***Najlepšie Mäkké Medovníčky***

Ingrediencie  
750g hladká múka  
350g práškový cukor  
4ks vajce  
125g maslo  
5PL med  
1kl sóda bikarbóna  
1ks korenie na perníčky  
1ks vajce na potretie medovníčkov   
Postup :  
1. Múku, práškový cukor ,sódu bikarbónu korenie a perníčky spolu preosejeme cez sítko.  
2. Všetky suroviny spolu zmiešame na hladké cesto a necháme aspoň 24 hodín v chladničke odstáť.  
3. Ja si cesto vždy večer vytiahnem a nechám ho ,aby malo izbovú teplotu, potom si ho ešte dobre spracujem. Vyvaľkám cesto na 0,5mm.  
4. Vykrojím ľubovoľnými formičkami a uložím na plech s papierom a pečiem pri 180 °C.  
5. Inheď po vytiahnutí z rúry potriem rozšľahaným vajíčkom.  
6. Alebo ak chcete medovníčky ozdobovať bielkovou polevou, použijem na potretie žĺtok rozšľahám s troškou vody, a bielok vyšľahám so150g práškového cukru (aspoň 3x preosiať) a trochu citrónovej štavy.  
7. Medovníčky mám uložené v dóze a sú stále mäkké ako čerstvo upečené!

**Medové rezy**

cesto :1vejce                                            rozpustiť vo vodnom kúpeli a zmiešať s múkou a kakaom

150 kryšt curku

1 čl masla

2pl mlieka

2pl medu

150g hl múky

1pl kakaa

krém

400mlmlieka                             uvariť puding a po vychladení zmiešať s vyšlahaným maslom s cukrom

3 pl hl.múky

2pl kryšt cukru

1 van cukru

2pl pr.cukru

150g masla

cesto rozdelíme na 4 časti a vyhladáme na tenko . Pečieme na 180\* cca 6min .

zapečené pláty naplníme  1pudingovou vestvou 2 potreme lekvarom 3 puding vrstvou a pretrijeme4 platom vrch  polejeme coko polievkou a dame na24 hod do chladnick

**Medové rezy**

**S orechovou grilážou**

***Cesto:***múka hladká 500g cukor práškový 200g jedlá sóda ( sóda bikarbóna ) 2 ČL cukor vanilkový 12g maslo 200g med 70g mlieko polotučné 1,5% PL rum tmavý 1 PL vajce slepačie 2 ks

V miske zmiešame múku, cukor, jedlú sódu. Primiešame rozpustené maslo, med, mlieko, rum a vajcia.

Vymiesime hladké cesto, ktoré dáme na 15 minút zachladiť aby sa s ním lepšie pracovalo.

**Orechová Griláž:** orechy vlašské 400g cukor práškový 60g cukor vanilkový 12g med 100g maslo 130g

Počas chladenia cesta pripravíme orechovú griláž. Na panvicu dáme na veľmi jemne nasekané orechy s cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme maslo a med. Za stáleho miešania zahrievame na miernom ohni, pokiaľ sa maslo a med nerozpustí a cukor nezačne zľahka karamelizovať a následne odstavíme z ohňa. Zachladené cesto rozdelíme na dve rovnaké časti, rozvaľkáme ich a prenesieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Ak sa cesto pri prenášaní na plech potrhá, nevadí, na plechu ho rukami pospájame. Prvý plát vložíme do rúry a pečieme pri teplote 200 stupňoch asi 8 minút, pokiaľ nezačne plát zlatňúť.

**Krém:** mlieko polotučné 1,5% 600 ml škrob kukuričný 70g múka hladká 60g citronová šťava 2 PL aróma vanilková 1 PL

V troche studeného mlieka si rozmiešame kukuričný škrob, múku a prilejeme k vriacemu mlieku. Za stáleho miešania uvaríme hustú kašu. Do teplej kaše vmiešame citronovú šťavu a vanilkový extrakt. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Maslo 400g cukor práškový 160g

V miske vymiešame zmeknuté maslo s cukrom. Postupne k maslu primiešame vychladnutú kašu.

Kým sa prvý plát pečie, na druhý rozvaľkaný plát na plechu rovnomerne nanesieme orechovú griláž a potom tiež ho upečieme. Na plát bez griláže rovnomerne rozotrieme krém a ten prikryjeme plátom s grilážou. Zákusok dáme do chladničky, najlepší je o dva dni, ked zákusok zmekne.

***Medovníky hneď a stále mäkké***

500g hladkej múky

120g cukru

170g margarínu

120g medu

2 celé vajcia

Trošku soli

1 kávová lyžička sódy bikarbóny

1 kávová lyžička perníkového korenia

**Orechové tyčinky**

**INGREDIENCIE**

Mleté orechy                            250 g

Práškový cukor                         250 g

Vaječný bielok                          2 ks

Vaječný žĺtok                            1 ks

Šťava z citróna                          trochu

Škorica                                       čajovej lyžičky

Mletý klinček                            čajovej lyžičky

**POLEVA**

Práškový cukor                         100 g

Bielok                                         1 ks

Citrónová šťava                        1 PL

**POSTUP**

Orechy zomelieme a práškový cukor preosejeme a tieto dve suroviny dobre zmiešame. Pridáme do jamky bielky a kôru z 1/2 citróna. Vypracujeme cesto, ak by sa lepilo tak dosku posýpame práškovým cukrom, nikdy nie múkou, lebo cesto je len z orechov a cukru. Dáme ho na 1/2 hodinu odpočinúť do chladu. Kým cesto oddychuje vymiešame si cukrovú polevu, ktorá musí byť úplne hladká.

Cesto si rozdelíme na tri časti, z každej vytvarujeme obdĺžnikové bochníky. Bochník rozvaľkáme na pocukrovanej doske na hrúbku 0.5 cm a šírku cca 10-12 cm (ako dlhé chceme štangličky). Ak je trošku krivé nevadí zarovnáme si ho radielkom, aby tyčinky boli úhľadné. Na cesto nanesieme 1/3 cukrovej polevy tak, aby siahala pekne až po okraje. Potom radielkom na pirohy krájame štangličky o šírke cca 2 cm. Radielko si po pár krájaniach umývame, aby sa nám lepšie krájalo. Pri vaľkaní aj valček pováľať v práškovom cukre, aby sa cesto naň nelepilo. Širším nožíkom podvážime štangličky a opatrne preložíme na plech (vzdialenosť od seba cca 2 cm).

Pečieme skôr sušíme pri 140 stupňoch (podľa typu rúry) zhruba 8-10 minút, treba dávať pozor, lebo ľahko zhoria, majú zostať pekné biele. Potom ich necháme úplne vychladnúť, lebo by sa nám deformovali. Pečieme ich na papieri.

**Parížske Raňajky**

Spodok: 5 bielkov, 25 dkg ml. orechov, 40 dng práš.cukru na teplé zohriať, po vychladnutí primiešať polohrubú múku 7dkg. Vytlačiť tvarovanie na baliaci papier a dať piecť 165 stupňov asi 20 minút. Tvarujeme s vrecúškom.

Krém: 7dkg zlatého klasu a 5 žltkov sa dobre rozmieša ručne s troškou mlieka. Potom zvlášť dáme variť ? litra mlieka s 20dkg kajš cukru a 1 van. Cukrom, keď vie, pridáme rozmiešané žltka so zlatým klasom a za stáleho miešania uvaríme do-kusta. Keď je to vlažné, pridáme 25dkg masla a mixérom vymiešame. Ak nechceme len vanilkové ale aj čokoládové banánky, môžeme si krém rozdeliť na polovicu a do jednej časti pridať 5akg kakaa. Krém po dobrom rozmixovaní dáme do vrecúška (bavlnené) s koncovkou a tvarujeme na upečené spodky.

Poleva: Po stuhnutí krému zamiešame do polevy: 20dkg čokolády a 8dkg stlačeného tuku (CERA) – rozpustiť spolu na vlažné.

Vanilkové rožky

300g hladkej múky

200g hery

80g práškového cukru

2 žĺtky

1 vanilkový cukor

180g pomletých orechov

Práškový a vanilkový cukor na obaľovanie

Do preosiatej múky pridáme zmäknutý tuk –HERU,

Práškový a vanilkový cukor, orechy, žĺtky a vypracujeme hladké cesto.

V chladničke ho necháme odležať 20min. Potom cesto rozdelíme na 4 časti.

Na pomúčenej doske z každej urobíme valec, ktorý pokrájame na asi 1cm kúsky

a formujeme rožteky. Poukladáme na suchý plech a pomaly pečieme. 170 ?

cca na 20-25min. Ešte teplé ich obaľujeme v práškovom a vanilkovom cukru

**Vianoční ježkovia**

Potrebné prísady

28 dkg Hery

12 dkg praškový cukor

45 dkg hladká muka

1 žĺtok

Citronová kôra

Ľubovoľná náplň: čokoláda a kokos na ozdobu

Postup :vypracujeme  cesto ,vytvarujeme ježkov do každého dáme ľubovoľnú naplň.

Pečieme 10 až 12 minút .Po vychladnuti  namáčame do čokoládovej polevy a namočenú časť hneď obalíme v strúhanom

Kokose. Nakoniec dorobíme očka a nafáčik