

Ingredienky:

4 bielky

3/4 šálku cukru

①

bielky ušlehaťe
do peny

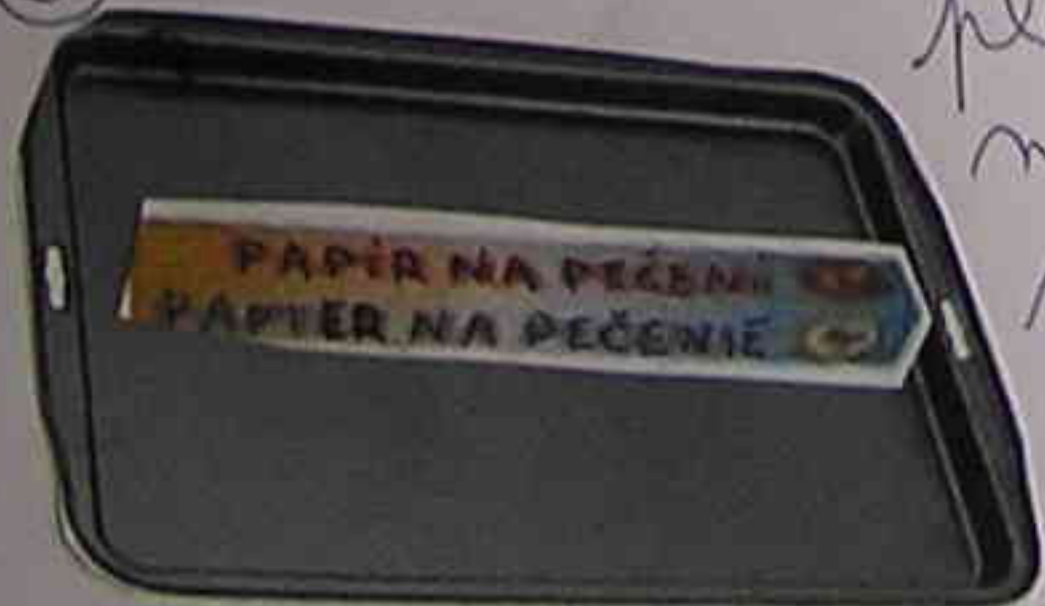


Šnítové pusinky:

② Štále šlehaťe a postupne pridávaťe po lžičkách cukor dokud nezískate lesklý a tuhý sniež, ktorý tvorí tuhé špičky.



③



plech na pečenie
ni vyložte pečiacim
papierom

④ Lžički dajte kopčeky pusinek na plech a pečte v predhriatej troube 110°C na hodinu.



⑤ Pokiaľ je výpeň vypnute a pusinky nechajte v troube chladnúť najmenej 3 hodiny, najlepšie přes noc. Druhou stranou môžete nechovať!

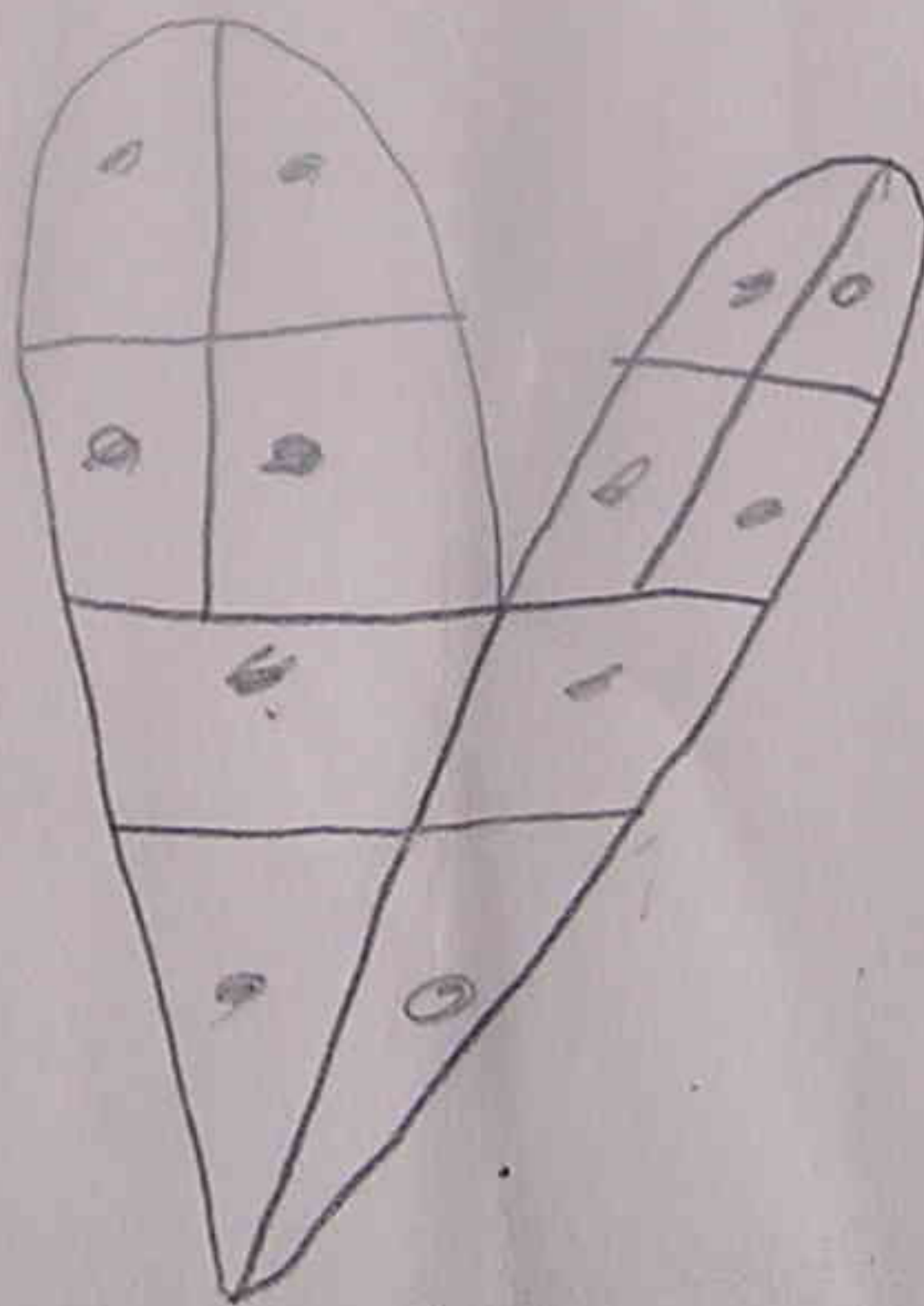
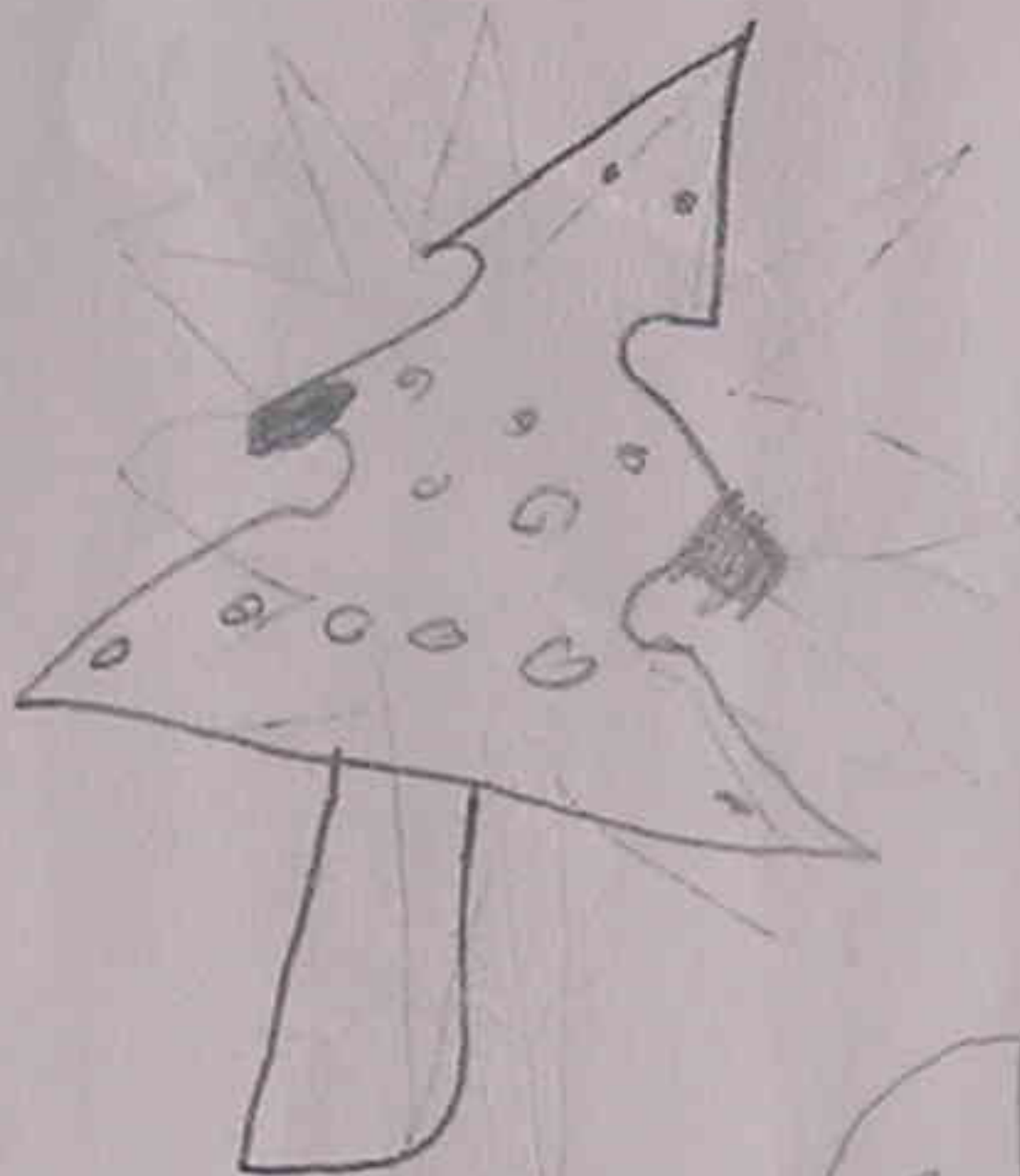
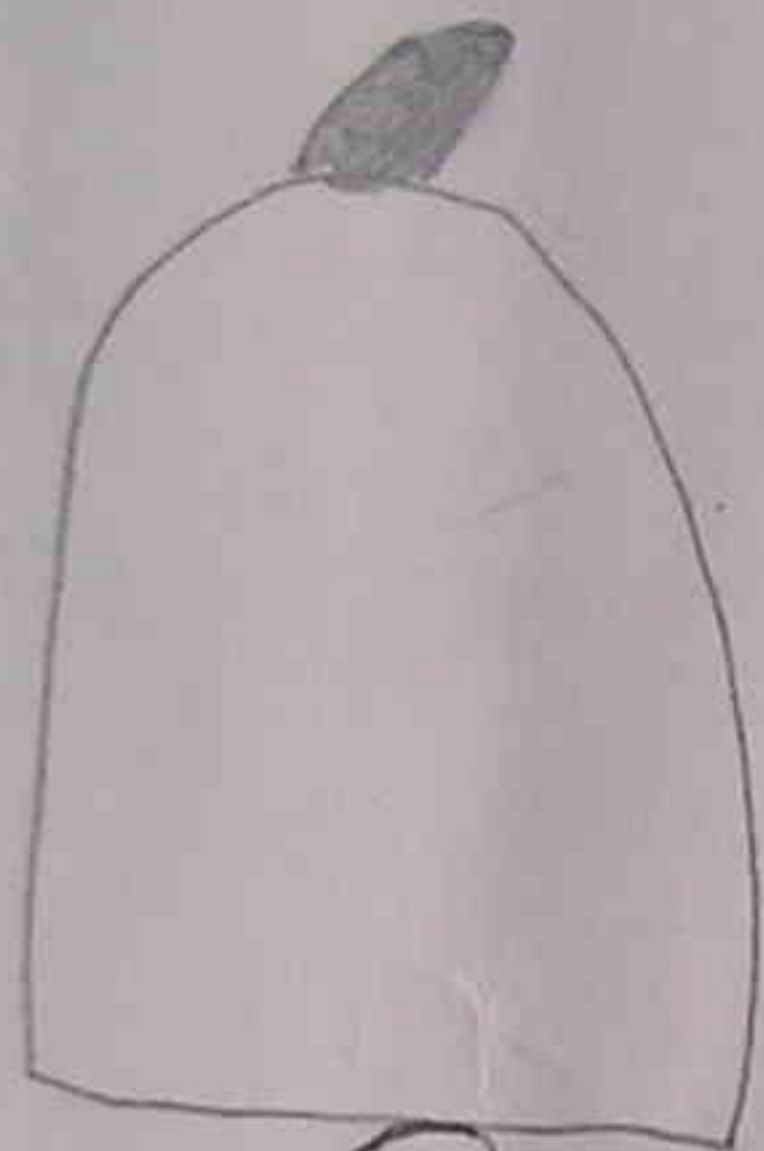


⑥ Pusinky si môžete rozpestiť podľa chuti. Tieto pusinky mám rada. Šťaci už ino popíal. Dobrou chuť!



PERNÍKY

PAVEL ŽÁK





Anglický vánoční pudink

vánoční pudink dle starého anglického receptu

doporučení:

- pudink se hodí například pro děti, nebo ho můžeme použít korigem a například, tomu se říká flambování, které je velmi efektní, flambovaný pokrm podáváme horký.

Potřebné suroviny:

recept na 66 a 10 porcí:

- 300g rozinek
- 150g strouhaných
- 100g kovářského leje
- 100g oloupaných mandlí
- 100g kandovaného těstní
- 100g křemíku cukru
- 100g hladké mouky
- 50g kandované pomerančové kůry a citrónové kůry
- 1 ks citrónu
- 1 ks pomeranče
- 3 ks vajec
- 3/4 šálku mléka
- 3 lžičky koňaku
- 1/2 lžičky soli
- špetka šaňce
- špetka mléčného křemíku
- špetka nového kořence
- olej na vymazání formy
- forma na pudink

Postup přípravy

- rozinky vypereme v horké vodě a necháme je okapat
- kandovanou a pomerančovou a citrónovou kůru s mandlemi rosebáme nadrobno
- rozinky, kůru a mandle smícháme
- z kandované těstny, pomerančové kůry a kořenu
- ovociny nakrájíme, přidáme pomerančovou kůru a citrónovou kůru a kořenu
- vaječnou směs smícháme a nalijeme do mísy, ve které máme dlouhý a široký suroviny spojí, podle potřeby můžeme ještě přidat trochu mléka
- vodu na vodní lázeň dříve varu, merikou, pudinkovou formu vymažeme olejem a vika
- formu vložíme tak 5cm pod kraj, varíme ji v pánevce s vodou a opatrně posazujeme do vody a formu vyjmeme
- ještě ponecháme do 2/3
- pudink necháme vřít 4 hodiny, vyjmeme ho, necháme vychladnout a vyklepeme ho
- nejprve ho varíme do uložení, namočíme ho v rumu a pak ho zalijeme do alobalu, ve kterém ho necháme nejméně 4 hodiny v lednici
- někdy podáváme se mraženým pudinkem, proto před v horké vodě, postačí tak 90 minut.



Nejlepší vánoční recept



Marokanky



500 ml pen. mléka 40 g másla 600 g hladké mouky

120 g cukru moučka 200 g rozinek 100 g mandlí

100 g liskových ořechů, mléko, máslo, mouku a cukr

dejte do kastrulky a za stálého míchání vařte,

dokud nevznikne hustá hmota. poté vypněte sporák a

do kaše umíchejte nahrubo nasekané ořechy, mandle a

rozinky. promíchej hmotu nabíjete lžičkou a vytvářejte

placičky. Položte na plech vyložený. trouba na 175°C do

15 minut. políť čokoládovou polevou.

Kaki dort



U každého ze 4 kusů kaki persimon bouquet

španělské odrůdy kaki odkrojíme „čepičku“ a vydlabeme

dužinu. Vymačkáme ji přes cedník, přidáme 3 lžíce

meruňk. marmelády, trochu likéru podle chuti a 2 plátky

želatiny, již jsme předtím namočili ve studené vodě.

Směs vaříme a mícháme, až až vznikne želatina. Jakmile

vychladne, naplníme ji ovocem a dáme ztuhnout do

ledničky. Zdobíme šlehačkou.



Kořenění ořechy s barevnými perlíčkami

Řeňhodá šmrno a muškátovní oříšek

- asi na 20 kousků • 250 g cukru • 3 vejce • 1 lžička mléč. skořice •
- 1 lžička štrouh. muškátového oříšku • 2 lžíce kakaa •
- 300 g mletých mandlí • 200 poloh. mouky •
- 125 g máčka • cukru • 2 lžíce citron. šťavy •
- cukrář. perlíčky •

POSTUP

1. cukr vejce ušleháme do pěny. Umícháme skořici, muškátovní oříšek, kakao a mandle. Postupně umícháme máček. Těsto necháme zahřáté při pokojové teplotě asi 2 hodiny.
2. tvaroh předehřejeme na 180°C. Plech ~~vložíme~~ pečicímu papírem. Pomocí rukama vyharujeme 14 těsta kuličky velikost vlaš. Pohladáme je s dostatkem ~~štrouhu~~ štrouhem vedle sebe na plechy (kořenění ořechy při pečení trochu nalítan) kuličky trochu sblážíme (aby byly plošší). Pečeme asi 10 minut, pak vyjmeme s tvarohem a necháme vychladnout na kuchinské mřížce.
3. Z máčkového cukru a utrávené šťavy umícháme hladkou polenu. Tou potveme v silně usušené ořechy a posypeme je perlíčkami polenu necháme stuhnout

Vánoční koláčky paní SANTOVÉ

Ingredience

115 g cukru krupice 1 polévková lžíce sirupu
115 g másla 1 lžička jedlé sody
170 g hladké mouky 50 g kousky čokolády rozlámání na
 malé kousky
1 polévková lžíce mléka

Jak postupovat:

- Koláčky pečeme v troubě předehřáté na 165 °C na vymaštěném plechu nebo na pečicím papíře.
- Ve velké misce utřeme vařečkou cukr a máslo do pěny.
 - Postupně přidáváme mouku a vmícháme ji do pěny.
 - Do malé kastrůlky nalijeme sirup a mléko a rozpíváme je, dokud se sirup nerozpustí.
 - Potom přidáme do kastrůlky jedlou sodu a vmícháme ji do rozpustěného sirupu. Směs bude lepkavá.
 - Směs z kastrůlky utijeme do mísy s moukou a vše důkladně promícháme.
 - Přidáme kousky čokolády a zpracujeme je do těsta.
 - Těsto oddělujeme kousky těsta a děláme z nich malé kulčky. Ty skladáme vedle sebe na plech přibližně 5 centimetrů od sebe.
 - Do mouky namáčíme vidličku a každou kulčku rozmáčkneme do tvaru koláčka.
 - Koláčky pečeme v předehřáté troubě 10-15 minut dozlatova.
 - Koláčky by měly být na okraji křupavé a uprostřed měkké.