

Popraskané perníky

Suroviny: 200g čokolády na varenie

50 g masla

40g krupicového cukru

180 g hladkej múky

2 vajcia

Štipka soli

1čl. prášku do pečiva

1čl. perníkového korenia

Krupicový a samostatne práškový
cukor na obaľovanie perníčkov

Postup

1. Najprv rozpustíme nad parou čokoládu a maslo. Necháme mierne vychladnúť .
2. V inej miske zmiešame cukor, vajcia, múku, štipku soli, prášok do pečiva, perníkové korenie.
3. Nakoniec k tejto zmesi pridáme aj čokoládovú zmes a poriadne vymiešame lyžicou, môžeme aj premixovať. Táto zmes by mala byť hustejšia a veľmi lepivá. Odložíme ju do chladničky na hodinku stuhnúť
4. Rúru si vyhrejeme na 190°C a pripravíme si 2 plechy na pečenie, ktoré vystelieme papierom na pečenie
5. Stuhnuté cesto vyberieme z chladničky a tvarujeme malé guľôčky, obaľujeme ich najprv v krupicovom cukre a potom v práškovom
6. Plechy dáme piecť postupne a každý pečieme cca 10 - 12 minút.
7. Po upečení budú perníčky ešte chvíľu mäkké a po vychladnutí budú sladké, chrumkavé a vnútri lahodne čokoládové



Chocolate crinkles – cca 50 ks

Suroviny: 225 g horkej čokolády

60 g masla

50 g kryštálového cukru

2 vajcia

225 g hladkej múky

1 čl. vanilková esencia

1 čl. kypriaci prášok

Štipka soli

Obaľovanie : cukor kryštálový, cukor práškový

Postup:

Vo vodnom kúpeli rozpustíme maslo s čokoládou a necháme trocha vychladnúť. Vyšľaháme vajcia s cukrom do penista a pridáme čokoládovú zmes. Vymiešame do hladka a pridáme preosiatu múku, kypriaci prášok, soľ, vanilkovú esenciu. Vymiešame cesto (je lepivé) a dáme do chladničky, najlepšie na noc. Z cesta tvarujeme malé guľky (vo veľkosti vlašského orecha), ktoré obalíme najprv v kryštálovom a potom v práškovom cukre. Poukladáme na plech vyložený papierom na pečenie ale nie na tesno a pečieme 10 min pri teplote 170°C



Orechy

Suroviny:

350 g hladkej múky

200 g masla

150 g kr. cukru

1 vajce

2 žĺtky

Štipka soli

2 bal. Vanilkový cukor

2 lyžice rumu

150 g mleté vlašské orechy

2 bielky

Na vylepšenie chuti citrónová kôra

Postup

Maslo alebo margarín nakrájame na kocky a dáme do misky. Pridáme vanilkový cukor, kr. cukor, soľ, citrónová kôra, 2 žĺtky, 1 vajce, múka, rum. Spracujeme hladké cesto, ktoré odložíme do chladničky na jednu hodinu. Z cesta vytvarujeme menšie guľôčky (veľkosť čerešne) , ktoré ponoríme do bielkov a obalíme ich v mletých vlašských orechoch. Ukladáme ich na papierom vyložený plech a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180 stupňov cca 20 minút



Guľky z BB pudingu

Suroviny: 2 ks BB puding

250g (zmäknuté) maslo alebo margarín

1 Kl. škorica mletá

3Pl rumová esencia

200 g cukor práškový

1 plná Pl. kakaa

Na obaľovanie strúhaný kokos

Višňový kompót

Postup:

Všetky prísady dôkladne vymiešame a tvarujeme malé guľky, do ktorých zabalíme višňu. Guľky následne obalíme v strúhanom kokose.

Nanukové rezy

Suroviny: 6 vajec (bielky vyšľahať zvlášť)

30 dkg práškového cukru

10 dkg orechov

20 dkg výberová múka

1 prášok do pečiva

10 Pl lyžíc vody

Na krém: ½ l mlieka, 6 Pl hrubej múky, 1 žltok, 1 vanilkový cukor

Suroviny na krém uvaríme na hustú zmes. Nechať vychladnúť. Vyšľahať 25 dkg masla s 25 dkg práškovým cukrom. Keď je zmes studená zmiešame ju s maslom

Krém natrieme na cesto a polejeme čokoládou.



Jahodovo – malinové srdiečka

Suroviny: 2 bal jahodového pudingu

2 bal malinového pudingu

500 g hladkej múky

375 g masla

3 vajička

600g práškového cukru

½ bal prášku do pečiva

Postup

Preosiatu múku zmiešame s cukrom, práškom do pečiva a pridáme maslo. Celé vajička rozbijeme, pridáme k nim pudingové prášky a rozmiešame vidličkou. Následne pridáme k ostatným ingredienciám a vypracujeme cesto. Cesto dáme odpočinúť do chladničky aspoň na 2 hodiny. Potom ho už len vyvaľkáme (nie veľmi na tenko)

a vykrajujem srdiečka. Pečieme pri 180° C 5 – 7 minút. Po vychladnutí zlepujeme jahodovým (alebo malinovým) džemom a vrch polejeme čokoládovou polevou.

Mäkké medovníčky

Suroviny: 50 dkg hladkej múky (T650)

20 dkg práškového cukru

3 vajcia

4 veľké lyžice medu

1 kávová lyžička sódy bikarbóny

1 Čl. škoric

2 – 3 Čl. perníkového korenia

½ masla

Cesto je najlepšie zamiesiť deň vopred a dať do chladničky. Na pomúčenej doske si vyvaľkáme cesto na hrúbku cca 4 – 5 mm a vykrajujeme medovníčky. Pečieme na 180 °C približne 8 minút.



Linecké pečivo

700 dkg hladkej múky

250 dkg práškového cukru

2 palmaríny

3 žltka

1 vanilkový cukor

Všetko zamiešame a vykrajujeme koláčiky.

