoty tvarujeme malé kuličky, které obalujeme v kokosové moučce.

22. KOULE ŠUP SEM - ŠUP TAM:

120 g moučkového cukru, 30 g kakaa, 50 g mletého kokosu, 40 g másla, 1 bílek, rum. Všechny suroviny zpracujeme a tvarujeme větší nebo menší koule, které obalujeme v mletém kokosu.

23. KOKOSOVÉ KULIČKY:

150 g dětské krupičky, 100 g mletého kokosu, 200 g moučkového cukru, 120 g másla, 3 lžice rumu. Na slabém ohni rozpustíme máslo a lehce opražíme krupičku. Zpracujeme ostatní suroviny a z hmoty tvarujeme kuličky. Namáčíme v čokoládové polevě.

24. KOKOSOVÉ DVOUBAREVNÉ ŘEZY:

250 g kokosové moučky, 500 g moučkového cukru, 250 g tuku (Hera apod.), 150 g sušeného mléka, 2 bílky, několik lžic rumu (podle chuti). V hrnci rozpustíme tuk, odstavíme z ohně, vmícháme kokosovou moučku, cukr, sušené mléko, rum a bílky. Vymícháme těsto, rozdělíme na 2 díly. Plech vyložíme alobalem, rozetřeme jeden díl těsta. Do druhého dílu vmícháme trochu kakaa na obarvení a rozetřeme na první díl. Polijeme čokoládovou polevou (můžeme střídát s bílou polevou) a necháme v chladu ztuhnout.

25. NUGÁTOVÉ ŘEZY S ROZINKAMI:

100 g másla, 100 g tuku Hera (apod.), 100 g moučkového cukru, 50 g kakaa, 4 dl horkého mléka, 4 lžice rumu, 6 lžic kokosové moučky, 4 lžice rozinek. Rozmixujeme změkklé máslo, tuk, cukr, kakao a mléko. Nalijeme do mísy, přidáme kokosovou moučku, rozinky (spařené a okapané) a přilijeme rum. Do směsi zamícháme 2 balíčky dětských piškotů, lehce promícháme. Chlébíčkovou formu vyložíme alobalem, naplníme směsí, stlačíme a překryjeme alobalem. Nejlépe přes noc necháme uležet v chladničce. Druhý den vyklopíme, polijeme mléčnou nebo kakaovou polevou a posypeme strouhaným kokosem.

26. KOKOSOVÝ STUDENÝ DORT:

2 balíčky piškotů, 2 zakysané smetany, 1 sušená šlehačka v prášku, 1 vanilkový cukr. Podle návodu ušleháme šlehačku, smícháme se smetanou, cukrem a piškoty. Dortovou formu silně vymažeme máslem, vysypeme kokosovou moučkou a naplníme polovinou směsí. Poklademe okapaným kompotovým nebo čerstvým ovocem a rozetřeme zbytek směsí. Povrch uhladíme,

posypeme kokosem a kakaem a dáme vychladit. Před podáváním ozdobíme šlehačkou a pocákáme čokoládovou polevou.

27. ŠPANĚLSKÁ KOLEČKA:

250 g ml. cukru, 200 g kokosu, 2 bílky, trochu rumu. Vypracujeme těsto a na pocukrovaném vále vyválíme a vykrajujeme oválky. Vypracujeme druhé těsto: 200 g ml. piškotů, 150 g ml. ořechů, 50 g másla, 2 žloutky, 100 g ml. cukru, trochu citr. šťávy. Vyválíme a vykrajujeme stejné oválky jako z prvního těsta. Spojujeme marmeládou a necháme do druhého dne zaschnout. Zdobíme čokol. polevou.

28. KOKOSOVÉ BONBONY:

Vymícháme 50 g másla, 30 g ml. cukru, 1 van. cukr. Přidáme 40 g kokosu, 1 balíček pomletých piškotů a 50 ml rumu. Tvarujeme kuličky, které obalujeme v kokosu. Dáváme do papírových košíčků.

29. RAFAELLO:

Rozpustíme 250 g 100% tuku. Do vychladlého vmícháme 250 g ml. cukru, 1 van. cukr a 100 g pomletých ovesných vloček. Přidáme 100 ml teplé vody, 200 g sušeného mléka, 200 g kokosu a dáme vychladit. Tvoříme kuličky, do každé vložíme lískový oříšek, obalíme v kokosu a dáme do papírových košíčků.

30. DVOUBAREVNÉ TYČINKY:

1 Salko, 100 g ml. cukru, 1 van. cukr rozmícháme a přidáme 250 g kokosu. Z hmoty tvarujeme tyčinky, jeden konec namočíme do čokolády.

31. KOKOSOVÝ GRILIÁŽ:

250 g 100% tuku rozpustíme, do vlažného přidáme 1 Salko, 250 g kokosu a promícháme. Natřeme na dortové oplatky a přikryjeme druhým. Krájíme čtverečky a polovinu namočíme do čokolády.

32. KOKOSOVÉ KULIČKY:

4 lžíce ml. cukru, 3 lžíce másla, 4 lžíce mletého kokosu, 2 lžíce kaka, 1 bílek. Všechny suroviny dobře zpracujeme na tuhou hmotu. Tvarujeme malé kuličky a obalujeme v mletém kokosu.

33. KOKOSOVÉ KULIČKY:

100 ml. mléka, 1 lžička Solamylu, 1 lžíce hr. mouky – uvaříme kaši a do horké vmícháme 70 g kokosu. Vyšleháme 100 g másla, 100 g ml. cukru a přidáme studenou kaši, 350 g ml. piškotů a rum podle chuti. Lískové oříšky krátce opražíme na suché pánvi a oloupeme. Z těsta tvoříme kuličky a do každé vtlačíme oříšek. Obalujeme v kokosu.

NEPEČENÉ CUKROVÍ S KAKAEM

1. NUGÁT:

Utřeme 60 g másla a 160 g ml. cukru, vetřeme 1 vejce, vmícháme 160 g mletých sucharů, 3 lžíce kaka, 2 lžíce rumu a 2 lžíce vanil.cukru. Z hmoty vyválíme placku, polijeme kakaovou polevou a krájíme čtverečky. Lze přidat i rozinky nebo kandované ovoce.

2. ČOKOLÁDOVÝ SALÁM:

300 g rozdrobených piškotů pokapeme 2 lžicemi rumu. Utřeme 2 vejce s 200 g ml. cukru a přidáme 40 g kaka. 250 g rozpuštěného, vlahého ztuženého tuku spojíme s utřeným vejcem, přidáme piškoty a vše dobře promícháme. Uděláme šišku jako salám, zabalíme do alobalu a dáme do lednice ztuhnout. Pak krájíme kolečka.

3. DOMÁCÍ ČOKOLÁDY TMAVÁ:

250 g 100% tuku rozpustíme a do horkého vmícháme 250 g ml. cukru, 1 lžici Solamylu a 100 g kakaa. Směs nalijeme do vodou vypláchnutých formiček, necháme ztuhnout a vyklopíme.

4. DOMÁCÍ ČOKOLÁDOVÁ KOLEKCE:

Ve vodní lázni rozpustíme 250 g Hery nebo jiného tuku, přidáme 250 g ml. cukru, 60 g kakaa a umícháme hladkou hmotu. Nakonec přidáme 3 lžice Solamylu a 90 g ml. ořechů. Hmotu dáme do formiček vypláchnutých studenou vodou, necháme ztuhnout a narovnáme do krabice od bonboniéry nebo kolekce. Jednotlivé kousky můžeme zabalit do celofánu.

5. KAKAOVÉ ÚLKY:

150 g moučkového cukru, 50 g másla, 150 g mletých dětských piškotů, 2 lžice kakaa, 1 dl rumu. Vypracované těsto tvarujeme do válečku, který vyválíme v moučkovém cukru. Malé kousky vtlačujeme do formiček úlků vysypaných moučkovým cukrem. Vyklepneme a necháme do druhého dne sušit. Plníme vaječným koňakem nebo krémem (máslu, moučkový cukr, žloutek, lžička rumu). Naplněné úlky přiklopíme piškotem.

6. PUNČOVÉ KOULE:

Ve vodní lázni necháme změkknout 50 g čokolády na vaření, přidáme 100 g moučkového cukru, 250 g másla, 2 balíčky drcených piškotů, 100 g mletých ořechů, 2 lžice kakaa, 1 dl rumu, 0,5 dl ovocného sirupu a 1 vanilkový cukr. Z vychladlé hmoty tvarujeme kuličky a obalujeme v kokosu.

7. DOMÁCÍ NUGETA:

200 g másla, 250 g ztuženého 100% tuku, 2 kondenzovaná slazená mléka Salko, 1 balíček kakaa, strouhané ořechy. V nádobě nad parou rozpustíme máslo a ztužený tuk, přisypeme kakao, vymícháme. Přilijeme slazené mléko, důkladně promícháme, prohřejeme (nevaříme). Vmícháme mleté ořechy (nemusí být).

8. ČOKOLÁDA:

1 100% tuk, 1 čokoláda na vaření, 2 čokoládové pudinky, 1 celé kakao, 250 g cukru. Ve vodní lázni rozpustíme tuk, přidáme rozlámanou čokoládu a necháme rozpustit. Potom přidáme dohromady smíchané pudinky, kakao, cukr a dobře promícháme.

9. ČOKOLÁDOVÁ VEJCE SE ZMRZLINOU:

250 g měkkého tvarohu, 1 kelímek zakysané smetany, 100 g moučkového cukru, 1/2 balíčku vanilkového cukru. Vše našleháme do hladkého krému. Ve vodní lázni rozpustíme 125 g ztuženého tuku, vmícháme 1 lžici moučkového cukru, 4 lžice kakaa, 2 lžice Solamylu (škrobové moučky), 2 lžice vřelé vody. Vymícháme do lesklé čokoládové hmoty. Čistý plastový obal na vajíčka vypláchneme studenou vodou. Do každého otvoru nalijeme čokoládu a doplníme tvarohovým krémem. Necháme ztuhnout v mrazničce.

10. PIŠKOTOVÝ DORT:

1 balíček kakaa uvaříme ve 4 dl vody, necháme vychladnout. Ušleháme krém z 250 g másla, 150 g cukru a 4 žloutků. Do krému zašleháme uvařené kakao. Smícháme se 2 balíčky piškotů, pokapeme rumem. Dáme do formy a necháme do druhého dne uležet v lednici. Před podáváním zdobíme ovocem a šlehačkou.

11. PLNĚNÉ ŠUHAJDY:

125 g 100% tuku, 100 g čokolády na vaření, 2 lžičky kakaa. Tuk a čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a přidáme prosáté kakao. Rozpuštěnou hmotu lijeme do hlubších formiček, do středu dáme

náplň a opět trochu vychladlé čokolády. Pak necháme ztuhnout v mrazáku 1 hodinu a vyklopíme. Náplň: Do trochy mléka dáme 200 g moučkového cukru, 125 g 100% tuku, mírně zahřejeme až tuk roztaje, přidáme 2 lžičky kakaa, 50 g mletých ořechů, 30 g sekaných rozinek, rum podle chuti.

12. KULIČKY SALKO:

200 g moučkového cukru, 1 slazené kondenzované mléko Salko, 80 g kakaa, 250 g 100% ztuženého tuku, rum. Nad parou necháme rozpustit tuk, vmícháme kakao, cukr a pomalu přiléváme slazené mléko. Ochutíme rumem, vymícháme do hladké hmoty a necháme v chladničce ztuhnout. Lžičkou vykrajujeme kousky hmoty a v mletých oříšcích (kokosu) je vyválíme do kuliček.

13. ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

20 g moučkového cukru, 2 žloutky, 60 g tuku, 200 g změkklé čokolády na vaření, 20 g kakaa, 2 lžíce rumu. Vše dobře utřeme, vyšleháme a necháme asi 1 hodinu v chladu ztuhnout. Pak tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce nebo strouhané čokoládě a vkládáme do papírových košíčků.

14. NEPEČENÉ ČOKOLÁDOVÉ KOŠÍČKY:

300 g moučkového cukru, 250 g 100% ztuženého tuku, 80 g kakaa. V nádobě nad párou rozpustíme tuk, přidáme cukr a kakao. Vymícháme do hladka, necháme mírně ochladit. Lžičkou dáváme do papírových košíčků trochu vlázné čokolády, ořechovou náplň (smícháme 150 g moučkového cukru se 150 g mletých ořechů, 50 g nakrájených rozinek a 1 dl rumu) a zalijeme čokoládou. Necháme v chladu ztuhnout.

15. RUMOVÝ SALÁM:

200 g sušenek Be-Be, 250 g moučkového cukru, 250 g ztuženého 100% tuku, 50 g kakaa, 10-15 lžic rumu, sekané mandle, ořechy, rozinky, kandované ovoce (podle potřeby). V nádobě nad vařící vodou rozpustíme tuk, vmícháme cukr, kakao a vymícháme hladkou hmotu. Odstavíme, přidáme pomleté sušenky, mleté ořechy, mandle, kandované ovoce, rozinky a rum. Vypracujeme vláčné těsto, vyválíme do válečku, zabalíme do celofánu a necháme přes noc ztuhnout. Krájíme na kolečka.

16. NUGÁTOVÝ ZÁVIN:

250 g kávových oválek, 150 g moučkového cukru, 3 lžíce kakaa, 3 lžíce rumu. Ováčky umeleme, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto, které vyválíme na pečicím papíře. Potřeme náplní, srolujeme a dáme ztuhnout do lednice. Náplň: Utřeme 200 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 žloutek.

17. VIŠNĚ V KAKAOVÉM KRÉMU:

125 g moučkového cukru, 125 g 100% tuku (Lukana), 6 kakaových pudinků, 4 lžíce kakaa, 1 vanilkový cukr, 1 dl mléka, 4 lžíce rumu. Za stálého míchání vaříme nad parou všechny suroviny do zhoustnutí. Vychladlé promícháme do hladka a pomocí zdobítka na dorty plníme do poloviny papírových košíčků. Položíme višni, nastříkáme krém a nahoru položíme oříšek. Necháme ztuhnout.

18. KOŇAKOVÉ ŠPIČKY:

180 g moučkového cukru, 120 g másla, 200 g dětských piškotů, 2 lžíce kakaa, 4 lžíce rumu. Piškoty rozdrtíme, smícháme s cukrem, máslem, kakaem a rumem. Vypracujeme těsto, kousky těsta vtlačujeme do malých likérových štamprlíček vysypaných moučkovým cukrem. Prstem vytlačíme důlek, vyklopíme a naplníme krémem (máslo utřené s vaječným koňakem) a přilepíme piškot nebo sušenku. Můžeme polít čokoládovou polevou.

19. VOSÍ HNÍZDA:

180 g moučkového cukru, 80 g másla, 200 g mletých piškotů, 50 g kakaa, 4 lžíce rumu, 2 lžíce vody. Zpracujeme těsto, které necháme 2 dny uležet. Potom plníme formičky úlku, do středu dáme náplň a přiklopíme piškot. Namáčíme v čokoládové polevě. Náplň: vymícháme do hladka 80 g moučkového cukru, 1 syrový žloutek, 1 vařený prolisovaný žloutek, 1 lžici kondenzovaného mléka, 2 lžíce rumu.

20. ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

200 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku (modrá Lukana, Omega), 2 lžíce Solamylu, 4 lžíce kakaa, 1 lžíce rumu, 1 slazené Salko. Do kastrůlku nastroháme tuk, přidáme ostatní suroviny a ve vodní lázni za stálého míchání vše spojíme do hladké čokoládové hmoty. Necháme v chladu ztuhnout, lžičkou vykrajujeme kuličky a obalujeme v mletých oříšcích nebo kokosové mouče. Necháme na táčku vyloženém alobalem ztuhnout.

21. KAKAOVÉ KULIČKY:

100 g moučkového cukru, 200 g ztuženého tuku, 2-3 vejce, 2 lžičky Maizeny, 30 g kakaa, vanilkový cukr. Ve vodní lázni šleháme vejce, cukr, vanilkový cukr a Maizenu do hustého krému. Pak přidáme tuk, vyndáme z vodní lázně a mícháme do rozpuštění tuku. Za občasného zamíchání necháme vychladit. Tvarujeme kuličky, které obalujeme v mletých oříšcích nebo čokoládovém drobení.

22. KOŠÍČKY S ROZINKAMI:

250 g moučkového cukru, 250 g másla nebo jiného tuku, 3 lžíce Maizeny, 2 lžíce kakaa, 50 g rozinek, 2 dl mléka. Cukr smícháme s mlékem, přidáme Maizenu, kakao, vše dobře promícháme a za stálého míchání uvaříme do husta. Pak přidáme tuk a rozinky, vymícháme do hladka a směsí naplníme papírové košíčky, které jsme si připravili na táč. V chladničce necháme vychladit.

23. VIŠNĚ V ČOKOLÁDĚ:

120 g tuku (100%), 120 g moučkového cukru, 6 kakaových pudinků, 1 vanilkový cukr, 4 lžíce kakaa, 1 dl mléka, 1 dl rumu. Vše vaříme ve vodní lázni do zhoustnutí. Sáčkem na zdobení plníme do papírových košíčků hmotu, višni, hmotu. Zdobíme oříškem.

24. ČOKOLÁDOVÉ KOUSKY:

250 g moučkového cukru, 250 g ztuženého tuku, 120 g kakaa, 1 lžička vanilkového pudinku. Nad parou rozpustíme tuk, smícháme s kakaem a cukrem. Vymícháme do hladka a přidáme vanilkový pudink. Můžeme přidat sekané mandle, ořechy. Plníme formičky vypláchnuté studenou vodou, necháme v chladu ztuhnout a vyklopíme.

25. KRÉMOVÉ KOULE:

Uvaříme hustý pudink ze 1/4 l mléka a 1 van. pudin. prášku. Do vlažného vmícháme 50 g 100% tuku, 250 g másla, 150 g ml. cukru, 2 lžíce kakaa, rum a na kostičky nakrájený piškotový plát, který upečeme z 5 vajec, 100 g ml. cukru a 150 g polohr. mouky. Promícháme, přidáme okapaný na kousky nakrájený ananas a zahustíme ml. mandlemi. Tvarujeme koule, které obalujeme v ml. mandlích.

26. ČOKOLÁDA STRÍKANÁ DO KOŠÍČKŮ:

Ušleháme do husta (ručně asi 30 minut) 3 vrchovaté lžíce moučkového cukru, 2 vejce, 1 žloutek, vanilkový cukr. Ve vodní lázni rozpustíme 250 g 100% tuku, 1/2 tabulky čokolády na vaření, 50 g kakaa. Mícháme až je hmota lesklá a hladká. Opatrně zašleháme do žloutkového krému a pomocí sáčku s trubičkou stříkáme přímo do papírových košíčků.

27. KOKOSOVÝ NUGÁT:

500 g dětských piškotů, 130 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku, 50 g kaka, 10 lžic rumu. Do rozpuštěného tuku vmícháme cukr, mleté piškoty, kakao a rum. Rozválíme na alobalu a potřeme kokosovým krémem. Utřeme 250 g másla s 250 g moučkového cukru, přidáme 250 g kokosové moučky, vanilkový cukr. Polijeme rozpuštěnou čokoládou a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme na kostičky.

NEPEČENÉ CUKROVÍ S TVAROHEM

1. OVOCNÝ DORT:

500 g měkkého tvarohu, 3 dl moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 250 g změkklého tuku, 2 vejce. Utřeme tuk s cukrem, vejci, tvarohem. V 1 dl vlažné vody necháme nabobtnat 2 lžice želatiny a zalijeme 1/4 litrem horkého mléka. Promícháme a přidáváme do tvarohové směsi, společně vyšleháme. Do vychlazené dortové formy nalijeme polovinu směsi, poklademe piškoty, ovocem, pokapeme rumem a zalijeme zbytkem směsi. Dáme na hodinu do mrazáku.

2. OVOCNÝ TVAROHOVÝ MOUČNÍK:

500 g tvarohu, 2 dl horkého mléka, 2 lžice želatiny, 150 g moučkového cukru, 1/8 másla, vanilkový cukr. Želatinu namočíme v 1/2 dl vody. Dortovou formu vyložíme fólií a poklademe ovocem (na které máme chuť). V mixéru rozmixujeme horké mléko, tvaroh, cukr, máslo, namočenou želatinu a vanilkový cukr. Opatrně nalijeme na ovoce. Do směsi rychle klademe piškoty namočené v rumu. Necháme v chladničce ztuhnout.

3. KIWI KOŠÍČKY:

300 g tvarohu, 2 skleničky vaječného koňaku, 3 vanilkové cukry. Tvaroh vymícháme s likérem a cukry do hladka. Ozdobně naplníme do koupěných (nebo upečených) lineckých košíčků, ozdobíme kousky kiwi.

NEPEČENÉ CUKROVÍ S KÁVOU

1. KÁVOVÉ OŘECHY:

250 g ml. ořechů, 150 g ml. cukru, 2 lžice rybízového džemu, 1 lžice silné černé kávy. Džem utřeme s cukrem, vmícháme vychladlou kávu a nakonec ořechy. Propracujeme a natlačíme do vymazaných a vysypaných formiček. Necháme do druhého dne schnout ve formičkách na teplém místě.

2. KÁVOVÉ TYČINKY:

140 g ml. ořechů, 140 g ml. cukru, 100 g čokolády na vaření, 1 vejce, 2 lžice silné černé kávy. V horké lázni necháme rozpustit čokoládu, vmícháme kávu, vejce, cukr a nakonec ořechy. Těsto na pocukrovaném vále rozválíme na plát vysoký 1 cm, nakrájíme na krátké tyčky a do druhého dne necháme schnout.

3. KÁVOVÁ ZRNA:

3 lžice moučkového cukru, 4 lžice rozpuštěného másla, 2 lžice vanilkového pudinku, 2 lžice kaka, 2 lžice mleté kávy. Z vypracovaného těsta tvarujeme malé oválky, uprostřed nožem naznačíme střed jako u kávového zrna. Necháme v chladu ztuhnout. Můžeme namáčet v čokoládové polevě.

4. KÁVOVÉ LANÝŽE:

Ve vodní lázni rozpustíme 200 g čokolády na vaření a 20 g másla. Ve 3 lžících smetany ke šlehání rozpustíme 20 g ztuženého tuku, 2 lžice moučkového cukru, 3 lžice kávového likéru, 2 lžice kaka, 1 lžičku mleté kávy a vyšleháme do krému. Vmícháme rozpuštěnou čokoládu a hmotu rozeťeme na fólii na výšku 1 cm. Necháme vychladnout. Nakrájíme na kousky, prsty

tvarujeme oválky a tupým nožem naznačíme uprostřed rýhu. Posypeme kakaem smíchaným s moučkovým cukrem a necháme ztuhnout v chladničce.

5. KÁVOVÉ PRALINKY:

100 g ztuženého tuku, 250 g másla, 100 g medu, 3 lžičky kakaa, 2 lžičky instantní kávy, 1 lžice rumu. Ve vodní lázni necháme rozpustit ztužený tuk, odstavíme a necháme mírně vychladnout. Vmícháme máslo, med, kakao, kávu, rum a utřeme hladkou hmotu. Necháme v chladničce ztuhnout. Umeleme 200 g oloupaných mandlí, smícháme se 150 g sušeného mléka, 1 lžící medu, 2 bílky. Z těsta vypracujeme falešný marcipán. Vyválíme na pocukrovaném alobalu a krájíme na čtverečky. Na každý položíme kousek kávového krému a zabalíme. Dáme ztuhnout do chladničky, zdobíme rozpuštěnou čokoládou.

6. KÁVOVÉ BONBONY:

150 g krystalového cukru uvaříme s 1 dl černé kávy na hustý sirup. Přidáme 150 g mletých ořechů a vymícháme na hustou kaši. Tvarujeme bonbony, které obalujeme v jemně mleté kávě. Dáváme do papírových košíčků.

7. PIŠKOTOVÉ KLOBOUKY:

Polovinu kulatých dětských piškotů potřeme čokoládovým krémem (např. kousek másla utřeme s Nugetou apod.). Přiklopíme piškoty namočenými krátce ve studené silné černé kávě s rumem. Necháme v lednici ztuhnout, pak potřeme čokoládovou polevou. Znovu necháme v chladu ztuhnout.

8. KÁVOVÉ OŘECHY:

50 g mletých ořechů, 150 g moučkového cukru, 1 lžice zavařeniny (meruňková apod.), 1 lžice studené černé kávy. Všechny suroviny smícháme, vypracujeme těsto. Do kousků těsta vložíme vždy půlku vlašského ořechu, vytvarujeme jako kávová zrna a necháme na vále hodinu proschnout. Polijeme hustou kávovou polevou. Utřeme 200 g moučkového cukru (prosátého) s potřebným množstvím horké silné černé kávy.

9. KÁVOVÉ KULIČKY:

2 bílky, 220 g moučkového cukru, 120 g mletých ořechů, 1 vanilkový cukr, 3 kapky kávové tresti. Ušleháme sníh z bílků. Vmícháme cukr, ořechy, ochutíme kávovou trestí a třeme asi 15 minut. Do příliš řídké hmoty přidáme ořechy a cukr. Tvarujeme kuličky, necháme zaschnout a potřeme kávovou polevou. Zalijeme 2 lžicemi horkého mléka, 250 g moučkového cukru a třeme. Přidáme 1-2 lžice silné vařené instantní kávy a dohladka utřeme.

10. KÁVOVÉ KANDOVANÉ HRUDKY:

50 g moučkového cukru, 50 g másla, 2 syrové žloutky, 4 lžice kakaa, 1 lžička mleté kávy, citronová šťáva. Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Vmícháme kakao, kávu, trochu ochutíme citronovou šťávou. Do směsi dáme piškotové drobků, nakrájené kandované ovoce, hrubě nasekané ořechy. Necháme v chladničce ztuhnout. Tvarujeme kuličky, obalujeme v nastrohané čokoládě.

11. PIŠKOTOVÝ MOUŘENÍN:

4 pomazánková másla, 4 šlehačky, 3 balíčky dětských piškotů, 1/2 litru uvařené kávy Nescafé. Na větší hluboký plech rozložíme 1 a půl balíčku piškotů, které zakapeme silně kávou a potřeme šlehačkovým krémem. Máslo utřeme se šlehačkou (nešlehanou) a trochou moučkového cukru do hustého krému. Zakryjeme piškoty, pokapeme kávou, potřeme krémem a posypeme Grankem. Necháme do druhého dne uležet.

12. RYCHLÝ MOUČNÍK:

Dětské piškoty navlhčíme mlékem, naskládáme na dno dortové formy a potřeme kávovým krémem. Utřeme 250 g másla s 250 g moučkového cukru, 2 žloutky, trochou svařené kávy a 1 lžičkou rumu. Na vrstvu krému položíme okapané meruňky a vrstvy opakujeme, končíme piškoty. Necháme přes noc v ledničce ztuhnout. Druhý den zdobíme ušlehanou smetanou.

13. KAKAOVÁ ZRNA S RUMOVOU PŘÍCHUTÍ:

9 lžic mletého cukru, 9 lžic rozpuštěného másla, 9 lžic Solamylu, 30 g kakaa, 2 lžice mleté kávy, 1 bílek, rum podle chuti. Vypracujeme těsto, tvarujeme kuličky, které uprostřed rozdělíme rýhou na tvar kávového zrna. Polijeme čokoládou.

NEPEČENÉ CUKROVÍ S OŘECHY

1. KULIČKY OBALOVANÉ V OŘÍŠKÁCH:

200 g másla, 100 g ml.cukru, 2 lžice kakaa, 3 lžice rumu, 1 van.cukr, 1 balíček piškotů, ml.ořechy na obalení. Utřeme máslo s cukrem a kakaem, přidáme rum, van.cukr a pomleté piškoty. Směs propracujeme a tvoříme kuličky, které obalíme v ml. oříškách.

2. KULIČKY Z OŘÍŠKŮ:

100 g ml.ořechů, 100 g ml.cukru, 80 g másla, 1 lžice rumu, 1 lžice citr. šťávy, kakao na obalení. Utřeme máslo s cukrem, přidáme ml. ořechy, citr. šťávu a rum, propracujeme a dáme ztuhnout. Děláme kuličky, které obalíme v kakau.

3. DATLOVÉ PUSINKY:

280 g cukru, 50 g nakrájených lísk. ořechů, 50 g nalámaných vlašských ořechů, 50 g nakrájených mandlí, 100 g na nudličky nakrájených datlí, 4 bílky, citr. šťáva. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, přidáme cukr a šleháme ve vodní lázni. Do vychlazené hmoty vmícháme ostatní suroviny, vše řádně promícháme a na plech tvoříme pusinky, které při mírné teplotě upečeme.

4. ROZINKY V ČOKOLÁDĚ:

100 ml rumu, 150 g velkých rozinek (sultánek), 150 g ml. ořechů, 150 g ml. cukru, 50 g čokol. na vaření, 1 lžice mléka, mleté mandle na obalení. Rozinky zalijeme rumem a necháme 24 hodin louhovat. Rozlámanou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, vmícháme horké mléko, cukr, ořechy a rozinky. Z tuhé hmoty tvarujeme malé kuličky, které obalíme v ml. mandlích a necháme proschnout.

5. OŘECHOVÉ KOSTIČKY NEPEČENÉ:

1 bílek ušleháme se 2 lžicemi rumu, vmícháme 150 g ml. cukru a 200 g jemně mletých ořechů a vypracujeme těsto. Na pocukrovaném vále rozválíme na plát vysoký asi 0,5 cm a potřeme jej polevou: 100 g ml. cukru třeme s 1 lžicí horké vody a 1 lžicí citr. šťávy dohledka. Nakrájíme na kostičky, do středu každé vmáčkneme jednu mandli a necháme do druhého dne proschnout.

6. VOSÍ HNÍZDA:

1 vejce utřeme s 200 g ml. cukru, 50 g strouhanky, 2 lžicemi kakaa a 150 g ml. ořechů. Těsto dáme do tvořítka, vytlačíme důlek, ten naplníme krémem a uzavřeme piškotem. Pak hnízdo opatrně vyklopíme a postavíme piškotem dolů. Krém: 150 g másla utřeme se 150 g ml. cukru, 1 žloutkem a 2 lžicemi rumu.

7. ČOKOLÁDOVÉ KOŠÍČKY „KAŠTÁNKY“:

240 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, 1/2 dl mléka, 3 lžice rumu. Do vařícího mléka přisypeme ořechy, cukr, rum a podle potřeby zahustíme piškotovými drobečky. Do papírových

košíčků dáme trochu rozpuštěné čokolády (5 tyčinek Ledových kaštanů, 120 g 100% tuku), ořechovou hmotu a zalijeme čokoládou.

8. OŘECHOVÉ ÚLKY:

200 g moučkového cukru, 1 vejce, 200 g mletých ořechů. Vypracované těsto tvarujeme do válečku, který vyválíme v moučkovém cukru. Malé kousky vtlačujeme do formiček úlků vysypaných moučkovým cukrem, doprostřed uděláme důlek. Vyklepneme a necháme do druhého dne sušit. Plníme vaječným koňakem nebo krémem (máslo, moučkový cukr, žloutek, lžička rumu). Naplněné úlky přiklopíme piškotem.

9. OŘECHOVÉ ÚLKY S PIŠKOTY:

200 g moučkového cukru, 1 vejce, 150 g mletých ořechů, 50 g mletých piškotů. Vypracované těsto necháme v chladničce ztuhnout. Malé kousky vtlačujeme do formiček úlků vysypaných moučkovým cukrem, doprostřed uděláme důlek. Vyklepneme a necháme chvíli ztuhnout. Plníme vaječným koňakem nebo rumovým krémem (utřeme 100 g másla se 100 g moučkového cukru a 2-3 lžícemi rumu). Naplněné úlky přiklopíme piškotem.

10. VOSÍ HNÍZDA:

160 g moučkového cukru, 80 g másla, 50 g mletých ořechů, 2 lžice kakaa, 2 lžice mléka, 2 lžice rumu, 1 balíček dětských piškotů. Z balíčku piškotů odebereme 30 kousků, zbytek rozdrtíme. Piškotovou drobenku smícháme s cukrem, kakaem, ořechy, přidáme máslo, rum a vypracujeme těsto. Malé kousky vtlačujeme do formiček vosích hnízd, doprostřed uděláme důlek a naplníme rumovým krémem (utřeme 60 g másla s 50 g moučkového cukru a 2 lžícemi rumu). Naplněná vosí hnízda přiklopíme piškotem a vyklepneme z formičky.

11. PLNĚNÉ PIŠKOTOVÉ KULIČKY:

1 a půl balíčku dětských piškotů, 100 g krupicového cukru, 60 g másla, 50 g mletých ořechů, 4 lžice sirupu, 6 lžic rumu. Cukr svaříme s 1 dl vody a necháme vychladnout. Smícháme změkklé máslo s mletými piškoty, ořechy, svařeným cukrem, sirupem a rumem. Do kousků těsta zabalíme v rumu namočenou rozinku, tvarujeme kuličky, obalujeme v mletých oříšcích (kokosové moučce).

12. SKOŘICOVÉ KULIČKY:

Balíček dětských piškotů, 50 g moučkového cukru, 140 g másla, 100 g mletých ořechů, 100 g nasekaných rozinek, 4 lžice kakaa, 4 lžice rumu, 1 lžička mleté skořice. Mleté piškoty smícháme s ostatními surovinami a hmotu necháme ztuhnout. Do kousků těsta zabalíme lískový oříšek (mandli) a dáme ztuhnout do chladničky. Ztuhlé kuličky namáčíme v čokoládové polevě.

13. OŘECHOVÉ BRAMBŮRKY:

200 g moučkového cukru, 80 g másla, 170 g mletých ořechů, 3-4 lžice rumu. Vypracujeme těsto, do kousku zabalíme kandované ovoce, tvarujeme kuličky, obalujeme v kakau, Granku, kokosové moučce.

14. OŘECHOVÉ HRUDKY:

240 g moučkového cukru, 150 g ztuženého tuku, 150 g hrubě nasekaných ořechů, 3 lžice Solamylu, 3 lžice kakaa, 3 lžice mléka. Ve vodní lázni rozpustíme tuk, odstavíme a vmícháme ořechy smíchané s kakaem, cukrem, Solamylem. Přilijeme mléko, promícháme, ale nevaříme. Do papírových košíčků (nebo na vymazaný papír) klademe malé kousky těsta a necháme je v chladu ztuhnout.

15. ŠUHAIJKY:

250 g moučkového cukru, 80 g 100% tuku (modrá Lukana, Omega), 100 g mletých ořechů, 1 dl rumu. Vypracujeme těsto, plníme do malých papírových košíčků a zalijeme čokoládovou polevou. Ve vodní lázni rozpustíme 300 g čokolády a 150 g 100% tuku, vymícháme do hladké polevy a necháme lehce ztuhnout. Nalijeme na šohajky a ozdobíme půlkou vlašského ořechu (kandovaným ovocem, lentilkou).

16. ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

150 g moučkového cukru, 80 g másla, 150 g mletých ořechů, 200 g mléčné čokolády, 150 g rozinek, 1 a půl dl rumu. Utřeme máslo s cukrem, změklu čokoládou. Přidáme ořechy, rozinky, rum a hmotu dáme ztuhnout do chladničky. Tvarujeme kuličky, obalujeme v mletých oříšcích.

17. SKOŘICOVÉ PRALINKY:

200 g mléčné čokolády, 1/8 l šlehačky (125 ml), 50 g mletých lískových ořechů, 1 lžice kakaa, 3 lžice rumu, 1/4 lžice mleté skořice. Ve vodní lázni rozeřjeme smetanu s nalámanou čokoládou, přidáme oříšky, kakao, rum a skořici. Vymícháme a necháme v chladu ztuhnout.

18. OVOCNÉ ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

150 g moučkového cukru, 100 g čokolády na vaření, 100 g mletých ořechů, 3 lžice drobně nakrájeného kompotovaného ananasu, 1 lžice citronové šťávy. Ve vodní lázni rozeřjeme čokoládu, přidáme cukr, ořechy, ananas a citronovou šťávu. Vymícháme a necháme v chladu ztuhnout. Tvarujeme kuličky, obalujeme v kakau, oříšcích, čokoládové rýži.

19. OŘECHOVÉ KULIČKY:

100 g moučkového cukru, 2 bílky, 100 g mletých ořechů, 2 lžice kakaa, 3 lžice rumu. Vypracujeme těsto, z kousků tvarujeme kuličky, obalujeme v mletých oříšcích nebo krystalovém cukru.

20. OPLATKOVÉ OBLOUČKY:

100 g moučkového cukru, 180 g mletých ořechů (kokosu), kůra a šťáva z 1 citronu. Vše smícháme a rozetřeme na neslazené oplatky. Nakrájíme na obdélníčky 2x10 cm, vidličkou směr přitlačíme a upečeme ve velmi mírné troubě.

21. GRILIÁŠ:

250 g krystalového cukru, 250 g tuku Hera, 250 g nasekaných ořechů, trocha kakaa, 1 kondenzované slazené mléko Salko, 6 dortových oplatků. Na pánvi rozpustíme cukr, pomalu přidáváme tuk a slazené mléko. Mícháme, až se za vařečkou udělá cestička, odstavíme a vmícháme nasekané ořechy a kakao. Natřeme na oplatky, zatížíme a necháme přes noc v chladu rozležet.

22. OŘECHOVÉ HŘÍBEČKY:

200 g moučkového cukru, 200 g mletých ořechů, 1 bílek, 1 lžice kakaa. Z cukru, ořechů a bílků vypracujeme hmotu. Rozdělíme na 2 části, jednu obarvíme kakaem. Z bílé hmoty tvarujeme nožky hříbků, z tmavé kloboučky. Necháme schnout na pocukrovaném prkénku. Bílou hmotu můžeme obarvit potravinářským barvivem a tvarovat libovolné ovoce.

23. OŘECHOVÉ ČTVEREČKY:

1 bílek, 50 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, trocha rumu. Bílek vidličkou rozšleháme, přidáme prosátý cukr, ořechy a zvlhčíme rumem. Prkénko poprášíme cukrem a hmotu na něm rozválíme, vykrájíme čtverečky a přendáme na rovný podnos. Potřeme citronovou polevou, ozdobíme půlkou ořechu a v teplé místnosti necháme asi 2 dny schnout. Potom cukroví

uložíme do chladu a několik dnů necháme odležet. Citronová poleva: 100 g moučkového cukru, 1 lžice horké vody, 1 lžice citronové šťávy. Prosátý cukr přelijeme horkou vodou, přidáme citronovou šťávu a třeme až je poleva hladká, lesklá a houstne. Je-li stále řídká, přidáme trochu cukru, v opačném případě citronovou šťávu.

24. OŘECHOVÉ KULIČKY:

150 g strouhaných ořechů, 3 lžice medu, 1 citron, 50 g čokolády na vaření. Jemně nastrouhanou citronovou kůru smícháme s ořechy a medem. Mícháme a mírně vaříme, až je směs hustá. Z vychladlé hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme ve strouhané čokoládě.

25. OŘECHOVÉ KOULE:

120 g moučkového cukru, 160 g pražených mletých ořechů, 1 bílek, kousek pomerančové kůry, z 1/4 citronu kůra i šťáva. Cukr, jemně nastrouhanou citronovou kůru a šťávu třeme až hmota zbělá a nabude, pak vmícháme ořechy a kousek jemně pokrájené pomerančové kůry, nejlépe kandované. Zpracujeme těsto, tvoříme kuličky, které obalujeme v pražených mletých oříšcích (asi 80 g). Napícháme na párátko a namáčíme v čokoládě nebo čokoládové polevě. Rozložené na mřížce necháme sušit, poté vkládáme do papírových košíčků.

26. OŘECHOVÉ KOSTKY:

100 g piškotových drobečků, 200 g moučkového cukru, 300 g ztuženého 100% tuku, 200 g mletých ořechů, 4 žloutky, 2 lžice kaka, rum. Tuk nad parou nahřejeme, rozmícháme s cukrem, kakaem, ořechy a piškotovými drobečky. Vmícháme žloutky a trochu rumu. Rozetřeme na alobalem vyložený plech, pocákáme čokoládovou polevou. Necháme v chladu ztuhnout a nakrájíme na malé čtverečky.

27. OŘECHOVÉ KULIČKY:

200 g moučkového cukru, 120 g mletých ořechů, 250 g 100% tuku, 3 lžice kaka, 3 vejce, kandované ovoce, rozinky, rum. V kastrole rozpustíme tuk, prosejeme do něj cukr a kaka. Přimícháme ořechy, rozinky, kandované ovoce. Zpracujeme jedno vejce po druhém. Ochutíme rumem podle chuti a hustoty. Necháme v chladničce ztuhnout, pak tvarujeme kuličky, obalíme v kokosu a necháme asi den oschnout. Vkládáme do papírových košíčků.

28. OŘÍŠKOVÉ ČTVEREČKY S RUMOVOU POLEVOU:

200 g mletých ořechů, 200 g moučkového cukru, 1 bílek, 2 lžice rumu. V míse zpracujeme ořechovou hmotu. Na pocukrovaný vál hmotu rozetřeme na 1 cm vysoký plát a polijeme rumovou polevou. Utřeme do husté polevy 200 g moučkového cukru, 2 lžice vařící vody a 1 lžici rumu.

29. ÚLEČKY:

80 g strouhanky, 100 g moučkového cukru, 200 g mletých ořechů, 1 vejce, trocha rumu. Všechny suroviny zpracujeme do vláčného těsta. Kousky těsta omočíme lehce v jemném pískovém cukru, vmáčkne do formičky úlku a vyklepneme. Stavíme na vál, necháme do druhého dne proschnout. Plníme koňakovým krémem. Utřeme do pěny máslo s cukrem a po trošce zašleháme vaječný koňak. Naplněné úlky posadíme na kulaté piškoty, můžeme polít tmavou nebo světlou čokoládovou polevou.

30. VOSÍ HNÍZDA:

V míse promícháme 100 g mletých piškotů, 70 g mletých ořechů, 60 g moučkového cukru a 1 lžičku kaka. Směs zalijeme 40 g rozpuštěného másla, 1-2 lžicemi rumu a pořádně prohneteme.

Formičku vysypeme moučkovým cukrem, naplníme těstíčkem, vytlačíme důlek. Hnízda vyklopíme, naplníme vaječným koňakem a zakryjeme kulatým piškotem. Hotová hnízda sypeme moučkovým cukrem.

31. OŘECHOVÝ SALÁM:

250 g moučkového cukru, 250 g másla nebo jiného tuku, 2 celá vejce, 300 g piškotů, 300 g drobně nakrájených ořechů, 40 g kakaa, 5 lžic rumu, 100 g kandovaného ovoce (drobně nakrájeného). Tuk rozpustíme ve větším hrnci a do chladného (nesmí ztuhnout) vmícháme kakao. V misce rozdrťme piškoty a pokropíme je rumem. Vejce s cukrem utřeme, vyšleháme, přidáme ořechy, kandované ovoce a poté všechny přísady smícháme. Hmotu dáme do chladničky na chvíli ztuhnout. Potom ji rozdělíme na 4 dílky, zformujeme válečky, které obalujeme v mletých oříšcích nebo kokosu. Ztuhlé krájíme na šikmé řezy.

32. OŘÍŠKOVÉ CUKROVÍ S OPLATKOU:

Utřeme 3 vejce s 200 g moučkového cukru, potom přidáme 60 g kakaa a opatrně přiléváme 250 g horkého Ceresu. Přidáme 300 g mletých piškotů (navlhčených rumem), strouhané ořechy a nakrájené kandované ovoce. Mezi dortové oplatky natíráme směs, zatížíme prkénkem, necháme v chladu uležet, zdobíme citronovou polevou.

33. PRALINKOVÉ KOULE:

150 g strouhaných piškotů, 100 g moučkového cukru, 100 g másla, 100 g strouhané čokolády, 100 g strouhaných ořechů, 50 g sekaných rozinek, silná káva podle potřeby. Zpracujeme těsto, do kousků těsta balíme rumové pralinky, vyválíme koule a obalujeme je ve strouhaných oříšcích.

34. ČOKOLÁDOVÉ ŠVESTKY S NÁPLNÍ:

Mleté ořechy, piškotové drobečky, máslo, moučkový cukr, rum. Sušené švestky vypeckujeme. Z ořechů, drobečků (piškotových, zbytků cukroví, polev apod.), másla, cukru a rumu připravíme náplň. Vsuneme místo pecek do švestek. Naplněné švestky máčíme v čokoládové polevě, necháme zaschnout a ukládáme do papírových košíčků.

35. ROZINKOVÉ KULIČKY:

150 g moučkového cukru, 150 g strouhané čokolády, 150 g strouhaných oříšků, 150 g rozinek namočených v rumu, 50 g pomletých piškotů, 2 dl rumu. Zpracujeme těsto, ze kterého tvarujeme kuličky. Obalujeme v kokosu nebo strouhaných oříšcích.

36. ROZINKOVÉ KULIČKY V KAKAU:

50 g rozinek, 3 lžice rumu, 1 bílek, 50 g moučkového cukru, 40 g mletých ořechů. Přebnané, propláchnuté rozinky nadrobno nakrájíme a namočíme na půl hodiny do rumu. Bílek rozšleháme vidličkou, promícháme s prosátým cukrem, ořechy a rozinkami. Je-li hmota příliš řídká, přidáme trochu strouhaných piškotů. Tvarujeme malé kuličky, které obalujeme v kakau a necháme do druhého dne v teplé místnosti oschnout. Potom je uložíme v chladu a necháme několik dnů odležet.

37. MAKOVÉ CUKROVÍČKO:

100 g mletého máku (bílý nebo modrý), 100 g rozinek, 50 g ořechů, asi 1 lžice medu. Ořechy jemně nasekáme, rozinky krátce povaříme, posekáme nebo umeleme. Smícháme s mletým mákem a osladíme medem. Důkladně prohněteme a vláčné těstíčko rozválíme na vále posypaném vrstvou mletého máku. Tvořítkem vykrajujeme libovolné tvary, zdobíme pokrájenými oloupanými mandlemi. Necháme v chladu ztuhnout a zvláchnět.

38. RUMOVÉ ŠPIČKY:

100 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 50 g mletých oříšků, 150 g rozemletých piškotů, 2 lžice rumu, vanilkový cukr. Máslo utřeme s cukrem a kakaem do pěny, přidáme mleté ořechy a rumem pokropené mleté piškoty, vanilkový cukr a dobře promícháme. Necháme asi hodinu odpočinout. Vyválíme váleček, krájíme z něj kousky, které vtiskneme do formičky na vosí hnízdo, vysypané cukrem. Do středu uděláme obrácenou vařečkou otvor, který vyplníme náplní. Náplň: prolisujeme 2 vařené žlutky, utřeme je s máslem, cukrem a 2 lžicemi rumu. Dáme ztuhnout do ledničky. Špičky uzavřeme kulatým piškotem, pak vyklopíme a hotové poléváme kakaovou polevou.

39. MEDOVÉ OŘECHY:

300 g jader vlašských ořechů, 100 g medu, 3 lžice jemného krystalového cukru, 4 lžice oleje. Ořechová jádra spaříme vařící vodou a oloupeme. Naložíme do medu a necháme 24 hodin uležet. Vyjmeme, obalíme v cukru a smažíme vždy menší množství v nepříliš rozehřátém oleji. Mícháme až cukr zesklivatí, klademe na misku a horké podáváme.

40. OVOCNÉ KULIČKY:

100 g mletých ořechů, 150 g drcených piškotů, 100 g čokolády na vaření, 2 lžice meruňkové zavařeniny, 1 lžice rumu. Čokoládu necháme ve vodní lázni změkknout, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme tvárnou hmotu (pokud je řídká, zahustíme ji piškoty, tuhou zředíme rumem). Tvarujeme kuličky, které poléváme citronovou polevou (100 g moučkového cukru, 2 lžice citronové šťávy), zdobíme ořechy nebo mandlemi.

41. KULIČKY S ALKOHOLOVOU NÁPLNÍ:

150 g moučkového cukru, 250 g mletých ořechů, 1-2 bílky. Bílky vyšleháme s cukrem, smícháme s ořechy (mandlemi) a vyválíme váleček. Odkrajujeme kousky hmoty, do kterých zabalíme čokoládové bonbony (co nejmenší) s rumem, griotkou nebo želé bonbony s výraznou chutí. Kuličky s náplní obalujeme v kakau a ukládáme do papírových košíčků.

42. OPILÉ ROZINKOVÉ KULIČKY:

150 g moučkového cukru, 150 g mletých ořechů, 3 tabulky čokolády na vaření, 150 g rozinek namočených v 1 dl rumu (slivovice), 1 lžice mléka. Čokoládu rozpustíme nad parou a smícháme s 1 lžicí mléka, přidáme ořechy smíchané s cukrem a pokrájené rozinky. Tvarujeme kuličky, obalujeme ve strouhaných oříšcích.

43. OŘECHOVÉ KULIČKY:KAKAOVÁ ROLÁDA:

200 g moučkového cukru, 60 g kakaa, 3 a půl balíčku piškotů, 10 lžic mléka, 3 lžice rumu. Piškoty umeleme, smícháme s cukrem, kakaem, rumem a mlékem. Vypracujeme vláčné těsto, mezi dvěma mikrotenovými sáčky rozválíme na 2 obdélníky. Uložíme na 10-15 minut do chladna. Utřeme 150 g změkklého másla se 100 g moučkového cukru, 150 g jemně mleté kokosové moučky. Krém rozetřeme na obdélníky kakaového těsta, pomocí mikrotenu svineme do rolády a polijeme čokoládovou polevou. Necháme přes noc ztuhnout v chladničce.

44. DVOUBAREVNÁ ROLÁDA:

150 g moučkového cukru, 150 g mletých piškotů, asi 5-7 lžic kávy. Vše smícháme, je-li těsto tuhé, přidáme trochu kávy a necháme chvíli uležet. Rozválíme (nejlépe mezi 2 mikrotenovými sáčky) na obdélník o tloušťce asi 5 mm. Vypracujeme rychle druhé těsto ze 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 100 g kokosové moučky a necháme alespoň 30 minut ztuhnout v chladničce. Pak rozválíme kokosovou hmotu (mezi 2 mikroteny) na obdélník. Položíme na kávové těsto, válečkem přitlačíme a svineme obě těsta do rolády. Zabalíme do alobalu a uložíme v chladničce nebo i v mrazáku. Podle potřeby krájíme 5 mm široké plátky.

45. OVOCNÝ SALÁM:

100 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, 2 lžíce piškotových drobečků, 50 g rozinek, 1 sáček pokrájeného kandovaného ovoce, 1-2 lžíce rumu. Vypracujeme těsto a vyválíme do válečku. Zabalíme dolobalu a necháme ztuhnout asi 2 dny. Pak krájíme na šikmé řezy.

46. DĚDŮV SALÁM:

70 g moučkového cukru, 2 žloutky, 140 g strouhané čokolády, 70 g mletých ořechů, 100 g pokrájených želé bonbonů, trochu rumu. Vypracujeme těsto a vyválíme do válečku. Necháme v chladu ztuhnout a potom obalujeme v kokosové moučce. Krájíme na šikmé řezy.

47. OŘECHOVÉ TRUBIČKY:

70 g moučkového cukru, 1 bílek, 100 g mletých ořechů, 100 g mletých piškotů, 1-2 lžíce kakaa, několik kapek vody. Vypracujeme těsto, mezi dvěma mikrotenovými sáčky vyválíme tenkou placku a rádýlkem rozkrájíme na obdélníčky velké 6x4 cm. Namotáme na kovové trubičky (průměr 13 mm) nebo na vařečku, vytvarované potom sušíme v mírné troubě 50-60 °C. Hotové plníme krémem. Utržeme 100 g másla s 80 g moučkového cukru a po kapkách přidáváme 1 lžičku rumu. Konce trubiček namáčíme do čokolády (70 g čokolády, 40 g tuku).

48. KOKOSOVÁ ROLÁDA:

150 g moučkového cukru, 250 g tuku, 2 vejce, 200 g dětských piškotů, 40 g kakaa. Necháme rozehrát tuk (nesmí se vařit), přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Necháme trochu ztuhnout, znovu prohněteme a na mikrotenu vysypaném moučkovým cukrem vyválíme plát. Potřeme pikantní marmeládou, zavineme jako roládu a obalíme v kokosu. Necháme ztuhnout a krájíme řezy.

49. MILADČINA KOKOSOVÁ ROLÁDA:

500 g dětské krupice, 350 g moučkového cukru, 200 g másla, 150 g 100% tuku, 50-100 g strouhaného kokosu, 2 lžíce kakaa, 10-12 lžic mléka, 8-12 lžic rumu. Máslo a tuk rozpustíme v kastrolku, přidáme dětskou krupičku a smažíme na světlý odstín asi 15 minut. Potom přidáme cukr, rum a mléko. Dobře zamícháme a rozdělíme na 2 díly. Do prvního dílu zamícháme strouhaný kokos a uděláme váleček. Do druhého přidáme kakao a obalíme světlý váleček. Celý zabalíme do celofánu a necháme ztuhnout.

50. SRNČÍ HŘBET-STUDENTSKÁ PEČEŤ:

250 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku, 3 vejce, 100 g sekaných ořechů, 3 Tatranky (Horalky), 3 polévkové lžíce kakaa, 100 g rozinek (namočených v rumu), 1 sáček želé bonbonů. Tuk s cukrem, vejci a kakaem mícháme ve vodní lázni. Až je hmota hladká, přidáme nadrobno nakrájené Tatranky, nakrájené bonbony, ořechy a rozinky. Vše důkladně promícháme a nalijeme do máslem vymazané formy srnčího hřbetu a necháme ztuhnout. Krájíme řezy.

51. KULIČKY:

140 g moučkového cukru, 140 g změkklého másla, 140 g mletých ořechů, 4 tabulky čokolády na vaření (nastrouhané na hrubo), 1 lžička skořice, 1 lžička strouhanky. Zpracujeme těsto, necháme v chladu odpočinout. Tvarujeme kuličky, které obalujeme v mletých oříšcích, mandlích nebo kokosu. Vkládáme do papírových košíčků.

52. OŘECHOVÉ ČOKOLÁDOVÉ BONBONY:

150 g moučkového cukru, 30 g másla, 100g strouhané čokolády, 50 g mletých ořechů, 1 bílek, 3 lžíce rumu. Těsto zpracujeme do tvaru válečku, odkrajujeme malé kousky, které plníme nádivkou. Utržeme 1 lžící cukru, 1 lžící másla, 1 uvařený žloutek, 1 lžící rumu. Kuličky obalujeme ve strouhané čokoládě nebo kakau s cukrem.

53. KEŠU KAŠTÁNKY:

60 g moučkového cukru, 100 g mletých kešu oříšků, 1 bílek, šťáva z 1/2 citronu. Vypracujeme oříškovou hmotu, ze které tvarujeme kuličky. Necháme oschnout, pak napícheme na jehlici a z větší části ponoříme do rozpuštěné čokolády. Ztuhlé ukládáme do papírových košíčků.

54. FÍKOVÁ KOLEČKA:

120 g fiků, 120 g mletých ořechů, 100 g moučkového cukru, 40 g pomletých perníčků, 1 lžička mleté skořice, 3-4 lžice rumu, citronová kůra z 1/2 citronu. Fíky pomeleme na strojku a smícháme s ostatními surovinami. Vál posypeme cukrem, těsto na něm vyválíme na placku, vykrajujeme malá kolečka a necháme je do druhého dne zaschnout. Dobře zaschlá kolečka polijeme čokoládovou polevou.

55. OŘECHOVÉ ŠPIČKY:

90 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 90 g strouhaných ořechů, 90 g piškotových drobků, 3 dl mléka, rum. Mléko svaříme s cukrem, přidáme ořechy a necháme přejít varem. Po vychladnutí přidáme vše ostatní, rum podle chuti. Dobře vymícháme. Na upečená linecká kolečka potřená marmeládou nastříkáme oříškovou hmotu do tvaru špičky a po ztuhnutí namáčíme v čokoládové polevě.

56. OŘECHOVÉ HŘÍBKY:

100 g mletých ořechů, 100 g moučkového cukru, 1 bílek. Bílek ušleháme a polovinu bílkového sněhu smícháme s mletými ořechy a cukrem. Vypracujeme vláčné těsto. Z kousků těsta vyvalujeme válečky (nožky hříbků) a tvarujeme kuličky, ve kterých prstem vytlačíme důlek. Na cukrem posypaném prkénku je necháme proschnout. Zbylým bílkem slepujeme nožičku a klobouček k sobě. Hlavičky hříbků namáčíme v čokoládové polevě.

57. OŘECHOVÉ TYČINKY:

150 g moučkového cukru, 150 g strouhaných ořechů, 50 g mletých piškotů, 1 bílek, 1 lžice rumu. Všechny suroviny smícháme. Mezi dva igelity rozválíme placku asi 1/2 cm vysokou. Rádýlkem nakrájíme tyčinky, potřeme růžovou bílkovou polevou a ještě počárkujeme čokoládovou polevou.

58. NEPEČENÁ OŘECHOVÁ SRDÍČKA:

140 g moučkového cukru, 140 g jemně pomletých ořechů, 3 lžice vody, 2 lžice rumu. Cukr svaříme s vodou, přidáme ořechy a dobře na ohni prohřejeme. Ochutíme rumem a dáme na pocukrované prkénko. Vyválíme tenkou placku, formičkou vykrajujeme srdíčka. Polijeme citronovou nebo rumovou polevou. Do zbělení třeme 2 lžice citronové šťávy (rumu), 6 lžic moučkového cukru, 2 lžice vody.

59. VLOČKOVÉ BRAMBŮRKY:

150 g ovesných vloček, 140 g moučkového cukru, 100 g másla, 50 g mletých ořechů, 1/2 balíčku vanilkového cukru, 3 lžice rumu. Vločky opražíme na lžici másla a vychladlé jemně umeleme. Zbytek másla utřeme s cukrem, přimícháme vločky, ořechy, vanilkový cukr a rum. Vypracujeme jemnou hmotu, je-li příliš měkká, zabalíme do celofánu a necháme chvíli v chladničce. Z hmoty nakrájíme stejně velké kousky, vyválíme do kuličky a obalujeme v kakau smíchaném s moučkovým cukrem.

60. OŘECHOVÉ BRAMBŮRKY:

Ze 60 g másla, 2 uvařených žloutků, 3 lžic moučkového cukru, 2 lžic rumu, vytvarujeme malé kuličky a necháme ztuhnout. V kastrolku necháme prohřát 100 g strouhaných ořechů, přidáme 100 g strouhané čokolády, 100 g moučkového cukru, 1 bílek a trošku rumu. Tvoříme malé placičky. Do placiček zabalíme ztuhlé kuličky, obalíme v kakau a uchováme v chladnu.

61. ROZINKOVÉ KULIČKY:

100 g rozinek naložených v rumu a rozsekaných nadrobno, 150 g mletých ořechů, 50 g strouhané čokolády, mleté piškoty a máslo na spojení. Tvarujeme kuličky, obalujeme v oříšcích nebo mletém kokosu.

62. BURIZONOVÉ KOŠÍČKY:

70 g barevných burizonů, 1/2 másla, 4 lžice kakaa, 2 vanilkové cukry, 1 dl sladké smetany, 1 balíček lískových oříšků, sáček barevných kuliček na zdobení. Burizony zalijeme smetanou. Máslo našleháme s kakaem či vanilkovými cukry. Vmícháme polovinu oříšků (nastrouhaných), burizony, promícháme. Kousky směsi dáváme do papírových košíčků, posypeme barevnými kuličkami, doprostřed posadíme celý lískový oříšek.

63. PLNĚNÉ OŘECHOVÉ KULIČKY:

150 g mletých ořechů, 120 g moučkového cukru, 1 bílek. Ze surovin vypracujeme těsto, z kousků těsta uděláme placičky, do kterých zabalíme čokoládovou kuličku. Utřeme 70 g másla s trochou cukru a kakaa a necháme v chladničce ztuhnout. Pak tvarujeme kuličky, položíme na ořechovou placičku a vytvarujeme do kuličky. Znovu necháme ztuhnout a poléváme čokoládovou polevou.

64. NUGÁTOVÍ JEŽCI:

70 g strouhaných piškotů, 50 g moučkového cukru, 50 g strouhaných ořechů, 50 g rozpuštěného másla, 1 vejce, 1 lžice kakaa, 2 lžice rumu, trochu citronové kůry a mleté skořice. Cukr prosijeme s kakaem, přidáme piškoty, ořechy, máslo, vejce rozšlehané v rumu. Ochutíme citronovou kůrou a skořicí. Lžící klademe hromádky těsta na prkýnko (tác apod.), upravíme do tvaru ježečka, bodlinky napícháme z nudliček oloupaných mandlí, očička uděláme z rozinek. Necháme v chladu ztuhnout.

65. SUPER KOULE:

Utřeme 250 g másla a 250 g moučkového cukru, přidáme 100 g mletých oříšků, 3 lžice kakaa, 4 lžice rumu a 6 rozdrčených oplatků Horalka. Vytvarujeme kuličky, obalujeme ve strouhaných oříšcích.

66. ČAJOVÉ KULIČKY:

250 g nastrouhaných ořechů, 5 lžic medu, 3 lžice silného odvaru tmavého čaje, 1 lžice rumu, šťáva z 1 pomeranče, 1 vanilkový cukr. Suroviny smícháme a ve vodní lázni „vyvaříme“. Necháme vychladnout, z kousků v dlani tvarujeme kuličky a obalujeme ve strouhance, čokoládě na vaření.

67. OPLATKOVÝ GRILIÁŠ:

Mícháme nad parou do zhoustnutí 100 g moučkového cukru, 120 g másla, 4 žloutky. Odstavíme a necháme vychladnout. Na pánvičce upálíme do světlého karamelu 100 g krystalového cukru. Přidáme 100 g nasekaných ořechů a nalijeme do žloutkového krému. Hotový griliáš rozetřeme na obdélníkové dortové oplatky, poskládáme na sebe a zatížíme. Uleželé nakrájíme na tyčinky.

68. OŘECHOVÉ ŠPIČKY:

3 dl mlékasvaříme s 90 g ml. cukru a 90 g ml. ořechů. Necháme přejít varem, vychladíme, přidáme 1 van. cukr, 90 g ml. ořechů arum. Na upečená linecká kolečka dáme trošku marmelády, nastříkáme hmotu do tvaru špičky a po ztuhnutí máčíme do čokolády.

69. STUDENTSKÁ POCHOUTKA:

125 g másla, 1 lžice medu, 60 g dětských piškotů, 60 g ořechů, 60 g kandovaného ovoce, 1 lžice kakaa, 1 vanilkový cukr. Máslo utřeme s medem, vanilkovým cukrem a kakaem do pěny. Vmícháme drobně nakrájené piškoty, ořechy a kandované ovoce. Hmotu rozetřeme na plech vyložený alobalem, potřeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Krájíme na kostky.

70. RUMOVÉ ŠPIČKY.

140 g ml. piškotů, 100 ml rumu, 200 g ml. ořechů, 200 g ml. cukru – dobře promícháme a podle potřeby rozředíme studenou převařenou vodou, aby se směs dala stříkat přes pytlík na linecká kolečka potřená marmeládou. Polijeme čokoládou.

71. HEČE-PEČE:

140 g moučkového cukru, 140 g mletých ořechů, 70 g povidel, trocha rumu. Vypracujeme ořechovou hmotu, na pocukrovaném prkénku vyválíme váleček a potřeme rumovou polevou (utřeme 1 bílek s moučkovým cukrem, citronovou šťávou a trochou rumu). Krájíme na tenká kolečka a tvarujeme do rohlíčků.

NEPEČENÉ CUKROVÍ SE SUŠENÝM MLÉKEM

1. DOMÁCÍ ČOKOLÁDA BÍLÁ:

250 g 100% tuku rozpustíme a do horkého vmícháme 250 g ml. cukru, 1 lžici Solamylu a 100 g Sunaru nebo sušeného mléka. Směs nalijeme do studenou vodou vypláchnutých formiček a necháme ztuhnout. Pro snažší vyklopení namočíme dna formiček krátce do teplé vody.

2. RAFFAELLO:

Do 250 g 100% tuku rozpuštěného a vychladlého vmícháme 150 g ml. cukru, 1 vanilkový cukr, 250 g sušeného mléka a nakonec 100 ml vody. Vypracujeme hladkou hmotu, ze které tvoříme mokryma rukama malé kuličky. Do každé vmáčkne jednu mandli a pak je obalíme v kokosu.

3. MARCIPÁNKY:

300 g moučkového cukru, 80 g sušeného mléka, 80 g másla, 1 bílek, mandlová třešť. Zpracujeme všechny suroviny, pokud je směs řídká, zahustíme ji sušeným mlékem (ne cukrem, směs řídne). Dáme chvíli ztuhnout do chladničky. Plníme do cukrem vysypaných formiček, vyklepeme a necháme sušit.

4. DUHOVÉ BÁBOVIČKY:

100 g sušeného mléka, 200 g moučkového cukru, 250 g ztuženého 100% tuku, 2 lžice Solamylu, rum. V nádobě nad parou rozpustíme tuk, vmícháme cukr a sušené mléko. Vymícháme hladkou hmotu, ochutíme rumem. Na dno formiček nasypane trošku barevného máčku, nalijeme trochu horké bílé čokolády a do každé formičky párátkem zatlačíme 2 lentilky. Necháme hodinu na teplém místě (lentilky se rozpustí), pak přes noc necháme v chladničce ztuhnout.

5. SANDOKANOVY OČI:

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. Vše smícháme, ochutíme rumem podle hustoty. 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 (nebo do obalu od Kinder vajec) vložíme na dno lentilku, dáme trochu kokosové hmoty, kousek ořechové hmoty a zalijeme čokoládou. Celkem vyplníme půl důlku.

6. MARCIPÁNOVÉ MUŠLIČKY:

300 g sušeného mléka, 300 g moučkového cukru, 200 g másla, 2 bílky, 2 lžice mléka, 80 g kokosové moučky, 1-2 lžice citronové šťávy. Zpracujeme těsto, vtlačíme do formiček mušliček vysypaných cukrem. Vyklopíme a necháme do druhého dne zaschnout. Spojujeme máslovým krémem vždy dvě k sobě a necháme trochu pootevřeně. Do krému vložíme marcipánovou růžičku nebo 2 cukrářské perličky.

7. BÍLÁ KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA:

130 g sušeného mléka, 130 g moučkového cukru, 250 g ztuženého tuku, 130 g jemně pomleté kokosové moučky. Ve vodní lázni rozpustíme tuk a vmícháme ostatní suroviny. Dáme do vodou opláchnutých formiček a necháme ztuhnout.

8. DVOUBAREVNÁ ČOKOLÁDA:

Kakaová čokoláda: 120 g sušeného mléka, 250 g moučkového cukru, 300 g ztuženého tuku (Lukana, Omega apod.), 70 g kaka, 1 lžička Solamylu, 1 vanilkový cukr. Kokosová čokoláda: 120 g sušeného mléka, 250 g moučkového cukru, 300 g ztuženého tuku, 70 g kokosové moučky, 2 lžice Solamylu, 1 vanilkový cukr. Ve vodní lázni rozpustíme tuk, vmícháme ostatní suroviny (pro každou čokoládu zvlášť a vymícháme do hladka. Do vodou opláchnutých formiček naléváme do poloviny bílou čokoládu a doplníme tmavou čokoládou (nebo opačně).

9. MLÉČNÝ MARCIPÁN:

150 g sušeného mléka, 200 g moučkového cukru, 40 g másla, 3 lžice vlažné vody. V misce zpracujeme, plníme do malých formiček vysypaných cukrem a ihned vyklepneme. Necháme sušit. Z této hmoty, kterou můžeme obarvit potravinářskými barvami, děláme různé ozdoby (např. růžičky) nebo rozválíme a malinkými formičkami vykrajujeme různé tvary, které pokládáme na cukroví potřené polevou.

10. DĚTSKÉ RAFAELLO:

Rozpustíme 250 g 100% tuku a necháme vychladit. Vmícháme 1 Salko, 120 g sušeného mléka, 50-100 g ml. cukru a 2 lžice rumu nebo citr. šťávy. Z těsta tvarujeme kuličky, doprostřed dáme oloupanou mandli. Obalujeme v kokosu. Rada: než budete tvarovat kuličky, tak těsto nechte pořádně ztuhnout v lednici. Nebude se vám lepit na prsty.

11. BAREVNÉ BONBONY:

Ve vodní lázni rozpustíme 100 g 100% tuku, 100 g ml. cukru a 2 lžice sušeného mléka. Do vytvarovaných výlisků od bonboniéry dáme na dno lentilku, strouh.čokoládu, barevné sypání a zalijeme vlažnou hmotou. Necháme ztuhnout a vyklopíme. Dáme do papírových košíčků.

NEPEČENÉ S MANDLEMI

1. MANDLOVÉ KOSTIČKY:

250 g jemně ml. mandlí, 250 g ml. cukru, 1 vejce, 1 žloutek. Poleva: 2 bílky, 140 g ml. cukru, 1 lžička van. cukru – vše vyšlehat. Vejce a žloutek třeme s cukrem do pěny, po částech vmícháme mandle a vypracujeme těsto. Na pocukrovaném vále rozválíme na plát vysoký asi 0,5cm a ostrým nožem rozkrájíme na kostičky. Ty opatrně přendáme na vymazaný plech, potřeme polevou a ve středně horké troubě upečeme.

2. MANDLOVÉ OŘECHY:

500 g ml. ořechů zpracujeme s 250 g ml. cukru, 1 vanilkovým cukrem a 1 bílkem v těsto. Rozdělíme ho na dva díly a do jednoho dílu zapracujeme 1 lžičku kakaa. Do formiček na ořechy vysypaných ml. cukrem vtlačujeme těsto střídavě světlé a tmavé, necháme zaschnout při pokojové teplotě, vyklopíme a bílkem spojujeme k sobě vždy světlý a tmavý. Mezi ně vždy vložíme spařenou oloupanou mandli. Necháme opět zaschnout a pak posypeme ml. cukrem.

3. MANDLOVÝ MARCIPÁN:

150 g krystalového cukru, 250 g jemně ml. mandlí, 1 lžičku citr. šťávy a trochu bílků zpracujeme v měkké těsto, které zabalíme do fólie a dáme do lednice. Těsně před použitím smícháme se 125 g ml. cukru. Marcipán smíchaný s ml. cukrem rychle vysychá, proto jej připravujeme jen v potřebném množství.

4. MANDLE V ČOKOLÁDĚ:

Spaříme 150 g mandlí, oloupeme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi opražíme dozlatova. Ve vodní lázni rozejdeme 150 g čokolády a 50 g ztuženého tuku (můžeme přidat 2 lžice mandlové tresti). Vmícháme opražené mandle. Lžičkou vykrajujeme malé kousky, klademe je nalobalovou fólii a necháme ztuhnout.

5. MANDLOVÉ HŘÍBEČKY:

120 g moučkového cukru, 1 bílek, 120 g loupaných mletých mandlí. Vypracujeme těsto, rozdělíme na dva díly. Jeden obarvíme – 50 g strouhané čokolády na vaření. Z bílého těsta tvarujeme nožičky, z tmavého těsta hlavičku hříbku. Slepujeme bílkem. Hříbky stavíme na plech vyložený pečicím papírem a ve slabě vyhřáté troubě sušíme.

6. DOMÁCÍ PRAVÝ MARCIPÁN:

500 g oloupaných mandlí, 15 g oloupaných hořkých mandlí (lze nahradit několika meruňkovými jádry), 500 g moučkového cukru, 1 bílek (nebo 50 g růžové vody, k dostání jen ve větších drogeriích). Mandle rozmixujeme na jemnou kaši, přidáme moučkový cukr, bílek nebo růžovou vodu. Hmotu zpracováváme dostatečně dlouho, pak zabalíme do potravinové fólie a uložíme do chladničky. Můžeme ji tvarovat, vyvalovat, obarvit potravinářskými barvami.

7. LEDOVÉ HRUDKY:

250 g másla nebo jiného tuku, 200 g moučkového cukru, 1 lžice pudinkového prášku, 100 g prosátého kakaa, 200 g mletých mandlí nebo ořechů. Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme ostatní přísady a mícháme dokud se vše nespojí. Pak směs odstavíme a když začíná tuhnout, děláme malé hrudky, které klademe na tácek vyloženýlobalalem. Necháme v chladu ztuhnout.

8. MANDLOVÉ KOULE Z NUGÁTU:

250 g nugátu, 75 g hořké čokolády, 25 g tuku, 120 g ořechů nebo mandlí, 3 lžice rumu, mandle na obalování. Nugát, čokoládu a tuk rozejdeme ve vodní lázni. Přidáme nasekané ořechy nebo mandle a rum. Z hmoty tvoříme koule a obalujeme je v posekaných a opražených mandlích.

9. MARCIPÁNOVÉ KOULE:

250 g sušeného mléka, 150 g moučkového cukru, 250 g ztuženého pokrmového tuku, 1 vanilkový cukr, 1 dl vlažné vody. Tuk necháme rozpustit ve vodní lázni. Do rozpuštěného vychladlého tuku nasypeme cukr, sušené mléko, vanilkový cukr, vlažnou vodu a vymícháme na hladkou hmotu. Necháme trochu ztuhnout, pak tvarujeme koule, do každé vložíme oloupanou mandli. Naplněné koule obalujeme v kokosové moučce.

10. ČOKOLÁDOVÉ JITRNIČKY:

100 g čokolády na vaření, 100 g moučkového cukru, 100 g oloupaných mandlí, 1 lžice pikantního džemu, 2 bílky, mletá skořice, mletý hřebíček. Čokoládu i mandle nastrouháme, spojíme s cukrem, džemem, vidličkou našlehaným bílkem a kořením. Důkladně propracujeme a

tvarujeme jitničky. Klademe na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a na koncích propícháme krátkými špejlíčkami (třeba z párátek). V mírně vyhřáté troubě usušíme.

11. KOŘENĚNÉ OŘECHOVÉ HROMÁDKY:

200 g bílé čokolády, 100 g mandlí, 50 g lískových oříšků, 50 g sezamových semínek, 50 g slunečnicových semínek, 100 g rozinek, 1 lžička mleté skořice a mletého nového koření, 2 lžičky nastrouhané citronové kůry. Oloupané mandle, slunečnice, sezamová semínka a lískové oříšky opražíme na suché teflonové pánvičce. Vychladlá smícháme s kořením, rozinkami, citronovou kůrou. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, nasypeme do ní připravenou směs a promícháme. Na alobal lžičkou klademe ořechové hromádky a necháme v chladu ztuhnout. Vkládáme do papírových košíčků.

12. NEPEČENÝ ČOKOLÁDOVÝ SALÁM:

120 g moučkového cukru, 1 vejce, 120 g neloupaných mandlí, 100 g čokolády, 100 g loupaných mandlí, 40 g kandovaného ovoce. Celá vejce utřeme s cukrem, přidáme strouhané neloupané mandle a strouhanou čokoládu, na nudličky nakrájené loupané mandle a pokrájené kandované ovoce. Hmotu v rendlíku zahříváme za stálého míchání až se spojí. Pak na vále, dobře vysypaném cukrem, vyválíme váleček do tvaru salámu. Zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout a rozležet. Potom krájíme na tenké šikmé plátky.

13. MARCIPÁNOVÉ CUKROVÍ:

250 g moučkového cukru, 250 g oloupaných, jemně nastrouhaných mandlí. Cukr s mandlemi mícháme v kastrolku na mírném ohni tak dlouho, až se hmota spojí a přestane lepit. Přendáme ji na vál a dobře zpracujeme s 50 g moučkového cukru. Modelujeme tvary nebo tvarujeme pomocí formiček. Dáváme je na plech lehce vytřený máslem a ve vlažné troubě sušíme.

14. OPLATKOVÉ FÍKOVÉ ŘEZY:

120 g fíků, 120 g mletých oloupaných mandlí, 120 g moučkového cukru, 2 bílky, 3 dortové, oplatky. Ušleháme z bílků tuhý sníh, postupně zašleháme cukr. Vmícháme drobně nakrájené fíky a mleté mandle. Směsí potřeme oplatky, skládáme na sebe, zabalíme do alobalu a zatížíme. Necháme do druhého dne v chladničce rozležet, pak krájíme na řezy.

15. MANDLOVÉ BRAMBŮRKY:

300 g moučkového cukru, 200 g mandlí, 2 bílky, citronová šťáva nebo rum, kakao nebo čokoláda na obalení. Oloupané mandle nastrouháme a trochu utlučeme, smícháme s cukrem, zvlhčíme citronovou šťávou nebo rumem, spojíme bílky a z hmoty tvoříme kuličky, které obalujeme ve strouhané čokoládě nebo kakau.

16. MANDLOVÉ PRALINKY:

200 g mléčné nebo horké čokolády, 200 g nasekaných oloupaných mandlí, 4-6 lžic sladkého likéru Baileys (nebo podobný sladký hustý likér). Rozlámanou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, vmícháme nasekané mandle a likér. Hmotu necháme vychladnout, když už neteče, lžičkou klademe na máslem vymazaný pergamenový papír kopečky a necháme v chladničce ztuhnout. Opatrně sejmeme z papíru (pozor, jsou velmi křehké) a vkládáme do papírových košíčků. Skladujeme v chladnu.

17. PÍŠKOTOVÉ PRALINKY S MANDLEMI:

150 g drcených piškotů, 100 g bílé čokolády, 50 g moučkového cukru, 75 g másla, 50 g sekaných mandlí, 1-2 lžice rumu. Utřeme máslo s cukrem a opatrně smícháme s rozpuštěnou čokoládou. Do krému přimícháme piškoty, mandle a rum. Vypracujeme těsto a necháme vychladit. Z těsta vyválíme plát asi 1,5 cm silný a nakrájíme na kvádríky. Dáme je asi na 2 hodiny do chladničky. Mezitím si připravíme 150 g mléčné čokoládové polevy a kvádríky v ní namáčíme. Ještě vlhké zdobíme kandovaným ovocem a necháme oschnout.

18. JABLEČNÉ KULIČKY:

140 g nastrouhaných jablek, 140 g moučkového cukru, 70 g mletých mandlí, 50 g nastrouhané pomerančové kůry, kůru a šťávu z 1/2 citronu. Cukr svaříme s trošičkou vody „na nit“ a vmícháme ostatní suroviny. Uvaříme za stálého míchání do husta. Z vychladlé hmoty tvarujeme kuličky a obalujeme podle chuti v hrubém krystalovém cukru, kokosové moučce, mletých ořeších, nastrouhané čokoládě a necháme zaschnout.

NEPEČENÉ SALÁMY A ROLÁDY

1. ESÍČKOVÁ ROLÁDA:

200 g rozmačkaných Esíček, 50 g ml. cukru, 2 lžíce kakaa, 2 lžíce rumu, 2 lžíce uvařené vychladlé zrnkové kávy. Náplň: 120 g másla, 50 g ml. cukru, 1 žloutek – vyšlehat. Esíčka, kakao, cukr, rum a kávu promícháme a vypracujeme těsto, které vyválíme na placku na papíře potřeném máslem a posypaném ml. cukrem. Potřeme máslovou náplní, stočíme a necháme v ledničce ztuhnout. Můžeme polít čokoládou.

2. ROLÁDA S KOKOSOVOU NÁPLNÍ:

300 g dětských piškotů, 170 g moučkového cukru, 1 lžíce kakaa, 7 lžic rumu (i více), mléko podle potřeby. Pomleté piškoty nasypeme na vál, smícháme s cukrem, kakaem, rumem. Mlékem zaděláme na vláčné těsto. Mezi dvěma mikrotenovými sáčky vyválíme z těsta obdélník. Smícháme 90 g másla, 90 g moučkového cukru, 90 g kokosové moučky a vymícháme do hladkého krému. Piškotové těsto potřeme kokosovou náplní, pevně stočíme, zabalíme do alobalu a necháme v chladu ztuhnout.

3. ROLÁDA Z PERNÍKOVÉHO TĚSTA:

150 g kokosové moučky, 100 g moučkového cukru, 150 g másla, rum. Vypracujeme těsto, které zabalíme (jako závin) do základního perníkového těsta (viz. ostatní nepečené cukroví). Uděláme válečky o průměru 3 cm a 30 cm dlouhé. Necháme ztuhnout a pak nakrájíme na 1 cm silná kolečka.

4. KAKAOVÁ ROLÁDA:

200 g moučkového cukru, 60 g kakaa, 3 a půl balíčku piškotů, 10 lžic mléka, 3 lžíce rumu. Piškoty umeleme, smícháme s cukrem, kakaem, rumem a mlékem. Vypracujeme vláčné těsto, mezi dvěma mikrotenovými sáčky rozválíme na 2 obdélníky. Uložíme na 10-15 minut do chladna. Utřeme 150 g změkklého másla se 100 g moučkového cukru, 150 g jemně mleté kokosové moučky. Krém rozetřeme na obdélníky kakaového těsta, pomocí mikrotenu svineme do rolády a polijeme čokoládovou polevou. Necháme přes noc ztuhnout v chladničce.

5. DVOUBAREVNÁ ROLÁDA:

150 g moučkového cukru, 150 g mletých piškotů, asi 5-7 lžic kávy. Vše smícháme, je-li těsto tuhé, přidáme trochu kávy a necháme chvíli uležet. Rozválíme (nejlépe mezi 2 mikrotenovými sáčky) na obdélník o tloušťce asi 5 mm. Vypracujeme rychle druhé těsto ze 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 100 g kokosové moučky a necháme alespoň 30 minut ztuhnout v chladničce. Pak rozválíme kokosovou hmotu (mezi 2 mikroteny) na obdélník. Položíme na kávové těsto, válečkem přitlačíme a svineme obě těsta do rolády. Zabalíme do alobalu a uložíme v chladničce nebo i v mrazáku. Podle potřeby krájíme 5 mm široké plátky.

6. OVOCNÝ SALÁM:

100 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, 2 lžíce piškotových drobečků, 50 g rozinek, 1 sáček pokrájeného kandovaného ovoce, 1-2 lžíce rumu. Vypracujeme těsto a vyválíme do válečku. Zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout asi 2 dny. Pak krájíme na šikmé řezy.

7. DĚDŮV SALÁM:

70 g moučkového cukru, 2 žloutky, 140 g strouhané čokolády, 70 g mletých ořechů, 100 g pokrájených želé bonbonů, trochu rumu. Vypracujeme těsto a vyválíme do válečku. Necháme v chladu ztuhnout a potom obalujeme v kokosové moučce. Krájíme na šikmé řezy.

8. OŘECHOVÉ TRUBIČKY:

70 g moučkového cukru, 1 bílek, 100 g mletých, ořechů, 100 g mletých piškotů, 1-2 lžice kakaa, několik kapek vody. Vypracujeme těsto, mezi dvěma mikrotenovými sáčky vyválíme tenkou placku a rádýlkem rozkrájíme na obdélníčky velké 6x4 cm. Namotáme na kovové trubičky (průměr 13 mm) nebo na vařečku, vytvarované potom sušíme v mírné troubě 50-60 °C. Hotové plníme krémem. Utřeme 100 g másla s 80 g moučkového cukru a po kapkách přidáváme 1 lžičku rumu. Konce trubiček namáčíme do čokolády (70 g čokolády, 40 g tuku).

9. KOKOSOVÁ ROLÁDA:

150 g moučkového cukru, 250 g tuku, 2 vejce, 200 g dětských piškotů, 40 g kakaa. Necháme rozehrát tuk (nesmí se vařit), přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Necháme trochu ztuhnout, znovu prohněteme a na mikrotenu vysypaném moučkovým cukrem vyválíme plát. Potřeme pikantní marmeládou, zavineme jako roládu a obalíme v kokosu. Necháme ztuhnout a krájíme řezy.

10. MILADČINA KOKOSOVÁ ROLÁDA:

500 g dětské krupice, 350 g moučkového cukru, 200 g másla, 150 g 100% tuku, 50-100 g strouhaného kokosu, 2 lžice kakaa, 10-12 lžic mléka, 8-12 lžic rumu. Máslo a tuk rozpustíme v kastrolku, přidáme dětskou krupičku a smažíme na světlý odstín asi 15 minut. Potom přidáme cukr, rum a mléko. Dobře zamícháme a rozdělíme na 2 díly. Do prvního dílu zamícháme strouhaný kokos a uděláme váleček. Do druhého přidáme kakao a obalíme světlý váleček. Celý zabalíme do celofánu a necháme ztuhnout.

11. SRNČÍ HŘBET-STUDENTSKÁ PEČEŤ:

250 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku, 3 vejce, 100 g sekaných ořechů, 3 Tatranky (Horalky), 3 polévkové lžice kakaa, 100 g rozinek (namočených v rumu), 1 sáček želé bonbonů. Tuk s cukrem, vejci a kakaem mícháme ve vodní lázni. Až je hmota hladká, přidáme nadrobno nakrájené Tatranky, nakrájené bonbony, ořechy a rozinky. Vše důkladně promícháme a nalijeme do máslem vymazané formy srnčího hřbetu a necháme ztuhnout. Krájíme řezy.

12. PIŠKOTOVÁ NEPEČENÁ ROLÁDA:

200 g mletých piškotů, 100 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 vejce, 2 lžice rumu. Ze surovin propracujeme těsto, které vyválíme na pocukrovaném pergamenovém papíru na placku 5 mm silnou. Potřeme kakaovým krémem. Utřeme 100 g másla se 100 g moučkového cukru, 3 lžičkami kakaa a 1 nastrohaným žloutkem. Potřený plát svineme, zabalíme do alobalu a necháme v chladničce ztuhnout.

13. KOKOSOVÁ ROLÁDA:

100 g strouhaného kokosu, 100 g moučkového cukru, 100 g másla, 2 lžice kandovaného ovoce, citronová šťáva. Máslo utřeme s cukrem, přidáme kokosovou moučku a citronovou šťávu. Na fólii nebo alobal vyválíme obdélník (7x25 cm), střed posypeme kandovaným ovocem. Svineme a upravíme do úhledné roládky. Necháme v chladničce ztuhnout. Polijeme čokoládovou polevou.

14. SUŠENKOVÁ PLNĚNÁ ROLÁDA:

200 g levných sušenek, 160 g moučkového cukru, 80 g másla, 3 lžice kakaa, 3 lžice rumu, 1 bílek. Pomleté (nebo podrcené) sušenky zpracujeme s ostatními surovinami. Vyválíme 2 stejně velké placky na alobalu posypaném moučkovým cukrem a potřeme každý máslovým krémem. Utřeme do pěny 130 g másla s 1 vrchovatou lžící moučkového cukru, 1 žloutkem, 1 vanilkovým cukrem, trochu rumu. Pomocí alobalu svineme, zabalíme a necháme v chladnu ztuhnout.

15. ESÍČKOVÁ KÁVOVÁ ROLÁDA:

2 balíčky sušenek Esíčka, 1 lžice moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 4 lžice silné černé kávy, trochu rumu. Sušenky jemně pomeleme, smícháme s ostatními surovinami, vypracujeme. Hmotu rozválíme na alobalu posypaném moučkovým cukrem a potřeme máslovým krémem. Utřeme do pěny 100g másla, 2 lžice moučkového cukru, 2 žloutky a ochutíme rumem. Potřený plát svineme pomocí alobalu do rolády, necháme ztuhnout v chladničce.

16. DVOUBAREVNÁ ROLÁDIČKA:

300 g máslových sušenek, 100 g moučkového cukru, 40 g kakaa, trochu kávy nebo rumu. Sušenky pomeleme, promícháme s cukrem a kakaem. Zvlhčíme kávou nebo rumem, aby těsto bylo vláčné a dalo se rozválet. Ze 150 g kokosové moučky, 150 g moučkového cukru a 150 g másla vypracujeme druhé těsto. Vyválíme pomocí mikroténového sáčku sušenkové těsto a zvlášť stejně velké i kokosové těsto. Na plát sušenkového těsta položíme vyválené kokosové těsto a společně svineme do roládky. Zabalíme do celofánu, necháme v ledničce do druhého dne ztuhnout.

17. PIŠKOTOVÝ SALÁM:

2 balíčky dětských piškotů, 200 g moučkového cukru, 250 g ztuženého tuku, 2 vejce, 2 lžice kakaa, 2 lžice rumu. Piškoty nalámeme na menší kousky a pokapeme rumem. Vejce utřeme s cukrem, přidáme kakao, vlažný rozpuštěný tuk a smícháme s piškoty. Vyválíme šišku, zabalíme do alobalu a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme na kolečka.

18. MANDLOVÝ SALÁM:

250 g mletých sušenek, 80 g moučkového cukru, 100 g másla, 100 g sekaných oloupaných mandlí, 30 g kakaa, 1/2 dl rumu. Vypracujeme mandlovou hmotu, vyválíme váleček, zabalíme do alobalu a necháme v chladu ztuhnout. Krájíme na plátky.

19. KOKOSOVÝ SALÁM:

250 g sušenek (Be-Be), 100 g moučkového cukru, 250 g ztuženého tuku, 2 vejce, 2 lžice kakaa, 2 lžice kokosové moučky, 3 lžice nasekaného kandovaného ovoce, 2 lžice mletých lískových oříšků, 2 lžice rumu, 1 vanilkový cukr. Vejce utřeme s cukrem, přidáme ostatní suroviny, nakonec po kouscích ztužený tuk. Pečlivě zpracujeme na tuhou hmotu, vytvarujeme 2-4 šišky, obalíme v kokosové moučce. Necháme v chladu ztuhnout. Krájíme šikmo na silnější plátky.

20. ČOKOLÁDOVÝ SALÁM:

4 dortové oplatky polámeme na drobné kousky, přidáme 50 g rozinek, 2 balíčky kandovaného ovoce na drobně pokrájené, 50 g jemně posekaných lískových ořechů a 50 g mandlí. Promícháme. Vyšleháme 3 vejce, 200 g ml. cukru, 2 lžice kakaa. Dáme nad páru a za stálého míchání přidáváme 250 g másla po kouskách. Směs nesmí vřít. Vlijete na ostatní suroviny, promícháme a vyklopíme na pocukrovaný alobal. Vytvarujeme váleček a necháme vychladit. Před podáváním nakrájíme na plátky.

21. ESÍČKOVÁ ROLÁDA S NÁPLNÍ:

2 balíčky sušenek Esíčka, 1 lžice moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 4 lžice silné černé kávy, trochu rumu. Esíčka umeleme nebo rozmixujeme, smícháme s ostatními surovinami a na alobalu vyválíme na plát. Potřeme máslovým krémem. Utřeme 100 g másla se 2 žloutky, 2 lžicemi moučkového cukru, ochutíme rumem. Pomocí alobalu svineme a necháme v chladu ztuhnout.

22. KAKAOVÁ ROLÁDA S MÁSLOVOU NÁPLNÍ:

200 g sušenek, 160 g moučkového cukru, 80 g másla, 1 bílek, 3 lžice kakaa, 3 lžice rumu. Sušenky umeleme, smícháme s ostatními surovinami a na vále posypaném moučkovým cukrem rozválíme na dva stejné pláty. Potřeme je máslovým krémem. Utřeme 130 g másla s 1 žloutkem,

1 vrchovatou lžící moučkového cukru, vanilkovým cukrem. Svineme, zabalíme do alobalu a necháme v chladu ztuhnout.

23. KAKAOVÁ ROLÁDA S KOKOSOVOU NÁPLNÍ:

250 g sušenek, 150 g moučkového cukru, 3 lžice kakaa, 3 lžice mléka, 3 lžice rumu. Sušenky umeleme, smícháme s ostatními surovinami a vyválíme na dva stejné pláty. Pokud je hmota tuhá, přidáme trochu rumu a mléka. Potřeme kokosovou nádivkou. Utřeme 100 g másla s 100 g moučkového cukru, 100 g kokosové moučky. Svineme, zabalíme do mikrotenu a necháme v chladu ztuhnout.

24. KÁVOVÁ ROLÁDA:

250 g sušenek, 100 g moučkového cukru, 30 g kakaa, 1 lžice rumu, 1/2 šálku silné černé kávy. Sušenky pomeleme nebo podrtíme, smícháme s ostatními surovinami. Na mikroténu vyválíme na plát. Potřeme kokosovou nádivkou. Utřeme 100 g másla se 100 g moučkového cukru, 1 lžící rumu a 60 g kokosové moučky. Svineme, zabalíme do mikrotenu a necháme v chladu ztuhnout.

25. KOKOSOVÁ ROLÁDA:

500 g dětských piškotů, 100 g moučkového cukru, 6 vrchovatých lžic kokosové moučky, 4 lžice kakaa, 8 lžic černé kávy, 5 lžic rumu. Piškoty pomeleme a smícháme s ostatními surovinami. Hmotu rozválíme na mokré utěrce nebo alobalu posypaném kokosem (moučkovým cukrem). Potřeme kokosovou nádivkou. Utřeme 2 lžice másla se 100 g moučkového cukru, 2 lžicemi rumu, 2 lžicemi kokosové moučky. Svineme a necháme v chladu ztuhnout.

NEPEČENÉ ŘEZY

1. OŘECHOVÉ SALÓNKY:

500 g pískového cukru, 60 g másla, 2 lžice strouhaných ořechů, 1/4 l mléka, 1 lžice rumu. Mléko, cukr a máslo mícháme na ohni do zlatova. Sejmeme z ohně, přidáme rum, ořechy a promícháme. Nalijeme na vodou opláchnutý plech, necháme ztuhnout a krájíme na obdélníčky.

2. NEPEČENÝ NUGÁT:

250 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku, 2 vejce, 500 g piškotů, 30 g kakaa, 50 g rozinek, 5 lžic rumu. Ve vodní lázni necháme rozpustit tuk, přidáme jemně rozdrcené piškoty, prosetý cukr, vejce a rozinky namočené v rumu. Promícháme a vzniklou hmotu rozválíme na pocukrovaném vále na tloušťku 1 cm. Povrch uhladíme tak, že přiložíme mikrotenový sáček, přes který válečkem těsto vyrovnáme. Polijeme čokoládovou polevou. Po zatuhnutí krájíme na malé čtverečky.

3. OŘECHOVÉ TYČINKY:

150 g moučkového cukru, 150 g mletých vlašských ořechů, 1 lžice meruňkové zavařeniny, 1 lžice rumu. Smícháme ořechy s cukrem a zavařeninou. Vyválíme pomocí mikrotenového sáčku, potřeme rumem. Krájíme tyčinky a obalujeme v jemném krupicovém cukru.

4. OŘECHOVÉ NEPEČENÉ ŘEZY:

200 g moučkového cukru, 1 vejce, 200 g jemně mletých ořechů, rum. Ořechy smícháme s cukrem, vejcem a přilijeme tolik rumu, aby těsto bylo vláčné. Na pocukrovaném alobalu vyválíme 3 stejné pruhy na stéblo silné. Každý pruh potřeme rozpuštěnou čokoládou a skládáme

na sebe. Povrch potřeme čokoládou a zdobíme ořechy. Necháme ztuhnout a krájíme na malé řezy.

5. TŘÍBAREVNÝ KOKOSOVÝ ŘEZ:

180 g moučkového cukru, 250 g kokosové moučky, 1 slazené kondenzované mléko, rum. Kokosovou moučku smícháme s kondenzovaným mlékem, přidáme tolik cukru, aby hmota byla tuhá a ochutíme rumem (asi 2 lžice). Rozdělíme na 3 části. Jednu necháme bílou, druhou obarvíme 2 lžicemi kakaa, třetí červeným potravinářským barvivem. Každý díl zformujeme do válečku dlouhého 30 cm a rozválíme na šířku 5 cm. Pláty potřeme kondenzovaným mlékem, naskládáme na sebe a necháme v chladu ztuhnout.

6. KREMEŠ OD SOUSEDKY:

Na velký plech rozložíme Be-Be sušenky (asi 3 balíčky). Potřeme pudinkovým krémem, šlehačkou, opět sušenky a polijeme čokoládovou polevou. Krém: uvaříme pudink z 1 l mléka, 3 vanil. pudinků, 3 lžic kryst. cukru, 1 van. cukru a 1 lžice pol. mouky. Do vychladlého vmícháme 125 g másla. Šlehačku připravíme podle návodu ze 4 balíčků práškové šlehačky, ale množství mléka dáme jen na 3 balíčky, aby byla tužší. Vmícháme do ní 1 ztužovač šlehačky.

7. OPLATKOVÉ FÍKOVÉ ŘEZY:

250 g ml. cukru, 250 g 100% tuku, 3 vejce, 1/2 balíčku piškotů, 1 balíček fíků, 1 čokoláda na vaření, rum, obdélníkové dortové oplatky. Nad párou rozpustíme tuk, přidáme nalámanou čokoládu, cukr, umleté fíky a postupně vejce. Mícháme do zhoustnutí, ale nesmí vařit. Dortový oplatek potřeme 1 cm směsí, poklademe piškoty, pokapeme rumem a potřeme směsí tak, aby piškoty byly zakryté. Zakryjeme druhým oplatkem, zatížíme a v chladu necháme uležet. Polijeme čokoládovou polevou a krájíme na malé řezy.

OSTATNÍ NEPEČENÉ CUKROVÍ

1. GRILIAŠOVÉ KOSTIČKY:

Dortové oplatky, 250 g krystalového cukru, 250 g másla, 1 dl smetany, 200 g nasekaných ořechů. Z cukru upražíme světlý karamel, stáhneme z ohně, přidáme máslo, smetanu a dobře rozmícháme. Postupně vmícháme ořechy a ještě teplou hmotou slepujeme dortové oplatky. Zatížíme a druhý den krájíme kostičky, které zdobíme čokoládovou polevou.

2. PLNĚNÉ OPLATKY:

Dortové oplatky, 200 g krupicového cukru, 200 g strouhaných ořechů, 250 g tuku Hera, 1 slazené kondenzované mléko Salko, 1/4 čokoládového pudinku. Do hrnce se širokým dnem dáme rozpustit cukr na karamel (nemícháme). Heru napíchneme na vařečku a postupně ji v karamelu necháme rozpouštět, stále mícháme. Přidáme Salko, strouhané ořechy a zahustíme čokoládovým pudinkem, ještě chvíli povaříme a necháme vychladnout. Krémem potíráme obdélníkové dortové oplatky ve 3 vrstvách, zatížíme a necháme do druhého dne uležet v chladu.

3. DOMÁCÍ TOFFIFE:

1 slazené kondenzované mléko, 1/2 balíčku lískových oříšků, 1 čokoláda na vaření, 50 g ztuženého tuku. Uzavřenou plechovku mléka vaříme v tlakovém hrnci asi 45 minut na karamel. Nad parou necháme rozpustit čokoládu, ztužený tuk a vymícháme do hladké polevy. Do otvoru plastové krabičky (od sušenek, bonboniéry apod.) nalijeme trochu rozpuštěné čokolády. Lžičkou nabíráme chladný karamel, hmotou obalíme oříšky a položíme na čokoládovou vrstvu. Zalijeme

čokoládou a necháme ztuhnout v chladničce. Vychladlý karamel také můžeme vyšlehat s 250 g másla a krémem plníme dorty nebo rolády.

4. NEPEČENÁ VAJÍČKA:

2 balíčky rumových perníčků, 100 g rybízové marmelády, 1 dl citronové šťávy, čokoládová poleva. Perníčky rozmačkáme nebo nastrouháme, polijeme citronovou šťávou a přidáme marmeládu. Vše zpracujeme do hladké hmoty. Vytvarujeme vajíčka a krátce je necháme osušit. Rozpuštěnou čokoládou polijeme vajíčka a necháme v chladu ztuhnout.

5. ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

250 g dětské krupičky, 250 g ml. cukru, 100 g másla, rum – vypracujeme těsto, tvoříme kuličky, namáčíme v čokoládě a obalujeme v kokosu.

6. HRUDKY Z MALCAA:

3 lžice Malcaa, 150 g mléčné čokolády, 100 g ztuženého tuku, 1 sáček burisonů (slazených nebo neslazených). Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a tuk. Společně s Malcaem vymícháme do hladka. Přisypeme burisony, promícháme. Lžičkou nabíráme kousky hmoty, klademe nalobal a necháme ztuhnout.

7. FRANTIŠKY:

250 g moučkového cukru, 140 g másla, 4 tabulky čokolády na vaření, 1 lžice strouhané žemle, trocha mleté skořice, 1 drcený hřebíček, 1 vanilkový cukr. Máslo utřeme s cukrem a změkklou čokoládou. Přidáme strouhanku a koření. Vypracované těsto necháme ztuhnout v chladničce. Tvarujeme malé homolky, potíráme je bílkem a obalujeme v krystalovém cukru (mletých oříšcích). Necháme na plechu sušit.

8. PIŠKOTY S RUMOVOU ŠPIČKOU:

140 g dětských piškotů, 100 g rozinek, 2 lžice kaka, 2 lžice rybízové marmelády, 1 dl rumu. Rozinky necháme přes noc namočené v rumu. Piškoty podrtíme, smícháme s kakaem, zavařeninou a rozinkami. Vypracujeme tuhoun hmotu. Na kulaté piškoty dáme trochu marmelády a posadíme špičku vytvarovanou z rumové hmoty. Pevně přitlačíme a polijeme čokoládovou polevou.

9. RYCHLÉ CUKROVÍČKO:

1 perník na strouhání, rum, čokoláda na vaření, kokosová moučka. Z perníku nakrájíme kostičky nebo plátky, namočíme do rumu, potom do čokolády (rozpustíme 100 g čokolády ve 100 g 100% tuku) a nakonec v kokosu. Necháme oschnout na fólii nebo mastném papíru.

10. PERNÍKOVÉ HROMÁDKY:

250 g kupovaných perníčků, 100 g čokolády na vaření, 2 lžice nakrájeného kandovaného ovoce, 1-2 lžice citronové šťávy, 1 lžice rumu. Perníčky nakrájíme na drobné kostičky, pokapeme rumem a citronovou šťávou, smícháme s kandovaným ovocem. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, smícháme s perníkovou směsí a necháme v chladu ztuhnout. Lžičkou klademe nalobal hromádky, každou ozdobíme lentilkou.

11. KULIČKY Z OVESNÝCH VLOČEK:

100 g moučkového cukru, 80 g másla, 160 g ovesných vloček, rum, 1 vanilkový cukr. Vločky upražíme a umeleme. Smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme hladkou hmotu. Tvarujeme kuličky, obalujeme v kakau.

12. JABLEČNÉ KULIČKY:

150 g krystalového cukru, 2 lžice oříšků, 120 g oloupaných, hrubě nastrouhaných jablek. Cukr s trochou vody svaříme „na nit“, přidáme jablka a povaříme v cukru. Oříšky upražíme, hrubě nasekáme, přidáme k jablekům a odstavíme z ohně. Z teplé hmoty lžičkou namáčenou ve studené

vodě tvarujeme kuličky, obalujeme v hrubém krystalovém cukru a dáváme do papírových košíčků.

13. VIŠŇOVÉ KOULE:

250 g mletých dětských piškotů, 250 g moučkového cukru, 250 g másla (Hera), 3 lžice kakaa, 3 lžice rumu. Piškoty smícháme s cukrem, kakaem, zapracujeme máslo a dochutíme rumem. Do kousků těsta zabalíme višni naloženou v rumu. Tvarujeme kuličky, obalujeme v kokosové moučce (strouhané čokoládě).

14. ANANASOVÉ KULIČKY:

200 g moučkového cukru, 80 g másla, 4 uvařené žloutky, 1 lžice vaječného koňaku. Žloutky nastrouháme, smícháme s cukrem, máslem, koňakem a zahustíme mletými ořechy. Lžičkou vykrajujeme kousky těsta, zabalíme okapaný kousek ananasu. Tvarujeme kuličky, obalujeme v piškotové strouhance.

15. ČOKOLÁDOVÉ LANÝŽKY:

100 g moučkového cukru, 80 g másla, 50 g dětských piškotů, 200 g čokolády na vaření, 2 lžice rumu. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu, přidáme máslo, cukr a vymícháme hladkou hmotu. Vmícháme mleté piškoty a rum. Vypracovanou hmotu necháme 1 hodinu v chladničce ztuhnout. Lžičkou vykrajujeme kousky těsta, tvarujeme kuličky, obalujeme v hořkém kakaovém prášku (kokosové moučce).

16. ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY SE SOLAMYLEM:

300 g čokolády na vaření, 1/4 litru šlehačky, 1 lžička Solamylu. Strouhanou čokoládu rozmícháme ve šlehačce, vmícháme Solamyl a ve vodní lázni svaříme na hustou kaši. Necháme do druhého dne v chladu uležet. Lžičkou vykrajujeme kousky těsta, tvarujeme kuličky, obalujeme v kakau, kokosové moučce, čokoládové rýži.

17. SMETANOVÉ ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY:

250 g čokolády na vaření, 1/4 litru šlehačky, 2 lžice rumu, 1 vanilkový cukr. Za stálého míchání povaříme ve smetaně do rozpuštění nalámanou čokoládu a necháme vychladnout. Potom ve vodní lázni znovu zahřejeme. Až je čokoládová hmota vláčná, přidáme rum a vanilkový cukr. Necháme vychladnout. Tvarujeme kuličky, obalujeme ve strouhané čokoládě.

18. BURIZONOVÝ HŘBET:

Zahřejeme a rozpustíme 3 sáčky mléčných karamel, 1/8 másla, 2 lžice mléka. Přidáme 1 lžici cukru, 1 lžičku kakaa, 1 balíček bílých burizonů. Formu srnčí hřbet vyložíme mikrotenovým sáčkem, upěchujeme směs a dáme ztuhnout do ledničky.

19. ÚLKY Z PERNÍKOVÉHO TĚSTA:

Vyšleháme krém ze 100 g másla, 70 g moučkového cukru, 1 žloutku, ochutíme trochou rumu. Kousky základního perníkového těsta ve formičkách tvarujeme na úlky. Necháme na prkýnku do druhého dne oschnout, pak plníme krémem. Úlky posadíme na linecká kolečka nebo kulaté piškoty.

20. PERNÍKOVÁ SRDÍČKA:

50 g rumových perníčků, 100 g mletých ořechů, 2 lžice rumu, 50 g horké čokolády, 1 lžička kakaa, 50 g moučkového cukru, 100 g másla. Nad parou necháme změkknout čokoládu a máslo, vmícháme kakao. Do vymíchané hmoty přidáme pomleté perníčky, ořechy, ochutíme rumem a necháme ztuhnout. Z koupěných dortových oplatků formičkou vykrajujeme srdíčka. Vždy mezi dvě srdíčka vytvarujeme stejně velké srdíčko z perníkové hmoty o tloušťce 1 cm. Lehce přitlačíme, potřeme čokoládovou polevou. Bílkovou polevou (100 g moučkového cukru, 1 lžice rumu, 1 lžice horké vody) ozdobíme povrch srdíček.

21. PERNÍKOVÉ TĚSTO:

500 g strouhaného perníku, 500 g moučkového cukru, 500 g ztuženého 100% tuku, 1 balíček kakaa, 150 g mletých ořechů, rum. Cukr přesijeme, tuk nastrouháme na hrubším struhadle, ořechy pomeleme a vše zpracujeme v těsto. Rozdělíme na tolik dílů, kolik druhů cukroví budeme připravovat.

22. PIŠKOTOVÉ OVOCNÉ VÁLEČKY:

100 g dětských piškotů, 100 g másla, 100 g okapaného ananasového kompotu, 3 Tatranky, 2 lžice rumu. Na robotu (nebo ručně nastrouháme) pomeleme tatranky, piškoty. Ananas drobně nakrájíme na malinké kousíčky. Promneme, ochutíme rumem, podle potřeby zakapeme šťávou z kompotu. Společně s máslem vypracujeme vláchnou hmotu a rukou máčenou ve studené vodě tvarujeme malé válečky. Necháme v chladničce ztuhnout. Polijeme čokoládovou polevou (ve vodní lázni rozpustíme 40 g ztuženého tuku a vmícháme 80 g čokolády na vaření). Ozdobíme proužky bílé čokoládové polevy (koupené v obchodě).

23. BONBÓNY NA STROMEČEK:

1 kg krystalového cukru, 170 g tuku Lukana, 1 kondenzované slazené mléko Salko, 3 dl mléka, 50 g sušené smetany do kávy. Do většího hrnce dáme cukr, mléko (i kondenzované) a za stálého míchání alespoň 45 minut vaříme, až zkaramelizuje. Vmícháme nakrájený tuk, sušené mléko a důkladně promícháme. Teplou hmotu nalijeme na plech vyložený alobalem a přes mikrotenový sáček válečkem urovnáme na rovnou plochu. Do karamelové hmoty můžeme také zamíchat kakao nebo sekané oříšky, lžičku rumu, mleté kávy, kokosovou moučku. Získáme tak bonbóny různých chutí. Úplně ztuhlou hmotu nakrájíme na kostky a můžeme ji balit do celofánu jako bonbóny.

24. HROMÁDKY CORN FLAKES:

50-70 g kukuřičných lupínků Corn flakes, 1 velká čokoláda „kaštany“, 50 g 100% tuku, 2 vrchovaté lžice prosetého kakaa. V nádobě nad vařící vodou rozpustíme tuk, čokoládu, kakao a vymícháme do hladka, necháme mírně vychladnout. Vmícháme kukuřičné lupínky. Lžičkou tvarujeme malé hromádky, posypeme barevným máčkem nebo kokosem a necháme v chladu ztuhnout. Cukroví klademe do papírových košíčků.

25. ŠÍPKOVÉ HEČE–PEČE:

1 lžice šípkové nebo rybízové marmelády, 70 g moučkového cukru, 70 g mletých oloupaných mandlí nebo vlašských ořechů, špetka mleté skořice, několik kapek citronové šťávy. Vypracujeme ze všech surovin ovocné těstíčko. Na vále, posypaném moučkovým cukrem, vyválíme váleček o průměru asi 2 cm. Ostrým nožem, namočeným v moučkovém cukru, krájíme šikmé plátky a necháme je na vále asi 2 hodiny oschnout. Zaschlé potřeme citronovou polevou (moučkový cukr, citronová šťáva, vroucí voda).

26. OVOCNÉ PRECLÍČKY:

Moučkový cukr třeme s džemem (různé druhy džemu – různé chutě preclíčků) až získáme tuhé těstíčko. Vyválíme na tenké válečky, které tvarujeme do preclíčků. Necháme je oschnout na vymazaném plechu v mírně teplé troubě, provlékneme mašličkami a zavěšujeme na stromeček.

27. ŽLOUTKOVÁ MLÉČNÁ PĚNA S PIŠKOTY:

3 dl mléka, 40 g cukru, 2 žloutky, vanilkový cukr, piškoty. Mléko, cukr a žloutky šleháme na mírném ohni tak dlouho, dokud směs nezhoustne. Pak tuto pěnu nalijeme na piškoty.

28. OŘECHOVÉ MÁSLA:

130 g kešu oříšků, 1 lžička medu, 1 a půl dl vody. Vše umixujeme do hladkého krému. Dáme do skleničky a uložíme v chladniče.

29. SLADKÉ CHUŤOVKY:

Dobře omyté sušené ovoce (meruňky, švestky, rozinky, hrušky apod.) zalijeme čistou vodkou a necháme naložené 2 měsíce. Do tekutého medu zase nakládáme různé druhy ořechů – mandle, vlašské ořechy, buráky, lískové oříšky. Za dva měsíce si pochutnáte.

30. OPLATKOVÝ DORT:

8 kulatých oplatek, 100 g moučkového cukru, 100 g másla, 1 žloutek, 1 lžice kakaa. Máslo utřeme s cukrem, žloutkem a kakaem. Vzniklým krémem namažeme oplatky, složíme na sebe a zatížíme. Necháme do druhého dne odležet. Pak potřeme polevou a krájíme. 80g 100% tuku třeme s 80 g moučkového cukru nad parou do hladka, přidáme 1 lžici mléka, 1 lžici kakaa a opět mícháme. Odstavíme z páry, vmícháme 1 lžici škrobové moučky a mícháme do zchladnutí.

31. PIŠKOTOVÝ OVOCNÝ DORT:

Dáme vařit 2 dl vody s 200 g cukru, přidáme 750 g jablek nebo hrušek oloupaných a nakrájených na větší kousky, promíchaných s hrstí rozinek a ořechů. Mírně povaříme. Vanilkový pudink rozmícháme ve 2 dl studené vody a přilijeme do hrnce s jablky, 2minuty vaříme. Do dortové formy vypláchnuté studenou vodou poklademe půl balíčku dětských piškotů. Polovinu směsi nalijeme na piškoty, poklademe druhou polovinou piškotů, zalijeme zbývající polovinou směsi. Necháme ztuhnout.

32. ŠTĚDROVEČERNÍ BOMBA:

100 g hrubé mouky, 150 g moučkového cukru, 1 dl oleje, 3 žloutky, 1/2 litru plnotučného mléka, citronová kůra, vanilkový cukr. V mléce rozšleháme žloutky, cukr, olej, citronovou kůru a za stálého míchání uvaříme hustý krém. Odstavíme a šleháme do vychladnutí. Do části krému vmícháme kakao. Hlubokou kulatou mísu prolijeme studenou vodou, na dno dáme malou vrstvu krému, vrstvu piškotů (nebo úlomky piškotových těst), pokapeme griotkou, posypeme hrubě nakrájenými vlašskými ořechy, nakrájeným kandovaným ovocem. Zatřeme vrstvou tmavého krému. Vrstvy opakujeme do spotřebování surovin. Uleželý a vychlazený moučník vyklopíme na plochou mísu, ozdobíme čerstvým ovocem (banány, pomeranči, ananasem). Polijeme nezředěným kondenzovaným kakaem, navršíme šlehačku (nebo zmraženou pohárkovou pěnu), posypeme mletými ořechy, hoblinami čokolády.

33. PIŠKOTOVÝ DEZERT S KÁVOVOU PŘÍCHUTÍ:

1 a půl balíčku piškotů, 3 sýry Lučina, 3 lžice moučkového cukru, 3 lžice rumu, 3 žloutky, 1 vanilkový cukr, 1 šlehačka. Utřeme sýry s cukrem, žloutky, vanilkovým cukrem, rumem a vmícháme ušlehanou šlehačku. Do dortové formy dáme na dno vrstvu piškotů namočených v silné černé kávě, potřeme šlehačkovým krémem, položíme vrstvu piškotů a zatřeme krémem. Necháme v chladniče ztuhnout.

34. OPLATKOVÝ DORT:

150 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 žloutek, 2 lžice kakaa, 100 g opražených mletých oříšků nebo loupaných mandlí, rum, 5-6 dortových oplatek. Máslo utřeme s cukrem, žloutkem, kakaem do pěny. Přidáme oříšky, ochutíme rumem a dobře vymícháme. Oplatky nejdříve potřeme sladkou smetanou nebo rozpuštěným vlahým máslem a rozetřeme oříškový krém. Naskládáme na sebe, zatížíme a necháme v chladniče do druhého dne rozležet. Povrch polijeme čokoládovou polevou.

35. VANILKOVÁ ČOKOLÁDA:

200 g moučkového cukru, 250 g 100% ztuženého tuku, 120 g sušeného mléka, 1 lžice Solamylu, 40 g kakaa, 1 vanilkový cukr. Nad parou rozeňeme tuk, přidáme ostatní suroviny, mícháme (nesmí vařit). Dáváme do vodou opláchnutých formiček a necháme v chladu ztuhnout.

36. ČOKOLÁDA DO FORMIČEK:

150 g moučkového cukru, 250 g ztuženého 100% tuku, 3 vejce, 50 g kakaa, 50 g čokolády. Tuk rozežřejeme nad parou, vmícháme kakao proseté s cukrem, nalámanou čokoládu. Promícháme, když se hmota spojí odstavíme a mícháme téměř do vychladnutí. Vejce rozšleháme, nalijeme do čokoládové hmoty, promícháme a naléváme do vodou opláchnutých formiček.

37. OŘECHOVÁ ČOKOLÁDA.

250 g moučkového cukru, 250 g 100% tuku Omega, 100 g kakaa, 40 g mletých ořechů, 5 lžic Solamylu. Nad parou rozpustíme tuk, vmícháme cukr prosetý s kakaem a Solamylem. Mícháme, až se hmota spojí odstavíme, vmícháme ořechy. Plníme do formiček vypláchnutých studenou vodou.

38. KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA:

300 g moučkového cukru, 250 g 100% ztuženého tuku, 20-40 g sušeného mléka, 50 g kokosové moučky, 50 g kakaa, 2 lžičky jemně mleté kávy, 1 vanilkový cukr. Nad parou rozežřejeme tuk, přidáme ostatní suroviny, mícháme (nesmí vařit). Dáváme do vodou opláchnutých formiček a necháme v chladu ztuhnout.

39. DVOUBAREVNÁ KOKOSOVÁ ČOKOLÁDA:

70 g prosetého moučkového cukru, 150 g ztuženého 100% tuku, 2 lžice sušeného mléka, 50 g kokosové moučky. Nad parou rozpustíme tuk, vmícháme ostatní suroviny. Nalijeme do poloviny vypláchnutých formiček. Zalijeme tmavou čokoládou. Rozpustíme nad parou 250 g 100% ztuženého tuku, vmícháme 250 g moučkového cukru prosetého se 100 g kakaa a 2 lžicemi Solamylu. Tmavou čokoládu nalijeme do formiček na mírně zatuhlou bílou čokoládu.

40. FALEŠNÝ MARCIPÁN:

3 lžice moučkového cukru, 3 lžice sušeného mléka, 1 bílek. Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme tvary. Nebo hmotu obarvíme potravinářským barvivem a modelujeme.

41. MANDLOVÝ MARCIPÁN:

125 g moučkového cukru, 125 g jemného krupicového cukru, 250 g mandlí, 2 bílky, 1 lžička citronové šťávy, mandlová trest'. Oloupané mandle necháme dobře proschnout. Umeleme na jemnou drť (nejlépe v kávovém tříštivém mlýnku). Smícháme s cukry, bílky, citronovou šťávou a kapkou mandlové tresti. Vypracujeme vláčné těsto, které můžeme barvit potravinářskými barvivy.

42. SÓJOVÉ NEPEČENÉ CUKROVÍ:

100 g hladké sójové mouky, 50 g medu, 1 lžice másla, 1,3 dl vody. Sójovou mouku na mírném plameni opražíme, stále mícháme, aby nezhnědla. Vodu s medem přivedeme do varu a sójovou mouku spaříme. Těsto chvíli proparujeme, pak uložíme přikryté poklicí na 30 minut mezi pokrývky. Do vychladlé hmoty zapracujeme tuk a různé příchutě (mleté ořechy, kakao, kokos). Hmotu ochucenou oříšky vtlačujeme do formiček kytiček, střed ozdobíme brusinkou, jeřabinou. Cukroví necháme v chladu ztuhnout. Do základní sójové hmoty zapracujeme kakao a kokosovou moučku, vytvarujeme kokosový kmen, obalujeme ve strouhaném kokosu, po ztuhnutí krájíme na špalíčky. Základní sójovou hmotu obarvíme kakaem. Kousky těsta vtlačujeme do malých košíčků a vyklopíme. Plníme kouskem kompotovaného ovoce a hrubě nasekanými oříšky.

43. KULIČKY Z TATRANEK:

120 g moučkového cukru, 70 g změkklého másla, 2 Tatranky, 1 lžice kakaa, 1 lžice rumu. Smícháme nastrouhané Tatranky, cukr, máslo, kakao a rum. Vypracované těsto necháme 1 hodinu ztuhnout, potom tvarujeme kuličky, které obalujeme v kokosu nebo mletých oříšcích.

44. RAFAELLO:

200 g moučkového cukru, 250 g másla (Perla), 200 g sušené smetany do kávy, 5 neslazených oplatků. Oplatky jemně rozdrťme a s ostatními surovinami zpracujeme. Tvarujeme kuličky, do každé vložíme opraženou oloupanou mandli a obalíme v kokosové moučce.

45. MAMINČINA ČOKOLÁDA:

250 g tuku (100%), 250 g moučkového, cukru, 10 g kaka, 2 lžičky Solamylu. Do rozpuštěného tuku vmícháme prosátý cukr, kakao a Solamyl. Promícháme a lejeme do suchých formiček.

46. STUDENTSKÁ PEČETĚ:

200 g moučkového cukru, 250 g rostlinného tuku, 3 lžičky kaka, 2 vejce. Vše rozpustíme ve vodní lázni a vymícháme do hladka. Přidáme rozinky, želé bonbony (nakrájené na kostičky), nasekané oříšky, pomerančovou kůru namočenou v rumu, 2 rozlámané oplatky. Směs nalijeme do formy srnčího hřbetu vyloženou alobalem a necháme ztuhnout – nejlépe v mrazáku. Ztuhlé krájíme na tenké plátky.

47. TATRANKOVÁ ČOKOLÁDA DO FORMIČEK:

250 g 100% ztuženého tuku, 200 g moučkového cukru, 2 lžice kaka, 3 Tatranky. Tuk rozmísíme nad párou, vmícháme cukr a kakao. Odstavíme a přidáme nastrouhané Tatranky. Hmotu promícháme a plníme do formiček vypláchnutých studenou vodou. Necháme v chladu ztuhnout, vyklopíme a můžeme ukládat do papírových košíčků.

48. SUŠENÉ ŠVESTKY V ČOKOLÁDĚ:

Odpeckované sušené švestky umyjeme a namočíme přes noc do rumu. Druhý den do každé švestky vložíme oloupanou mandli. Každou švestku zvlášť napícheme na jehlici a namočíme v rozpuštěné čokoládové polevě (nad párou rozehejeme 120 g čokolády na vaření a 60 g ztuženého tuku). Na pergamenovém papíře necháme v lednici ztuhnout. Ozdobíme pocákáním světlou čokoládou.

49. TURECKÝ MED:

180 g moučkového cukru, 100 g medu, 120 g sekaných oříšků, 3 bílky. Med necháme rozehrát (nesmí vařit). Bílky s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí a za stálého míchání přiléváme med. Vmícháme nasekané oříšky a necháme hmotu vychladnout. Medovou hmotu natíráme na bílé oplatky asi 1 cm vysoko. Přikryjeme oplatky a lehce zatížíme prkýnkem. Necháme do druhého dne uležet, pak krájíme na úzké proužky a rožky můžeme máčet v čokoládě.

50. SILVESTROVSKÉ BÍLÉ MYŠKY:

V poměru 1:1 spojíme moučkový cukr, mletý kokos a jeden bílek tak, aby vznikla hustá hmota. Modelujeme myšky. Ouška tvoří půlky mandlí, očka zavařenina, ocásek opačně zapíchnuté párátka. Sušíme.

51. ARAŠÍDOVÉ TRUBIČKY:

2 balíčky arašídových bonbonů, 200 g moučkového cukru, 200 g pomletých piškotů, 2 vejce, trochu rumu. Bonbony pomeleme na mlýnku (nebo rozdrťme v mixéru) na strouhanku. Smícháme s ostatními surovinami a vypracujeme těsto. Vyválíme na placku a nakrájíme obdélničky, které natočíme na kovové trubičky. Necháme usušit, sejmeme z trubiček a plníme krémem nebo pařížskou šlehačkou, postříkáme rozpuštěnou čokoládou.

52. PLACIČKY S POVIDLVOU KULIČKOU:

2 balíčky piškotů, 250 g moučkového cukru, 2 lžice povidel, 1 lžice rybízové marmelády, 1 balíček kandovaného ovoce, mleté ořechy, vanilkový cukr, rum. Piškoty a kandované ovoce pomeleme. Smícháme s povidly, marmeládou, cukrem, rumem a podle potřeby zahustíme

mletými ořechy. Z hmoty vytvarujeme kuličky, potřeme čokoládovou polevou a přilepíme na upečené linecké kolečko, ozdobíme ořechem nebo mandlí.

53. ČOKOLÁDOVÝ PIŠKOTOVÝ DEZERT:

Vždy 2 piškoty slepujeme krémem. Utřeme 100 g másla, 3 lžice moučkového cukru, 1 žloutek, 1 lžici kakaa, 1 vanilkový cukr a vmícháme 3 lžice mletých ořechů. Klademe je na alobal a potřeme pikantní marmeládou (meruňkovou, rybízovou) ochucenou trochou rumu. Zalijeme čokoládovou polevou (ve vodní lázni rozpustíme 50 g ztuženého tuku a 50 g čokolády na vaření).

54. MANDLE V ČOKOLÁDĚ:

150 g mandlí, 150 g mléčné čokolády, 50 g másla. Oloupané mandle nakrájíme na nudličky a na pánvi (nebo v troubě pod grilem) do zlatova opečeme. Nad parou rozpustíme máslo s čokoládou a vymícháme. Odstavíme, vmícháme opražené mandle a lžičkou klademe hromádky na plech vyložený alobalem. Necháme v chladu ztuhnout a vkládáme do papírových košíčků.

55. ZÁKUSEK Z BE-BE SUŠENEK:

3 balíčky Be-Be sušenek, 250 g másla, 3 žloutky, 250 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr. V 1/2 litru vody rozmícháme a uvaříme 1 vanilkový pudink, necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem, vanilkovým cukrem a žloutky. Vmícháme vychladlý pudink a vyšleháme. Sušenky slepujeme krémem a skládáme k sobě. Krémem potřeme i celý povrch zákusku a necháme 24 hodin ztuhnout a uležet. Další den krájíme šikmé řezy.

56. FÍKOVÁ TLAČENKA:

100 g pomletých fíků, 100 g pomletých piškotů, 50 g strouhanky, 4 lžice moučkového cukru, 4 lžice kakaa, 1 bílek, 50 g hrubě nasekaných vlašských ořechů, 100 g čokolády na vaření. Piškoty a strouhanku pokropíme rumem, přidáme bílek, cukr, kakao, fíky, ořechy, hrubě nastrouhanou čokoládu. Propracujeme a na prkénku posypaném moučkovým cukrem vyválíme do válečku (průměr asi 4 cm). Zabalíme do mikrotenu a necháme v chladničce několik dnů uležet.

57. KARAMELOVÉ KORNOUTKY:

Neslazené oplatky nakrájíme na čtverečky 5x5 cm a nad parou z vytvarujeme kornoutky (nahřejeme, stočíme do kornoutku a zasuneme do sklenice). Okraje kornoutku namáčíme v čokoládové polevě, obalujeme ve strouhaných oříšcích. Plníme karamelovým krémem. Vaříme uzavřenou plechovku slazeného kondenzovaného mléka asi 2 hodiny. Vyšleháme 300 g másla s vychladlým karamellem a 2 lžicemi cukru.

58. BURISONOVÝ CHLEBÍČEK:

1 balíček bílých burisonů, 200 g mléčných karamelových bonbónů, 250 g tuku Hera, 3 lžice rumu, 2 lžice kakaa. Ve vodní lázni rozpustíme tuk společně s karamely. Vmícháme kakao, rum a vymícháme do hladka. Do směsi nasypeme burisony a promícháme. Směs dáme do alobalem vyložené chlebičkové formy, důkladně upěchujeme a necháme v chladničce do druhého dne ztuhnout.

59. PIŠKOTOVÉ KULIČKY:

200 g ml. cukru, 250 g másla, 2 vejce, 200 g mletých piškotů, 6 Tatrnek nebo Horalek, trochurumu. Máslo utřeme s cukrem, žloutky a rumem, přidáme Tatranky a piškoty. Nakonec vmícháme sníh z bílků, tvarujeme kuličky, obalujeme ve strouhané čokoládě.

60. ČOKOLÁDOVÉ KAŠTANY:

2 čokoládové tyčinky Ledových kaštanů, 400 g čokolády na vaření, 1 slazené kondenzované mléko, 250 g ztuženého tuku, 1/8 másla, rum. Kondenzované mléko vaříme 2 hodiny ve vodní

lázni na karamel. Vychladlé utřeme s máslem a trochou rumu. Ledové kaštiny, čokoládu a ztužený tuk rozpustíme nad parou a rozdělíme na dva díly. Do papírových košíčků plníme rozpuštěnou čokoládu, karamel a dolijeme čokoládou. Necháme v chladu ztuhnout.

61. BURIZONOVÝ ZÁVIN:

Ze 300 g kryst. cukru uděláme karamel, přilijeme 1 Salko a mícháme. Přidáváme po kouskách 80 g tuku a dohladka vymícháme. Přidáme 200 g burizonů a necháme vychladnout. Vytvarujeme válečky, (můžeme plnit do tlačenkových sáčků), které necháme ztuhnout a krájíme na tenké plátky.

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Vanilkové rohlíčky

300 g hladké mouky
40 g moučkového cukru
200 g másla (Hery)
100 g mletých mandlí
2 žloutky
Vanilkový a moučkový cukr na obalování

Čokoládové dortíčky

400 g hladké mouky

140 g moučkového cukru
300 g másla (Hery)
60 g mletých ořechů
2 žloutky
40 g kakaa

Náplň:

240 g moučkového cukru
240 g mletých ořechů
4 žloutky
4 lžice rybízové marmelády

Poleva:

100 g čokolády na vaření
50 g ztuženého tuku

Pudinkové cukroví

60 dkg hladké mouky (40)
37 dkg hery (25)
25 dkg cukru (17)
1 prášek do pečiva
1 vanil. cukr
3 vejce (2)
5 balíčků vanilkového pudinku (3)
(v závorkách uvedena menší dávka)

POSTUP PŘÍPRAVY

Těsto se buď lisuje takovým tím kovovým strojkem, nebo já to vykrajuju středně velkou formičkou. Po upečení slepit marmeládou a je možné konce namočit v čokoládě. (ono to po namazání marmeládou hezky změkne). A je toho z téhle dávky docela dost, tak akorát.

Linecké pečivo

Tohle těsto je notoricky známé, ale pro jistotu můj recept: 360g hladké mouky, 240g Hery, 120g moučkového cukru, 2 žloutky, citronová kůra z 1/2 citronu, 2 vanilkové cukry, 1/2 balíčku kypřicího prášku.

Zpracujeme těsto, vyvalujeme, vykrajujeme, pečeme, slepujeme rybízovou marmeládou.

Kokosky plněné

3 bílky, 150g moučkového cukru, 120g kokosu

Ve vodní lázni svaříme bílky s cukrem na tuhý sníh, do uvařeného sněhu přidáme kokos a lžičkou děláme na pečicí papír hromádky. Pečeme 170°C 2-3 minuty, z papíru sundáváme

studené.

Z lineckého těsta si připravíme tolik koleček kolik je pusinek, měly by být menší než horní obvod kokosek. Na kolečka doprostřed sáčkem stříkneme malou kapku pikantní marmelády a po obvodu nastříkáme krém. Poté slepíme a dáme na chvíli do ledničky. Spodní část namáčíme do čokolády a vkládáme do papírových košíčků.

Marokánky

1/4 l šlehačky, 160 g kandovaného ovoce, 160g ořechů (můžete použít různé směsi), 160g cukru, 1 vanilinový cukr a 20g hladké mouky.

Šlehačku, cukr, vanilinový cukr a mouku svaříme za stálého míchání na kaši. Do vlažné kaše vmícháme kandované ovoce a ořechy nasekané na malé kousky. Můžete zkusit použít sušené meruňky či švestky nakrájené na malé kousky v kombinaci s rozinkami (třeba namísto kandovaného ovoce).

Na plech vyložený pečicím papírem děláme lžičkou malé hromádky a zvolna pečeme. Hromádky se roztečou do placiček, které můžete polévat čokoládou - já je zdobím polevou ze sáčku, která se prodává jak bílá, tak oříšková nebo tmavá.

Tento recept jsem kdysi slyšela od Petra Novotného a od té doby slaví v naší rodině i okolí velké úspěchy.

Milenčina srdíčka

300g hladké mouky, 100g mletých ořechů, 150g Hery, 100g moučkového cukru, 2 vanilkové cukry, 1 vejce, 1 bal.prášku do pečiva, citr.kůra a citr.šťáva z půlky citronu.

Vypracované těsto rozválejte a vykrajujte srdíčka, která upečte. Slepujte krémem a polovinu namoňte do čokolády.

Krém: 60g másla utřeme s 30g moučkového cukru, 1 vanilkovým cukrem, 50g mletých ořechů, 2 lžícemi vaječného koňaku

Kadaňské rohlíčky

300g mletých ořechů, 300g moučkového cukru, 2 vejce, 100g výběrové polohrubé mouky
Ze surovin zpracujeme těsto, jde to ztuhá, pokud máte málo mastné ořechy, přidejte polévkovou lžici tuku. Po odpočinutí těsta vyválejte placku cca 0,5 cm vysokou a vykrajujte rohlíčky s kulatými rohy, pečeme 20 minut na 150°C. Na upečené vychladlé korpusy nastříkáme sáčkem s ozdobnou špičkou krém, dáme ztuhnout do mrazáku a potom krém namočíme do čokolády.

Krém:250g moučkového cukru a 2 vejce ušleháme ve vodní lázni a potom zašleháme 200g másla a 100g nastrohaného bílého tuku. Krému je víc, do zbytku vmíchám strouhanou čokoládu a používám na slepování kokosek.

Škebličky - pečeme 2-1 týden před Vánoci

na těsto: 250 g hladké mouky, 250 g másla, 1 vejce, 1 lžice studené vody

na náplň: 100 g mletých vlašských ořechů, 100 g cukru, 1 celé vejce a žloutek

na obalení: moučkový cukr

Postup: Přísady na těsto zpracujeme a dáme na 2 hodiny do lednice. Také všechny přísady na náplň spojíme. Pak z těsta vyválíme placku silnou 3 mm a vykrajujeme kolečka, na které dáváme po lžičce náplně. Kolečka přehneme na polovinu a okraje řádně přitiskneme. Pečeme v mírné troubě a ještě teplé obalíme v moučkovém cukru.

Kokosové kuličky - nepečené, 2-1 den před Vánoci

na těsto: 210 g cukru, 250 g tuku, 2 vejce, rozdrobené piškoty, 30 g kakaa, trochu rumu

Postup: Cukr, vejce, kakao a rum dobře utřeme a přidáme změkklý tuk. Zahustíme piškoty.

Vytvoříme kuličky (asi 1,5 cm) a obalujeme je v kokosu.

Vosí hnízda - nepečené, 2-1 den před Vánoci

na těsto: 180 g moučkového cukru, 80 g másla, 200 g mletých piškotů, 3 lžice kakaa, 4 lžice rumu, 2 lžice vody

na dohotovení: cukr, celé piškoty

Postup: Z přísad zpracujeme těsto, ze kterého pomocí formiček na vosí hnízda vysypaných cukrem tvoříme úlky. Ty pak plníme vaječným koňakem nebo některou z náplní, dna vytvoříme z piškotů.

náplň:

1) vaječný koňak

2) dortová náplň v prášku Dr. Oetker s příchutí vaječného koňaku

3) 80 g moučkového cukru, 1 vařený žloutek, 1 syrový žloutek, 2 lžice rumu, 1 kondenzované mléko - vše utřít

4) 80 g cukru, 100 g másla, 1 žloutek, 1 bílek - bílek s cukrem ušleháme ve vodní lázni, odstavíme a mícháme do vychladnutí, pak přidáme utřené máslo a žloutek

Medové trubičky od papagaja

250g hl. mouky,

100g moučk. cukru,

100g medu,

2 žloutky, 1 lžice mléka,

na špičku nože jedlé sody

vypracujeme v těsto. Vyválíme tenký plát a vykrajujeme kolečka. Ještě vřelá kolečka se ihned po vytažení z trouby stočí přes konec vařečky či přes kornoutek a chvíli podrží, aby se nerozjela. okraj máčíme v čokoládě a plníme krémem. Změknou a jsou výborný

Černé trubičky od papagaja

350g hladké mouky,

150g moučk. cukru,

180g másla,

70g mletých ořechů,

1 vejce,

1 žloutek,

1 lžice kakaa.

Na vál si prosijeme mouku, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme plát o síle cca 2 mm. Poté rádýlkem z těsta vykrajíme obdélníky o velikosti cca 4 x 6 cm a natáčíme je na úzké kovové trubičky. Dáme na potřené plech a pečeme asi 10 minut. Po upečení je prakticky ihned sundáváme z trubiček. Vychladlé poléváme rozpuštěnou čokoládou a plníme krémem, popř. pařížskou šlehačkou.

Ořechy slepované od papagaja

Těsto:

200g hladké mouky

160g másla

80g cukru moučka

60g ořechů

kakao

Krém:

200g másla

160g cukru

ořechy

kakao

rum
někdo dává do krému i žloutek, já ne

ořechy slepované hnědé

(když děláme bílé nedáváme kakao) do hnědých je lepší bílý krém do bílých je lepší hnědý krém.

Do mouky na vále přidáme cukr, kakao, umleté ořechy a pokrájené změkklé máslo nebo rostlinný tuk. Zpracujeme v těsto a necháme v tu chvíli odpočinout. Formičky dobře vymažeme máslem a necháme ztuhnout. Potom je plníme kousky těsta a naskládáme je na plech a ve středně vyhřáté troubě je upečeme. Upečené ořechy vyklopíme z formiček a obalujeme ve vanilkovém cukru. Vychladlé je naplníme krémem. A ten si připravíme tak, že promícháme 60g cukru s trochou kakaa, přidáme pokrájený rostlinný tuk asi 100g, rum a dobře našleháme.

máslo
rum
kakao 40 g
mouka hladká 140 g
tuk rostlinný 240 g
ořechy vlašské 140 g
cukr vanilkový 1 ks
cukr moučka 130 g

košíčky:

40 dkg hladké mouky | 20 dkg másla | 6 dkg práškového cukru | 3 celá vejce | 11 dkg moučkového cukru | 25 dkg másla/20dkg kakaa,čokoládu na vaření +máslo na polítí košíčku

Příprava:

Z mouky másla a cukru a kakaa uděláme těsto a plníme jím formičky na košíčky. Dáme do trouby a pečeme při mírném ohni.

Upečené necháme vychladnout a potom je vyloupáme z formiček.

Krém uděláme tak, že vejce a cukr uvaříme VE VODNÍ LÁZNI! za stálého míchání asi 20 minut. Až bude hotová pěna tak ji vetřeme do másla.

Krémem plníme košíčky, poté polijeme čokoládou kterou jsme nad vodní párou rozpustili s máslem které a můžeme ozdobit půlkou vlašského ořechu.

Kakaové tyčinky

Suroviny: 160g hl.mouky
80g mletých vl.ořechů
60g mouč.cukru
130g Hery/másla/
1 1/2 lžíce kakaa

Postup: Na vále smícháme mouku,mouč.cukr,kakao,přidáme nakousky nakr.tuk,mleté ořechy a vypracujeme těsto.

Mlýnkem na maso skrz šablonu tvarujeme proužky asi 5cm,klademe na plech.Pečeme při 180°C.Po vychladnutí zdobíme čokoládovou polevou,nejlépe bílou.

Arašídový ježek:

350 g polohrubé mouky, 120 g moučkového cukru, 200 g tuku, 1 vejce, 150 g mletých arašídů, 1/2 prášku do pečiva, špetka soli.

Vypracujeme na vále tužší těsto, necháme odpočinout. Vyválíme plát o tloušťce 3–4 mm, vykrajujeme ježky a upečeme na vymazaném plechu.

Slepujeme marmeládou, bodlinky by se měly namáčet v karamelu – na pánvi rozpustíme 50 g

moučkového cukru na karamel, přidáme

1 lžici másla a 50 g arašídů, které v karamelu silně obalíme. Místo karamelu lze použít čokoládu, není to tak pracné.

Čajové:

500 g tuku, 2 vejce, 200 g ml. cukru – vyšleháme a vmícháme 600 g hl. mouky a 1 van. cukr.

Dáme do pytlíku a na plech s papírem

stříkáme malé věnečky. Upečeme, slepujeme marmeládou a z jedné strany máčíme do čokolády.

Rada: stříkejte velmi malé věnečky,

protože těsto se trochu „rozjede“. Těsto má být tuhé, takže ho víc neřed'te.

Kokosový salám:

250 g kokosu, 1 Salko, 100 g sušeného mléka. Vypracujte těsto, rozdělte na 3 díly – bílý, kakaový, růžový (barvivo).

Vyválejte 3 barevné válečky, zamotejte, obalte v kokosu.

Úlky v čokoládě:

300 g ml. ořechů, 150 g ml. cukru, 3 lžičky krupice, 1 vejce - vypracovat těsto, tvořit úlky, nechat zaschnout,

slepit máslovým krémem s lineckým kolečkem, máčet do čokolády.

Babiččiny rohlíčky:

350 g hl. mouky, 210 g ml. cukru, 280 g tuku, citr. kůra, 1/2 malé lžičky ml. skořice a utlučeného hřebíčku, 140 g ml. ořechů, 1 žloutek

– vypracujeme těsto, které plníme do formiček a upečeme. Slepujeme máslovým krémem a konce máčíme do čokol. polevy.

Mandlové slzičky:

300 g ml. cukru, 150 g másla, 80 g sušeného mléka, mandl. trest'(voda nebo bílek). Vypracujeme těsto, vykrajujeme tvary,

necháme usušit. Pak slepujeme růžovým krémem s pečeným stejným tvarem, nahoru dáme tečku krému a 1/2 mandle.

Arašídové košíčky:

Upečené košíčky z lineckého těsta se plní nepečenou nádivkou: ml. piškoty nebo pomletý upečený korpus, kand. ovoce, rozinky,

rum, krém, ořechy, citr. kůra, marmeláda(vše dělám od oka) se pomele. Napícháme nesolené arašídů, máčíme v bílé čokoládové polevě.

Čokoládové rohlíčky.

210 g hl. mouky, 20 g kaka, 70 g ml. cukru, 40 g ml. ořechů, 140 g tuku, skořice, citr. kůra, vanilka – vypracovat těsto,

upéct ve formičkách, nahoru nastříkat krém a máčet do čokolády. Krém: 2 vejce, 100 g ml. cukru utřít, přidat 60 g kaka,

rum a 250 g 100% rozpuš. vlažného tuku.

Linecké čtverečky:

Z lineckého těsta upečeme čtverečky (plné i s dírkou). Slepujeme kakaovým krémem, polijeme čokoládou, ozdobíme stříbrnou cukrovou kuličkou.

Vrch můžeme ještě postříkat čokoládou.

Košičky s kvítečky:

Upečené košičky z lineckého těsta se plní nepečenou nádivkou: ml. piškoty nebo pomletý upečený korpus, kand. ovoce, rozinky, rum, krém, ořechy, citr. kůra, marmeláda (vše dělám od oka) se pomele. Namočím v čokoládě a ozdobím kvítečky.

Sypané rohlíčky:

240 g hl. mouky, 140 g tuku, 70 g ml. cukru, 5 nastrohaných tabulek čokolády, 160 g ml. ořechů, 1 vejce, citr. kůra. Těsto vyválet, vykrajovat rohlíčky, polovinu potřít žloutkem a posypat strouh. ořechy. Upéct, slepovat kakaovým krémem.

Pařížské rohlíčky:

3 bílky a 120 g cukru krupice šleháme v páře. Pak opatrně vmícháme 150 g ml. ořechů a 1 lžici pol. mouky. Sáčkem stříkáme na plech rohlíčky, pečeme při 110 °C. Nastříkáme krém a máčíme do čokolády. Krém: 3 žloutky šleháme nad parou se 100 g ml. cukru a 50 g čokolády na vaření. Po vychladnutí vmícháme do 125 g másla, můžeme přidat rum.

Čokoládová roláda:

Vyšleháme 3 vejce, 90 g krystalu, zlehka vmícháme 90 g hl. mouky + kakaa. Upečeme na papíře, potřeme kakaovým krémem (viz. pařížské rohlíčky), zabalíme, povrch lehce potřeme krémem a obalíme v ml. oříškách.

Jádrové banánky:

Ve vodní lázni šleháme 400 g krup. cukru a 9 bílků. Přidáme 200 g ml. ořechů a necháme vychladnout.

Hmotu nastříkáme na pečicí papír do tvaru banánků a pomalu pečeme asi 130 °C.

Nahoru nastříkáme krém – máslo, ml. cukr, nugeta a kakao a máčíme v čokoládě.

Čokoládové tyčinky:

Těsto: 210 g hl. mouky, 20 g kakaa, 70 g ml. cukru, 40 g ml. ořechů, 140 g tuku, skořice, citr. kůra, vanilka – plníme do formiček, upečeme, slepujeme máslovým krémem, konce máčíme v čokoládě a obalíme v kokosu.

Popelčin ořech:

Upečeme ořechy – viz. babiččiny rohlíčky č.5, po dvou slepujeme k sobě máslovým krémem, dovnitř dáme lískový oříšek.

Spodek namočíme do čokolády a postavíme do papírového košíčku. Ozdobíme zeleným kokosem.

Kočí jazýčky:

400 g hl. mouky, 120 g ml. cukru, 300 g tuku, 30 g kakaa – vypracovat těsto, vyválet, vykrajovat jazýčky a upéct. Plnit krémem, polít čokoládou.

Krém: 1 šlehačka, 250 g ml. cukru, 2 žloutky, 50 g kakaa – svařit, vychladit. Utřít 250 g másla a 150 g rozpušt. 100% tuku, vmíchat šlehačku.

Čokoládové řezý:

Upečeme piškot ze 4 vajec, 120 g krystalu a 120 g hl. mouky. Podélně rozřízneme napůl, polovinu potřeme máslovým krémem,

přiklopíme druhou polovinu, rozpůlíme (budeme mít dva řezý), povrch potřeme slabě krémem nebo marmeládou a polijeme čokoládou, nebo obalíme v ml. oříšcích, ozdobíme.

Kokosová roláda:

Vyšleháme 3 vejce a 90 g krystalu, zlehka vmícháme 90 g hl. mouky a na papíře upečeme. Potřeme marmeládou a máslovým krémem, zabalíme, povrch zlehka potřeme krémem a obalíme v kokosu.

Sloní slzy:

2 lžíce hladké mouky, 6 lžic moučkového cukru, 40 g kaka, 6 vajec, na špičku nože kypřícího prášku.

Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, přidáme mouku prosátou s kakaem a práškem do pečiva a ušlehaný sníh.

Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Piškotový plát vyklopíme na moučkovým cukrem

posypanou utěrku. Do středu podélně položíme váleček na nudle a plát přes něj přeložíme.

Necháme vychladnout, pak potřeme kokosovo–ořechovým krémem. Do 5 lžic horkého mléka zamícháme 200 g másla,

2 vanilkové cukry, 3 lžíce mletého kokosu. Promícháme a nakonec zamícháme 150 g mletých ořechů.

Na krém položíme 3-4 oloupané banány a přeložíme v slzu. Polijeme čokoládovou polevou nebo posypeme cukrem.

Krájíme úhledné trojúhelníky. Na čokoládovou polevu kápneme čárečky čokoládou, když stékají dolů, tvoří malé slzy.

Kokosovo-rumový řez:

250 g tuku, 250 g ml. cukru, 5 žloutků, 50 g kaka – vyšlehat + sníh, 200 g hl. mouky, upéct – studené propíchat vidličkou.

Povrch: rozpustit 250 g másla, přidat 120 g dětské krupice, 1-2 dcl rumu, 450 g ml. cukru, 200 g kokosu. Rozetřít na těsto, nechat ztuhnout a polít čokoládou.

Punčový kokosový řez:

Upečeme korpus ze 4 vajec, 120 g kryst. cukru a 120 g hl. mouky. Na něj dáme náplň: 2 balíčky ml. piškotů, 3 lžíce rybíz. marmelády, 1dl rumu, citr. šťáva.

Na to rozetřeme krém: svaříme 1/4 l mléka a 200 g kokosu, necháme vychladit. Rozšleháme 250 g másla a 100 g ml. cukru a vmícháme kokos. směs.

Řez polijeme bílou čokoládou a posypeme kokosem.