100 receptů na cukroví

1. díl

Vítejte ve sladké vánoční kuchařce. V první padesátce receptů, které vám přinášíme, najdete pětadvacet dobrot seřazených podle hlavní suroviny, dvacítku tradičního cukroví a pět evropských vánočních dezertů.

PŘIPRAVILA: JANA VAŠÁKOVÁ

Pečte podle surovin

19 Čokoláda
Čokoládové špičky, placičky, trojúhelníčky, nugátové stromečky, klášterní rohlíčky

20 Kokos
Kokosová esíčka, srdíčka, pusinky, řezy a stromečky

22 Mandle
Placičky s krémem, věnečky s čokoládou, makronky, mandlové perníčky a bochánky

24 Ořechy
Ořechová kolečka, miňonky, štangličky, arašídové hvězdičky a medové čtyřlístky

25 Datle a fíky
Bonbonky a kuličky s datlemi, hrudky, ovocný a fíkový salám

Staročeské cukroví

26 Vosí hnízda, slepovaná dvoubarevná kolečka, ořechové řezy, kokosové tyčinky, skořicové rohlíčky, vyskakovací cukroví

28 Ořechové marcipánky, vanilkové rohlíčky, mandlové hříbečky, italské dortíčky, marokánky, pracny, linecké slepované

30 Boží milosti, oříšková miminka, čokoládovo-skořicová srdíčka, plněné ořechy, kokosové košíčky, perníčky, perníkové kostky s čokoládou

Vánoční dezerty ze všech koutů Evropy

32 Česká vánočka
od Zdeňka Pohlreicha

33 Anglický mince pie
od lady Mileny Grenfell Baines

33 Italské semifredo
od Radka Hasmana

34 Francouzský la bûche
od Jeana Paula Manzaca

34 Vídeňský štrúdl
z Café Residenz

Dnes 50 receptů

dalších 50 za týden

Pečte PODLE SUROVIN

Čokoláda

Podle nejnovějších průzkumů je dokonce zdravá a dokáže spravit i tu nejhorší náladu. Tak proč ji nedat i do cukroví...

Čokoláda přijde k chuti v každé životní situaci. Je jedno, zda v těžkých nebo krásných časech, malý kousek čokolády dokáže dělat divy. A přitom je vědecky dokázáno, že čokoláda, pokud se jí s mírou, je zdravá nejen pro duši.

Čokoládové špičky

•100 g hořké čokolády •100 g mléčné čokolády •180 g sladké smetany •200 g oříškového nugátu •pistácie na ozdobu

1. Smetanu nalijeme do kastrůlku a necháme ji chvíli redukovat na polovinu. Přidáme čokoládu na kousky a necháme převařit. Přidáme změklý nugát, ztlumíme oheň a mícháme tak dlouho, dokud se nerozpustí. Směs necháme vychladnout a přes noc ztuhnout.
2. Elektrickým šlehačem vyšleháme do hladkého krému. Z cukrářského sáčku s větší trubičkou stříkáme do papírových košíčků. Na špičku můžeme dát pistácii nebo lískový ořech, necháme ztuhnout a uložíme do chladna.

Příprava: 20 minut

Nugátové stromečky

•175 g hladké mouky •75 g maizeny •1 vejce •100 g moučkového cukru •1 vanilkový cukr •125 g másla • 100 g oříškového nugátu •lískové oříšky na ozdobu
Poleva: •2 balíčky světlé čokoládové polevy

1. Do mísy dáme mouku a maizenu. Přidáme vejce, cukr, vanilkový cukr a změklý tuk a vše smícháme v tužší těsto. Dáme přes noc ztuhnout do lednice. Těsto vyválíme a vykrajujeme z něj 3 velkosti hvězdiček. Pečeme v předehřáté troubě dorůžova. Hvězdičky necháme vychladnout. Nugát dáme do vodní lázně a necháme částečně rozpustit.
2. Spodní strany hvězdiček potřeme rozehřátým nugátem a slepíme od největší k nejmenší. Necháme v lednici ztuhnout. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu a stromečky namáčíme v polevě, ozdobíme lískovým oříškem a na mřížce necháme vychladnout.

Příprava: 30 minut

Klášterní rohlíčky

•140 g hladké mouky •50 g hořké čokolády •90 g lískových jader •110 g rostlinného tuku •2 sáčky vanilkového cukru •30 g moučkového cukru •1 žloutek •50 g hořké čokolády

1. Ořechy a čokoládu najemno nastrouháme. Mouku smícháme s tukem, ořechy, čokoládou, cukrem, vanilkovým cukrem a žloutkem. Rychle vypracujeme v hladké těsto. Necháme hodinu odpočinout. Z těsta tvoříme tenké válečky, které ohneme do tvaru rohlíčků. Přendáme na plech a ve středně vyhřáté troubě pečeme dorůžova.

Příprava: 20 minut

Čokoládové placičky

•250 g mouky •80 g moučkového cukru •90 g lískových ořechů •3 lžíce kakaa •125 g rostlinného tuku •1 vejce •150 g meruňkového džemu •100 g čokoládové polevy •oříšky na ozdobu

Příprava: 10 minut

1. Mouku, kakao a cukr dáme na vál a přidáme na kousky nakrájený změklý tuk. Doprostřed dáme vejce a vše zpracujeme v tuhé těsto. Těsto rozválíme na plát a vykrajujeme čtverečky, které pečeme 12–15 minut dorůžova. Necháme vychladnout. Meruňkový džem zahřejeme, potřeme jím čtvereček a druhým zakryjeme. Polevu rozpustíme ve vodní lázni a čtverečky namáčíme v čokoládě.

Čokoládové trojúhelníčky

•120 g čokolády •120 g lískových oříšků •250 g moučkového cukru •2 bílky •bílková poleva **Poleva:** •1 bílek •120 g moučkového cukru a lžička citronové šťávy

Příprava: 15 minut

1. Najemno umleté lískové ořechy s nastrouhanou čokoládou, moučkovým cukrem a bílky dobře propracujeme v hladké těsto. Vál poprášíme cukrem a na něm vyválíme z těsta 1/2 cm silný plát. Vykrájíme trojúhelníčky a necháme do druhého dne zaschnout. Druhý den potřeme bílkovou polevou a posypeme barevnou ozdobou.

Kokos

Kokos, a to hlavně v sušené podobě, je u nás typickou součástí vánočního cukroví. Možná i proto, že strouhaný připomíná sníh...

U nás jsou k dostání tmavě hnědé kokosy. Jejich dužina je ale tvrdá, vláknitá a nikdy se nevyrovná chuti mladých ořechů. Co nám zbývá, v našich končinách jsme zkrátka odkázaní na sušenou kokosovou dužinu nebo na kokosové lupínky.

Kokosová esíčka

•300 g hladké mouky •100 g tuku •120 g strouhaného kokosu •1 vejce •citronová šťáva z 1/2 citronu •tuk na plech •cukr na obalení

1. Prosetou mouku, kokos, med, změklý tuk, vejce a citronovou šťávu zpracujeme v tužší těsto, které necháme v chladnu ztuhnout. Masovým strojkem s nástavcem na tvoření cukrovinek těsto vytlačujeme a tvoříme esíčka. Zvolna pečeme.
2. Ještě teplá obalujeme v cukru. Pokud nemáme strojek, necháme těsto ztuhnout, uděláme válečky a vytvarujeme esíčka.

Pečení: 10 minut

Kokosová srdíčka

•200 g hladké mouky •200 g másla •200 g kokosu •80 g moučkového cukru •1 vejce •30 g kakaa **Náplň:** •120 g másla •80 g moučkového cukru •80 g lískových ořechů •20 g kakaa •1 vejce •2 lžíce rumu

1. V misce smícháme mouku, kokos, cukr, vejce a kakao. Přidáme změklé a nakrájené máslo. Vypracujeme v tužší těsto a necháme v lednici hodinu odpočinout. Těsto vyválíme na 3 mm silný plát, ze kterého vykrajujeme srdíčka. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.
2. Mezitím si připravíme náplň. Z másla, cukru, ořechů, kakaa, vejce a rumu vymícháme hladkou náplň. Srdíčka slepujeme krémem.

Pečení: 12 minut

Kokosové pusinky

•5 bílků •175 g moučkového cukru •175 g pískového cukru •250 g kokosu

1. Z bílků ušleháme tuhý sníh a ke konci přidáváme moučkový cukr. Dáme do vodní lázně a zašleháváme pískový cukr, dáváme pozor, aby se hmota příliš nezahřívala. Odstavíme a zvolna šleháme do zchladnutí. Vmícháme kokosovou moučku. Z ještě teplé hmoty stříkáme na vymazaný plech malé pusinky a pečeme v předehřáté troubě dorůžova. Pusinky nesušíme!

Pečení: 10 minut

Kokosové stromečky

•150 g hladké mouky •100 g kokosu •100 g másla •100 g cukru •1 vejce •citronová kůra z 1 omytého citronu **Poleva:** •citronová kůra z 1 omytého citronu •150 g moučkového cukru •100 g kokosu na posypání

1. Mouku smícháme s citronovou kůrou, přimícháme ostatní suroviny a vypracujeme v tužší těsto. Necháme alespoň 20 minut odpočinout. Z těsta vyválíme 3 mm silný plát, ze kterého vykrajujeme formičkou stromečky. Přendáme na pečicí papír a pečeme ve středně vyhřáté troubě 10–15 minut. Stromečky necháme dobře vychladnout, nejlépe přes noc.
2. Připravíme si polevu. Cukr smícháme s citronovou kůrou a přimícháme 5 lžic citronové šťávy. Lžící vymícháme v hladkou polevu. Upečené a vychladlé stromečky potřeme polevou a posypeme kokosem. Polevu necháme dobře ztuhnout.

Pečení: 12 minut

Kokosové řezy

•7 bílků •250 g kokosu •300 g moučkového cukru •5 lžic hrubé mouky •tuk a mouka na vymazání plechu •bílá a tmavá čokoládová poleva **Náplň:** •7 žloutků •150 g moučkového cukru •2 lžíce mléka •1 lžíce kakaa •250 g másla

1. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přimícháme kokos, cukr a nakonec mouku. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve středně vyhřáté troubě pečeme dorůžova. Upečený plát necháme vychladnout. Mezitím máslo utřeme do pěny. Cukr, žloutky, kakao a mléko dáme do vodní lázně a ušleháme v hustou hmotu.
2. Vychladlou směs po lžičkách přidáváme do utřeného másla. Náplň rozetřeme na korpus a necháme ztuhnout. Polijeme čokoládou a necháme zatuhnout do druhého dne.

Pečení: 20 minut

Mandle

Jejich spotřeba o Vánocích rapidně stoupá. Mandlové cukroví se totiž na jazyku jen rozplývá.

Potřebujeme je na pečení cukroví stejně jako na vánočku. V obchodě je nakupujeme již vyloupané z tvrdé skořápky, ale obalené tenkou hnědou slupkou, která má ostrou a nepříjemnou chuť. Odstraníme ji spařením v horké vodě a následně oloupáním.

Placičky s krémem

• 180 g mouky • 80 g moučkového cukru • 80 g mandlí • 140 g másla • 1 žloutek • 1 vanilkový cukr • mandle na ozdobu • moučkový cukr na posypání
Krém: • 60 g kakaa • 140 g moučkového cukru • 1 vejce • 120 g chladného popuštěného másla

1. V misce smícháme mouku, cukr, mandle a vanilkový cukr. Přidáme změklé máslo a žloutek a propracujeme v tužší těsto a necháme odpočinout. Těsto vyválíme na 3mm plát, ze kterého vykrajujeme obdélníčky. Přendáme na vymazaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Necháme vychladnout.
2. Do změklého másla vmícháme kakao, cukr a vejce. Krém vyšleháme a necháme odpočinout. Placičky potřeme krémem a spojíme.
3. Oloupané mandle krémem přilepíme na placičky. Posypeme cukrem a necháme ztuhnout.

Pečení: 10 minut

Mandlové věnečky s čokoládou

• 250 g másla • 250 g moučkového cukru • 1 vejce • 125 g maizeny • 250 g hladké mouky • 2 lžičky prášku do pečiva • 130 g mletých mandlí • 150 g čokoládové polevy • mandlové plátky na ozdobu

Pečení: 10 minut

1. Změklé máslo smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, vejcem, maizenou, mandlemi a práškem do pečiva. Směs dobře vyšleháme a přimícháme hladkou mouku a promícháme. Těsto přendáme do cukrářského sáčku s větší trubičkou a na vymazaný plech stříkáme věnečky. Upečené věnečky necháme částečně vychladnout, aby se nám nelámaly.
2. Věnečky z poloviny máčíme v čokoládě, necháme čokoládu ztuhnout a můžeme posypat sekanými mandlemi.

Mandlové bochánky

• 375 g másla • 250 g moučkového cukru • 1 vanilkový cukr • špetku soli • 500 g hladké mouky • 125 oloupaných a nastrouhaných mandlí • 10 g kakaa • 10 g cukru

1. Změklé máslo smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli. Propracujeme a přimícháme mouku a strouhané mandle. Do poloviny těsta vmícháme kakao, dobře propracujeme a necháme hodinu v lednici ztuhnout. Z těsta tvoříme malé a větší kuličky.

2. Do velké vmáčkneme malou a pečeme dorůžova při teplotě 170 °C. Po vychladnutí bochánky ozdobíme čokoládou.

Pečení: 10 minut

Makronky

• 3 bílky • 200 g moučkového cukru • 300 g mandlí • mandle na ozdobu

1. Najemno umleté mandle smícháme s bílky a cukrem. Směs utřeme do hladké hmoty. Přendáme do cukrářského sáčku s velkou hladkou trubičkou a stříkáme na plech malé bochánky. Ozdobíme půlkou oloupané mandle. Pečeme ve slabě vyhřáté troubě. Upečené makronky ihned sundáme z plechu a necháme vychladnout.

Pečení: 10 minut

Mandlové perníčky

• 125 g medu • 70 g másla • kůru z 1 citronu • 250 g hladké mouky • 1/2 prášku do perníku • 100 g mandlí • 70 g cukru moučka • 1 vejce • 1 lžíci rumu • bílá a tmavá čokoláda na ozdobu

1. Ve vodní lázni rozpustíme med, 70 g másla a citronovou kůru. Promícháme mouku s práškem do perníku, strouhanými mandlemi a cukrem. Dobře promícháme a přimícháme med, vejce a rum. Důkladně propracujeme a necháme v lednici ztuhnout.
2. Těsto rozválíme na 1/2 cm silný plát a vykrajujeme. Vychladlé perníčky zdobíme čokoládou.

Pečení: 10 minut

Ořechy

Naše tělo je potřebuje. Obsahují tolik zdravých prvků. Tak proč se jim bránit! Honem se pusťte do výroby ořechového cukroví, ať pro sebe něco uděláte.

U vlašských ořechů dejte pozor na plísně a zčernalé plody. Takové rozhodně vyhoďte. U arašídů hlídejte žluklé plody, většinou je poznáte už po čichu. A lískové oříšky budou mít silnější chuť, když je na chvilku necháte opražit na suché pánvi a v utěrce pak zbavíte tenké hnědé slupky.

Ořechová kolečka

•100 g hladké mouky •70 g cukru •75 g tuku •70 g mletých vlašských ořechů •1 vejce •1 lžíce rumu •půlky vlašských ořechů na ozdobu **Nádivka:** •50 g cukru •50 g másla •50 g vlašských ořechů

1. Hladkou mouku, cukr, tuk, ořechy, vejce a rum smícháme v misce, částečně propracujeme a přendáme na moukou posypaný vál a zpracujeme v hladké těsto. Necháme přes noc v lednici odležet. Druhý den z těsta vyválíme mezi dvěma fóliemi 3 mm silný plát, ze kterého vykrájíme kolečka, která pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.

2. Cukr se změklým máslem vyšleháme do pěny a přimícháme mleté ořechy. Na vychladlá kolečka stříkáme cukrářským sáčkem náplň a ozdobíme půlkou vlašského ořechu. Hotová kolečka můžeme ještě ozdobit čokoládovou polevou.

Pečení: 10 minut

Arašídové hvězdičky

•150 g arašídů •2 vejce •1 lžíce hladké mouky •špetka soli •tuk na smažení •moučkový cukr na obalení

1. Arašídy jemně umeleme. Společně s vejci, moukou a špetkou soli vypracujeme v tuhé těsto a hned ho vyválíme na 1/2 cm silný plát. Formičkou vykrajujeme požadované tvary, vkládáme do horkého oleje a smažíme dozlatova.

2. Ještě horké placičky přendáme do moučkového cukru a obalíme. Rozložíme na vál a necháme vychladnout.

Pečení: 10 minut

Medové čtyřlístky

•2 lžíce medu •150 g jader ořechů a mandlí •2 lžíce kakaa

1. Jádra ořechů a spařené oloupané mandle umeleme, přidáme kakao, med a zpracujeme těsto. Rozválíme na 1 cm silný plát a vykrajujeme čtyřlístky a doprostřed posadíme oříšek. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 5 minut.

Pečení: 5 minut

Ořechové štangličky

•140 g cukru •140 g másla •140 g mletých oříšků •70 g hrubé mouky •2 bílky na sníh •tuk na vymazání plechu **Poleva:** •2 žloutky •100 g moučkového cukru

1. Cukr s máslem utřeme do pěny, přidáme mleté oříšky a mouku a na závěr vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto rozprostřeme na tukem vymazaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.

2. Žloutky s cukrem smícháme v misce v hladkou polevu. Ještě teplý plát potřeme polevou a necháme vychladnout. Druhý den nakrájíme na silnější tyčinky.

Pečení: 10 minut

Ořechové miňonky

•110 g másla •40 g cukru •60 g mletých vlašských ořechů •140 g hladké mouky •balíček lískových ořechů na ozdobu •1 bílek na oříšky

1. Máslo, cukr, ořechy a mouku vypracujeme v tužší těsto. Přendáme na vál a těsto dobře propracujeme. Necháme v lednici hodinu odpočinout. Z těsta tvoříme malé kuličky, přendáme je na tukem vymazaný plech. Do každé kuličky vmáčkneme lískový oříšek, který jsme namočili v bílku. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Ještě teplé miňonky obalujeme v cukru.

Pečení: 10 minut

Datle a fíky

I když se jedná jen o iluzi ‚zdravého' cukroví, stojí za to. Datle a fíky mají totiž nejvyšší obsah ovocného cukru.

S klasickým cukrem díky tomu můžete víc šetřit. Recepty se sušeným ovocem mají ještě jednu nespornou výhodu. Klidně si je můžete vyrobit beze strachu, že je spálíte. Více než polovina našich návodů na fíkovo-datlové cukroví se totiž vůbec nemusí péct.

Fíkový salám

•200 g sušených fíků •180 g moučkového cukru •200 g mletých ořechů •2 žloutky •50 g nahrubo sekaných mandlí • 30 g kandovaného ovoce

1. Sušené fíky nakrájíme na kostičky. Mandle oloupeme a nasekáme, smícháme v misce, přidáme cukr a mleté ořechy. Přidáme žloutky a nakrájené kandované ovoce. Vše zpracujeme v tužší těsto. Vyválíme do tvaru válečku a zabalíme do fólie. Necháme v lednici přes noc ztuhnout a nakrájíme na plátky.

Příprava: 20 minut

Ovocný salám

•300 g sušených švestek •250 g moučkového cukru •100 ml vody •60 g fíků •150 g vlašských ořechů •cukr na vál

1. Sušené švestky uvaříme ve vodě do měkka. Slijeme je do cedníku a necháme dobře okapat a nasekáme. Cukr nasypeme do kastrůlku, přidáme vodu a necháme rozpustit. Na malém plameni směs za občasného míchání vaříme nejméně 5 minut.

2. Přidáme švestky a vaříme tak dlouho, dokud se nevytvoří hustá kaše. Přimícháme fíky a nasekané ořechy, vše dobře promícháme a chvíli povaříme. Vál poprášíme cukrem a vytvoříme váleček ze směsi, zabalíme do fólie a stáhneme okraje. Na noc dáme do lednice a nakrájíme na silnější plátky.

Příprava: 25 minut

Bonbonky s datlemi

•250 g datlí •100 g marcipánu •40 g hořké čokolády

1. Datle zbavíme pecek. Mandlovou hmotu rozdělíme na tolik dílů, kolik máme datlí. Vytvarujeme z ní váleček a naplníme ji do datlí. Čokoládu rozehřejeme ve vodní lázni a datle v ní namáčíme. Přendáme na rošt a necháme ztuhnout. Skladujeme na chladném místě.

Příprava: 15 minut

Kuličky s datlemi

•250 g másla •100 g moučkového cukru •250 g maizeny •75 g hladké mouky •30 g kakaa •1 lžička kardamomu •1 lžička skořice •moučkový cukr na posypání •datle

1. Změklé máslo smícháme s cukrem, maizenou, vanilkovým cukrem, kakaem a kořením. Dobře vyšleháme a přimícháme mouku. Vypracujeme v tužší těsto a necháme odležet v lednici. Z těst tvoříme váleček o průměru 2 cm a krájíme na 1 cm silné plátky. Doprostřed každého kolečka vmáčkneme půlku sušené datle a vytvarujeme kuličku.

2. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po upečení pocukrujeme.

Pečení: 8 minut

Datlové hrudky

125 g másla •200 g vloček •250 g sušených datlí •2 vejce •100 g moučkového cukru •1 vanilkový cukr a 1/2 lžičky prášku do pečiva

1. Máslo rozpustíme, smícháme s vločkami a necháme společně ztuhnout. Datle zbavíme pecek a nadrobno nasekáme. V míse smícháme vejce, cukr, vanilkový cukr, prášek do pečiva a datle. Vejce s cukrem jen promísíme, nešleháme! Přimícháme ztuhlé vločky a dobře promícháme.

2. Lžičkou tvoříme hrudky, které pečeme dozlatova. Pokud se roztečou, ještě teplé je zpět vytvarujeme do požadovaného tvaru.

Pečení: 10 minut

PRODUKCE A TYLING: JANA VAŠÁKOVÁ, CUKROVÍ A RECEPTY: MICHAL VEVERKA, FOTO: MARTIN FALTUS, PROFIMEDIA.CZ

Staročeské cukroví

Nemusíte pátrat v krabici plné receptových rodinných pokladů. Naše cukroví totiž bude chutnat přesně tak, jako by ho připravovala vaše prababička. **PŘIPRAVILA:** JANA VAŠÁKOVÁ

Vosí hnízda

- 100 g ořechů
- 60 g másla
- 160 g moučkového cukru
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce rumu
- 2 lžíce mléka
- asi 20 piškotů
- cukr krystal na formičku

Krém:

- 2 žloutky
- 100 g másla
- 80 g moučkového cukru
- trochu rumu

Příprava: 45 minut

1. Ořechy promícháme s cukrem a kakaem. Přidáme rum, mléko a změklé máslo. Vše promícháme a vypracujeme v hladké těsto. Těsto necháme v lednici ztuhnout. Mezitím si připravíme náplň. Žloutky utřeme s moučkovým cukrem. Přimícháme změklé máslo a rum a vymícháme v hladký krém.

2. Z těsta vytvoříme kuličku, obalíme v krystalovém cukru a vložíme do formičky, kterou jsme také vysypali cukrem. Prstem uděláme do středu důlek a do něj stříkneme trochu krému. Zakryjeme piškotem, opatrně přimáčkneme, úlem ve formičce opatrně pootočíme a poté vyklepneme. Lepší je použít novější otevírací formu, se kterou se pracuje lépe. Hotové úly dáme na tác a necháme v lednici ztuhnout.

TIP

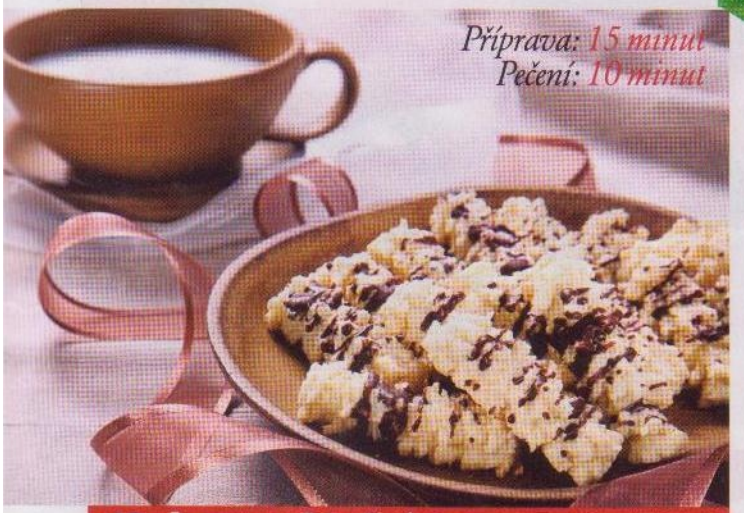
Odlehčenou verzi vosích hnízd si připravíte, pokud místo žloutkovo-máslového krému náplň připravíte z vanilkového pudinku, který vylepšíte pořádnou kapkou vaječného koňaku, a místo z půl litru mléka ho připravíte z 350 ml vody.

Slepovaná dvoubarevná kolečka

Příprava: *35 minut*
Pečení: *10 minut*

- 250 g hladké mouky
- 125 g moučkového cukru
- 125 g rostlinného tuku
- 1 vejce
- 2 lžíce mléka
- 1 lžíce kakaa
- meruňková marmeláda na slepování

1. Smícháme mouku s cukrem, přidáme změklý tuk, vejce a mléko. Začneme zpracovávat těsto. Pokud je potřeba a těsto se stále drolí, můžeme přidat ještě trochu mléka. Těsto rozdělíme na 2 díly a do jednoho vmícháme kakao. Propracovaná těsta dáme do lednice odpočinout.
2. Těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, ze které vykrajujeme kolečka. Do tmavých koleček vykrojíme dírky. Přendáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Přendáme na vál a necháme vychladnout. Celá kolečka potřeme marmeládou a zakryjeme kolečky s dírou. Necháme několik dní odležet.



Příprava: *15 minut*
Pečení: *10 minut*

Kokosové tyčinky

- 150 g hladké mouky
- 90 g moučkového cukru
- 75 g másla nebo rostlinného tuku
- 60 g strouhaného kokosu
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- mléko podle potřeby

1. Do změklého másla přimícháme cukr, mouku, vejce a vanilkový cukr. Těsto začneme promíchávat a postupně přidáváme kokos. Pokud je těsto příliš husté, můžeme přidat trochu mléka. Propracované těsto necháme v lednici odpočinout. Pomocí strojku s hvězdičkovým otvorem protlačujeme tyčinky a skládáme na tukem vymazaný plech. Pečeme dorůžova.
2. Vychladlé tyčinky pokapeme rozpuštěnou čokoládou.

Ořechové řezy

- 5 bílků
- špetka soli
- 250 g ořechů
- 250 g cukru moučka

Krém:

- 5 žloutků
- 120 g cukru moučka
- 3 lžíce kakaa
- 2 lžíce vody
- 150 g másla

Poleva:

- 1 balení čokopoleva

1. Bílky trošku osolíme a vyšleháme v tuhý sníh. Postupně přidáváme cukr, jakmile se směs spojí, přidáme mleté ořechy. Plech potřeme tukem, vysypeme moukou a nalijeme na něj těsto, povrch uhladíme. Pečeme 20 minut dorůžova ve středně vyhřáté troubě.
2. Necháme do druhého dne odležet. Žloutek vyšleháme s cukrem, přidáme kakao a vodu. Ve vodní lázni šleháme do zhoustnutí. Do vychladlé směsi zašleháme máslo. Potřeme plát a necháme ztuhnout. Polijeme čokoládou a uhladíme. Vychladlé nakrájíme.

Příprava: *30 minut*
Pečení: *20 minut*

Skořicové rohlíčky

- 250 g hladké mouky
- 50 g mletých mandlí
- 1/2 lžičky skořice
- 200 g másla
- 100 g cukru
- 1 vanilkový cukr

Na obalení:

- 1 lžička skořice
- 3 lžíce cukru moučka

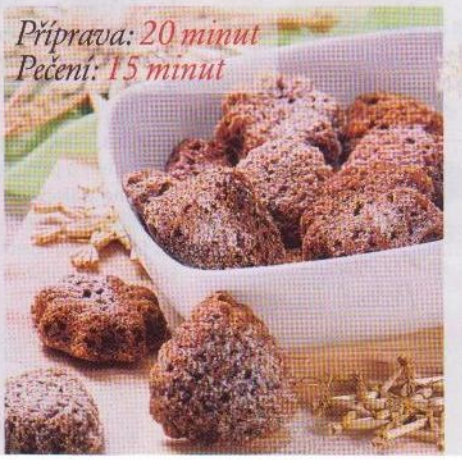
Příprava: *20 +10 peč.*

1. Mouku smícháme s mletou skořicí a mandlemi. Máslo utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem, až se cukr úplně rozpustí. Přidáme mouku s mandlemi. Necháme odležet. Rozdělíme ho na 3 díly, ze kterých vyválíme váleček o průměru 2 cm. Nakrájíme 2cm kolečka, z nich vyválíme 5cm váleček a tvarujeme rohlíčky.
2. Teplé obalíme v cukru se skořicí.

Vyskakovací cukroví

- 180 g másla
- 220 g moučkového cukru
- 80 g hladké mouky
- 100 g strouhané čokolády
- 180 g mletých ořechů

1. Máslo utřeme s cukrem. Přidáme hladkou mouku, nastrouhanou čokoládu a mleté ořechy. Vypracujeme v hladké těsto a necháme v lednici hodinu odpočinout. Těsto vtlačujeme do formiček a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.
2. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.



Příprava: *20 minut*
Pečení: *15 minut*

Ořechové marcipánky

- 250 g hladké mouky
- 50 g medu
- 25 g moučkového cukru
- 25 g másla
- 25 g mletých ořechů
- 1 vejce
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička perníkového koření
- špetku citronové kůry

Příprava: 25 minut
Pečení: 10 minut

1. Mouku a cukr prosejeme na vál, přidáme sodu, koření, kakao, ořechy, citronovou kůru, vejce, máslo a med. Vše zpracujeme v tužší těsto, které necháme odpočinout. Vykrajujeme různé tvary a pečeme zprudka v troubě dorůžova.
2. Vychladlé perníčky přelijeme citronovou polevou a ozdobíme kousky vlašských ořechů a necháme zatuhnout.

Vanilkové rohlíčky

- 150 g hladké mouky
- 100 g másla
- 20 g cukru
- 50 g mletých ořechů
- 1 žloutek
- 1 vanilkový cukr
- moučkový cukr na obalování

1. V misce smícháme mouku, cukr, mleté ořechy a vanilkový cukr. Přidáme žloutek a změklé máslo. V misce promícháme a přendáme na vál, kde vypracujeme hladké těsto. Necháme v lednici odležet.
2. Z těsta uděláme válečky a vytvoříme rohlíčky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova na pečicím papíře. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru a na vále necháme vychladnout.

Příprava: 25 minut
Pečení: 25 minut

Příprava: 10 minut
Pečení: 10 minut

Mandlové hříbečky

- 120 g mandlí
- 120 g moučkového cukru
- 1 bílek
- 50 g čokolády na vaření

1. Z mandlí, cukru a bílku vypracujeme těsto. Přendáme do silnějšího igelitového sáčku a na vále pomocí válečku zpracujeme. Hmotu rozdělíme na dvě části. Z jedné uděláme nožičky. Do druhé poloviny vmícháme najemno nastrouhanou čokoládu, tak hmotu obarvíme nahnědo, a vytvarujeme z ní hlavičky.
2. Hříbky postavíme na pečicí plech vyložený papírem a ve velmi vlahé troubě usušíme.

Italské dortíčky

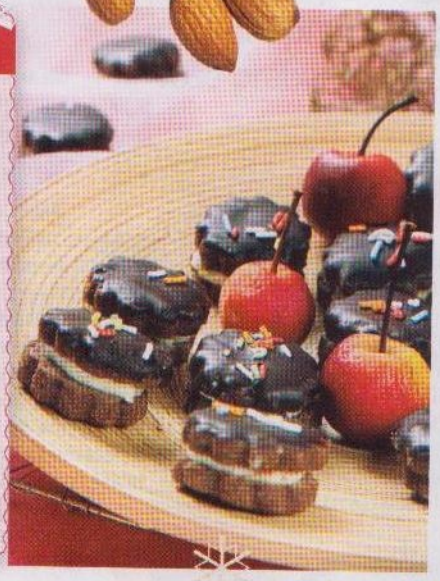
- 210 g hladké mouky
- 70 g cukru moučka
- 40 g ořechů
- 20 g kakaa
- 130 g rost. tuku
- 1 vejce
- čokoláda na polevu

Krém:

- 80 g másla
- 100 g cukru
- 1 žloutek
- 2 lžíce rumu

Příprava: 40 minut
Pečení: 15 minut

1. Mouku smícháme s cukrem, mletými ořechy, kakaem a tukem. Přidáme vejce a dobře propracujeme.
2. Na krém smícháme máslo s cukrem a vyšleháme. Přidáme žloutek a rum. Krém necháme ztuhnout v chladu.
3. Z těsta vyválíme 3 mm silný plát, ze kterého vykrájíme kolečka, naskládáme na plech s papírem a pečeme 10 minut. Vychladlé slepíme krémem a necháme odležet.
4. Druhý den potřeme čokoládou a ozdobíme barevnou rýží.



Marokánky

- 125 ml mléka • 10 g másla • 40 g moučkového cukru • 40 g mandlí • 40 g kandovaného ovoce • 5 g hrubé mouky 1/2 polévkové lžíce) • trocha vaniliky

Kandované ovoce a mandle nakrájíme na tenké nudličky. Mléko, cukr, máslo a mouku smícháme, dáme na oheň a minutu povaříme. Přidáme nakrájené mandle a ovoce a odstavíme z ohně. Na pomaštěný plech děláme lžičkou malé hromádky, které upravíme na placičky a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečené přendáme na vál, necháme vychladnout a spodní plochu máčíme v čokoládě.

Příprava: 15 minut
Pečení: 10 minut

TIP
Pokud nemáte doma potřebné vánoční vybavení a chybí vám formičky, vyválejte z těsta plát a kolečka vykrajujte třeba obrácenou skleničkou.

Pracny

- 175 g hladké mouky
- 100 g mletých ořechů
- 125 g másla
- 125 g moučkového cukru
- 1 hřebíček
- skořice
- 1 vejce
- kakao
- citronová kůra

1. Hladkou mouku promícháme s ořechy, kakaem, moučkovým cukrem, vejcem a změklým máslem. Přimícháme rozdrcený hřebíček, skořici a špetku nastrouhané citronové kůry. Promícháme a poté vypracujeme v hladké těsto. Necháme v lednici hodinu odpočinout.
2. Těstem plníme formičky a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Po upečení můžeme pracny obalit v moučkovém cukru.

Linecké slepované

- 250 g hladké mouky
- 125 g moučkového cukru
- 125 g rostlinného tuku
- 1 vejce
- 2 lžíce mléka
- rybízová marmeláda

Příprava: 35 minut
Pečení: 10 min.

1. Smícháme mouku s cukrem, přidáme změklý tuk, vejce a mléko. Začneme zpracovávat těsto. Pokud je potřeba a těsto se stále drolí, můžeme přidat ještě trochu mléka. Propracované těsto dáme do lednice odpočinout.
2. Těsto vyválíme na 3 mm silnou placku, ze které vykrajujeme různé tvary. Do poloviny vykrájených tvarů uděláme malým kolečkem dírku. Přendáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova. Přendáme na vál a necháme vychladnout.
3. Celá kolečka potřeme marmeládou a zakryjeme kolečky s dírkou. Necháme několik dní odležet.

INZERCE

Příprava: 15 minut
Smažení: 15 minut

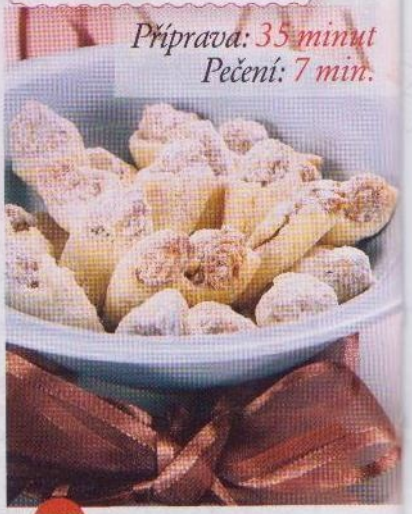
Oříšková miminka

- 200 g hladké mouky
- 160 g másla
- 2 lžíce smetany
- 2 žloutky
- cukr moučka na obalování

Nádivka:
- 100 g mletých ořechů
- 2 bílky
- 80 g cukru moučka
- 1 lžíce rumu

1. Hladkou mouku smícháme se změklým máslem, smetanou a žloutky a vypracujeme v hladké těsto. Dáme do lednice a necháme odpočinout. V druhé misce smícháme bílky, ořechy, cukr a rum. Nádivku dobře promícháme a také necháme odpočinout.
2. Z těsta vyválíme placku a vykrajujeme čtverečky 4 x 4 cm. Napříč dáme nádivku a zabalíme. Miminka naskládáme na tukem vymazaný plech a pečeme 7 minut v troubě rozehřáté na 160 °C.

Příprava: 35 minut
Pečení: 7 min.



TIP
Jako náplň do tohoto nepříliš známého pečiva můžete použít také marmeládu.

INZERCE

Boží milosti

- 1 vejce
- 80 g másla
- 20 g rumu
- 40 g 12% smetany
- 1 lžička prášku do pečiva
- 80 g cukru krystal
- 300 g hladké mouky
- citronová kůra
- moučkový cukr na obalení
- tuk na smažení

1. Máslo v kastrůlku rozpustíme a necháme vychladnout. Přidáme vejce, cukr, smetanu a rum. Vmícháme citronovou kůru a společně vyšleháme. Postupně vmícháváme prosátou hladkou mouku promíchanou s práškem do pečiva. Těsto dobře propracujeme.
2. Z těsta vyválíme plát a nakrájíme ho na malé proužky. Z každého proužku smotáme uzel a usmažíme v horkém oleji dozlatova. Po usmažení ihned obalujeme v moučkovém cukru a necháme vychladnout.

TIP

Pokud patříte mezi milovníky kokosu, naplňte košíčky kokosovým krémem. Do 100 g změklého másla přidejte 1 žloutek, 2 lžíce kokosu a utřete krém. Do středu košíčku pak dejte oloupanou mandli.

Příprava: 20 minut
Pečení: 10 minut

Kokosové košíčky s krémem

- 150 g hladké mouky
- 90 g moučkového cukru
- 75 g másla nebo rostlinného tuku
- 60 g strouhaného kokosu
- 1 vejce
- 1 vanilkový cukr
- mléko podle potřeby

1. Do změklého másla přimícháme cukr, mouku, vejce a vanilkový cukr. Těsto začneme promíchávat a postupně přidáváme kokos. Pokud je těsto příliš husté, můžeme přidat trochu mléka. Propracované těsto necháme v lednici odpočinout. Těsto vtlačíme do formiček, naskládáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova.
2. Pracny naplníme oříškovým nugátem a necháme ztuhnout.

Čokoládovo-skořicová srdíčka

- 100 g hořké čokolády
- 300 g mandlí
- 1 lžička skořice
- 2 bílky
- špetka soli
- 100 g moučkového cukru

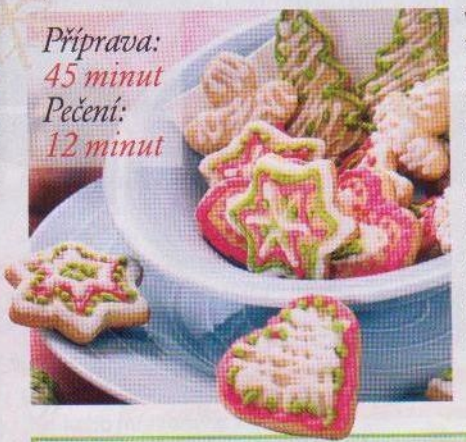
Příprava: 25 minut
Pečení: 15 min.

1. Nastrouháme čokoládu, promícháme s mandlemi a skořicí. Bílky malinko osolíme a vyšleháme v tuhý sníh. Postupně přidáváme cukr. Do sněhu vmícháme čokoládovou směs. Propracujeme rukama v polotuhé těsto.
2. Cukrem posypeme vál a na něm vyválíme z těsta 5 mm silný plát. Formičkou vykrajujeme srdíčka. Přendáme na tukem vymazaný plech a necháme 2–3 hodiny ztuhnout. Ve středně vyhřáté troubě pečeme 10–15 minut.

Perníčky

- 250 g hladké mouky • 2 vejce • 125 g moučkového cukru • 60 g medu • 1 lžička skořice • 1/2 lžičky hřebíčku • špetku anýzu, špetku mletého badyánu • 1/2 lžičky kypřicího prášku do perníku • čokoládová poleva na ozdobu

Příprava: 45 minut
Pečení: 12 minut



1. Ze surovin vypracujeme tužší těsto a necháme alespoň 24 hodin odležet. Těsto vyválíme na 4 mm silnou placku a vykrajujeme klasické tvary. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.
2. Upečené necháme dobře vychladnout a poté zdobíme čokoládovou polevou. Na polevu můžeme dát lískové ořechy, mandle, vlašské ořechy, kokos apod.

Plněné ořechy

- 135 g hladké mouky • 75 g moučkového cukru • 100 g másla • 55 g vlašských ořechů **Náplň:** • 50 g mletých ořechů • 100 g másla • 100 g moučkového cukru • 60 ml mléka • trochu silné černé kávy

Příprava: 50 minut
Pečení: 12 minut

1. Hladkou mouku promícháme s cukrem a mletými ořechy a změklým máslem. Propracujeme v hladké těsto a necháme odpočinout. Naplníme formičky na ořechy a pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova.
2. V misce smícháme ořechy, změklé máslo, cukr a silnou kávu. Suroviny dobře promícháme a podle potřeby přidáme mléko. Poloviny ořechů slepujeme náplní.

Perníkové kostky s čokoládou

- 200 g hladké mouky • 125 g moučkového cukru • 25 g hery • 1 lžíce medu • 1 dl mléka • 2 vejce • 1 lžička sody • kokos na obalování **Poleva:** • 125 g hery • 100 g moučkového cukru • 20 g kakaa • 4 lžíce vody • 1 lžíce rumu

1. Tuk utřeme s cukrem a medem. Přimícháme vejce a mléko. Hladkou mouku promíchanou se sodou a vmícháme do těsta. Plech vytřeme tukem a vysypeme moukou, nalijeme těsto, uhladíme povrch a pečeme 20–25 minut ve středně vyhřáté troubě. Plát necháme vychladnout a nakrájíme na kostky velikosti 2 x 4 cm.
2. V kastrůlku smícháme změklou heru, cukr, kakao, vodu a rum. Ve vodní lázni polevu zahříváme. Kostky smočíme v polevě a obalíme v kokosové moučce.

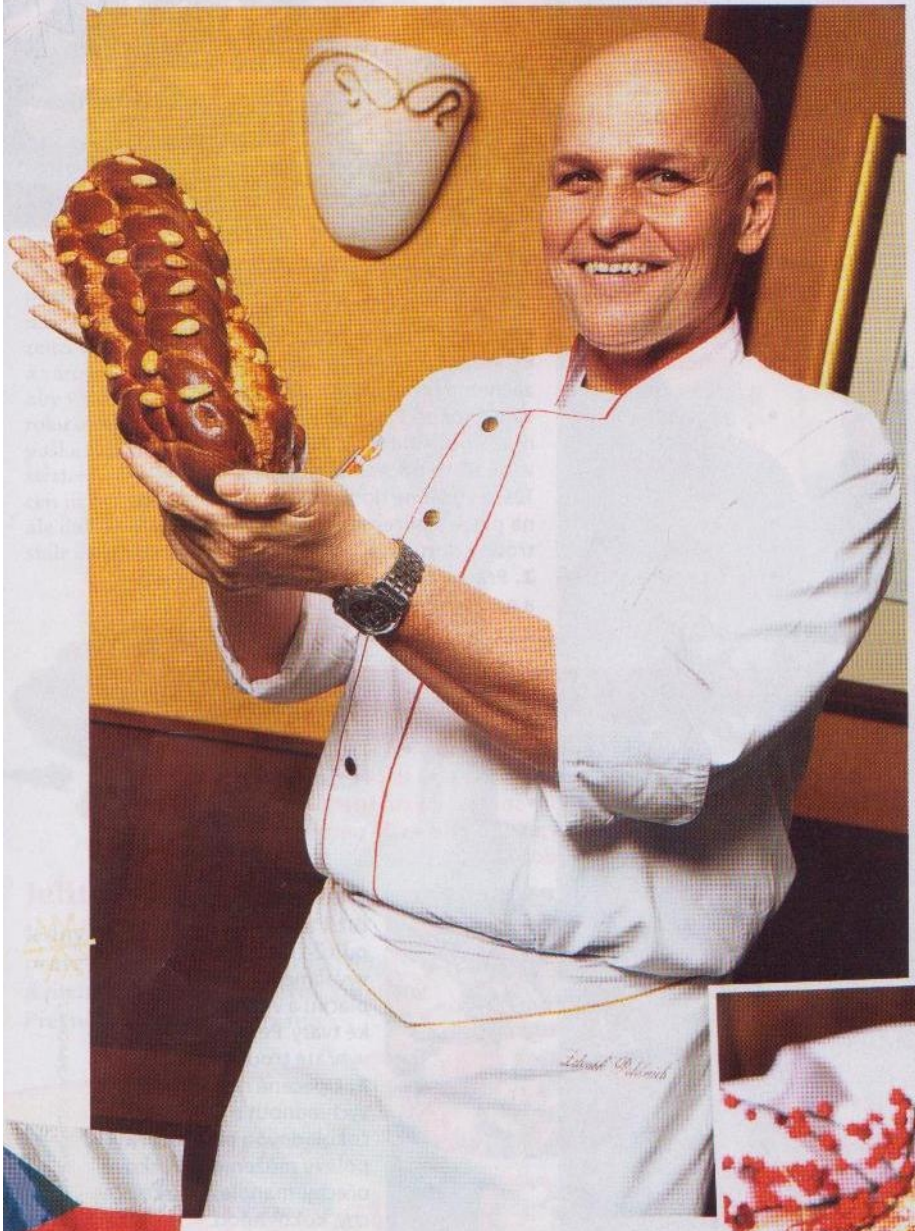
PRODUKCE A TYLING: JANA VAŠÁKOVÁ, CUKROVÍ A RECEPTY: MICHAL VĚVERKA, FOTO: MARTIN FALTUS, PROFIMEDIA.CZ

Vánoční dezerty

ze všech koutů Evropy

Z evropských specialit jsme vybrali pět nejzajímavějších vánočních dezertů. Vyzkoušejte novinky i českou klasiku.

TEXT: ALENA NĚMEČKOVÁ



Zdeněk Pohlreich

Patří k hvězdám české gastronomie. Celá léta stál v čele restaurace hotelu Rennaissance v Praze a jeho kuchyně byla vyhlášená. Letos v létě změnil působiště. Nyní je šéfkuchařem restaurace hotelu Imperial. Slavná secesní kavárna a restaurace již sice nenabízí svým hostům možnost metání koblih po lokále podle vzoru Jirotkova Saturnina, ale zato zde ochutnáte speciality české i světové kuchyně. A vždy z čerstvých surovin!

Staročeská vánočka

- 500 g hladké mouky
- 130 g cukru krupice
- 100 g másla
- 4 žloutky
- lžička vanilkového cukru, špetka soli
- citronová kůra
- muškátový oříšek
- 80 g rozinek
- 20 g mandlí
- 50 g droždí
- 100 ml mléka

1. Z trochy mouky, mléka, dvou špetek cukru a droždí promícháme kvásek a necháme ho na teplém místě vyběhnout. Do mísy přidáme všechny ostatní suroviny a řádně vypracujeme těsto. Přikryjeme plátěnou utěrkou a necháme vykynout. Po půlhodině těsto znovu propracujeme a rozdělíme na 9 dílů.
2. Upleteme vánočku. Spodní pletenec ze čtyř válečků těsta, prostřední ze tří a horní ze dvou. Do vánočky pro zpevnění napícháme špejle a necháme opět vykynout. Pečeme při 160 stupních dozlatova. Upečené těsto poznáme na

Historie pokrmu

Česká vánočka se udržela na štědrovečerní tabuli od 16. století, tehdy ji ale směli připravovat pouze mistři pekařského cechu. Až v 18. století se příprava populárního dezertu mohla přesunout i do obyčejnějších kuchyní. Podle dávného zvyku se má pro štěstí do vánočky před upečením uschovat mince. Ten, kdo ji našel, měl být v následujícím roce pod ochranou štěstěny. Naopak připálená a jinak nepříliš povedená vánočka nevěstila pro hospodyni a její rodinu nic dobrého.

Lady Milena Grenfell-Baines

Je původem Češka, osud ji ale před válkou odvál jako jedno z Wintonových dětí do Londýna. Stejně aktivně, jako seznamuje Angličany s českou hudbou a kuchyní, se s námi podělila o svůj vlastní recept na klasický anglický vánoční dezert mince pie. Vyzkoušejte tradici, jejíž původ sahá až do středověku.

Vánoční mince pie

- 175 g hladké mouky
- 125 g másla
- 125 g rostl. tuku
- 1 lžíce 40% smetany
- 1 lžíce koňaku

Náplň

- 100 g jablek
- 15 g kandované pomerančové kůry
- 250 g rozinek
- 75 g oloupaného hroznového vína
- 2 lžíce sek. mandlí
- 75 g hnědého cukru
- 20 g másla
- 3 lžíce koňaku

1. Z mouky a másla prsty vypracujeme drobenku, přidáme smetanu, koňak a žloutek a rychle zpracujeme na jemné těsto, které uložíme na hodinu do ledničky. Rozválíme natenko a vykrajujeme kolečka, která dáme do formiček. Smícháme suroviny na náplň a směsí naplníme formičku. Z dalšího kolečka vytvoříme ‚pokličku' s vykrojenou hvězdičkou. Odkrojené zbytky můžeme použít jako poklop na jiné bábovičky.
2. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 20 minut dozlatova. Vychladlé posypeme moučkovým cukrem.

Historie pokrmu

Tradiční mince pie se v Anglii připravoval nejprve s masovo-játrovou náplní. Teprve později se objevila jeho ovocná varianta. Podle pověr musíte pro štěstí míchat náplň po směru hodinových ručiček. Hvězda na vršku bábovičky zase symbolizuje hvězdu betlémskou.

Radek Hasman

Radek Hasman je šéfkuchařem ve vyhlášené pražské italské restauraci Aromi v Mánesově ulici na Vinohradech. S Ricardem Lucquem, jejím majitelem, jezdí pravidelně do Itálie, kde hledají další inspiraci.

Historie pokrmu

Podle jedné legendy torrone pochází z Cremony na severu Itálie, kde ho kreativní cukrář vytvořil do tvaru zvonice místní katedrály. Podle jiné, prozaičtější legendy recept dovezli kdysi Saracéni jako dar. Torrone se totiž podobá tureckému medu. Jelikož je velice sladké, v našem receptu je vložkou do semifreda, tradičního italského mraženého krému.

Torrone semifredo

- 250 g cukru krupice
- 50 g medu
- 300 g sýru ricotta
- 200 g torrone
- 4 bílky
- 5 g plátkové želatiny
- 50 ml mléka
- 150 ml hořké čokolády

1. Do větší mísy vložíme 200 g cukru, med a mléko a vyšleháme mixérem. Přidáme dávku ricotty a rozehřáté čokolády a opět vyšleháme se želatinou důkladně rozpuštěnou v teplé vodě. Přidáme nožem nasekané torrone (koupíte v italských specialitách), vyšlehaný pevný sníh z bílků a 50 g cukru. Důkladně promícháme, vložíme do libovolné formy a necháme zmrazit.
2. Hotový dezert můžeme doplnit redukcí z likéru kahlúa. Na mírném ohni svaříme 0,3 l likéru se 100 g cukru, cca 30 min.

Jean Paul Manzac

Vánoční poleno pro vás připravil Jean Paul Manzac, Francouz původem z Gaskoňska, který do Čech přijel před devíti lety. Je šéfkuchařem a majitelem restaurace Brasserie M ve Vladislavově ulici v Praze 1, kde nabízí klasickou francouzskou kuchyni za přijatelné ceny. Na jídelním lístku najdete 65 specialit a vybírat můžete z 90 druhů francouzských vín.

Historie pokrmu

V předvečer Vánoc se ve Francii scházela rodina u krbu. Jedno z hořících polen bylo vždy vybrané se speciální úctou. Muselo být tak velké a z tak kvalitního dřeva, aby vydrželo hořet celou noc. Popel z polene se pak uchovával, neboť se mělo za to, že bude ochraňovat dům i jeho obyvatele. Dnes je vánoční poleno symbolizováno právě dezertem bûche de Nöel.

Bûche de Nöel

Korpus

- 100 g cukru
- 100 g polohrubé mouky
- 5 vajec
- 1 vanilkový cukr
- 5 ml bílého rumu

Máslový krém

- 100 g cukru
- 1/2 šálku vody
- 3 žloutky
- 250 g másla
- 100 g hořké čokolády

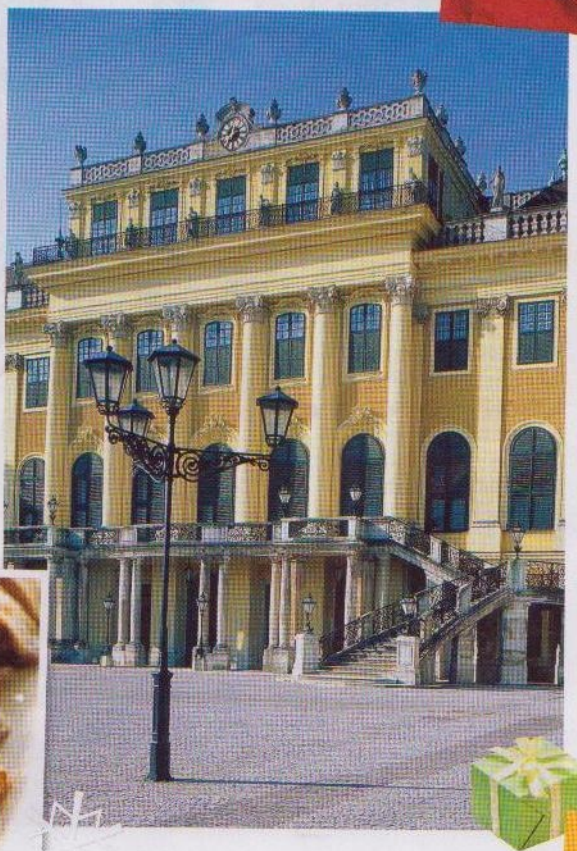
1. Utřeme 4 žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme 1 celé vejce a promícháme. Přidáme mouku a sníh ze 4 bílků. Připravíme si obdélníkovou pečicí formu a vyplníme ji pečicím papírem. Papír jemně potřeme máslem a nalijeme na něj vrstvu těsta (cca 1 cm). Ve vyhřáté troubě na 200 °C pečeme asi 10 minut. Korpus s pečicím papírem opatrně vyjmeme z formy a položíme na chladnou desku.

2. Na máslový krém rozmícháme cukr v šálku horké vody. Tu zvolna lijeme na 3 žloutky a metličkou mícháme, dokud se směs nevychladí. Přidáme máslo a vyšleháme krém, na který pak vylijeme rozehřátou čokoládu, a opět promícháme.

3. Korpus položíme na utěrku a potřeme polovinou krému. Zabalíme roládu a druhou porcí krému pomažeme, pomocí vidličky vytvoříme vzorek à la dřevěné polínko. Asi na 4 hodiny dáme vychladit.

Café restaurant Residenz

Pravý vídeňský štrúdl pečou ve slavném Café restaurantu Residenz v Schönbrunnu. Zdejší cukrářští mistři tu dokonce připravují každou hodinu show pro návštěvníky, při níž můžete jejich umění v tažení závinu sledovat na vlastní oči. A víte, jak si pravý Rakušan užije svůj jablečný štrúdl? Přidá k němu kopeček vanilkové zmrzliny a bohatě ozdobí opravdovou čerstvě našlehanou šlehačkou. Zkuste to jako oni!



Vídeňský štrúdl

- 250 g hladké mouky
- 1 vejce
- 100 g vlažné vody
- 20 g oleje

Náplň

- 100 g strouhanky
- 50 g másla
- 170 g rozinek
- 10 g citronové šťávy
- 1 100 g jablek
- 140 g skořicového cukru

1. Smícháme ingredience a špetku soli a těsto vypracujeme tak, až se přestane lepit na podložku i na ruce. Kouli těsta potřeme rostlinným olejem a necháme 1/2 hodiny odpočívat.

2. Strouhanku a máslo osmažíme na pánvi dozlatova a nakrájíme jablka na plátky. Těsto vyválíme na pomoučeném lněném ubrusu a pomocí hřbetu rukou vytáhneme dotenka.

3. Na vytažené těsto rozprostřeme náplň a pomocí ubrusu zavineme. Odkrojíme okraje a pečeme při 190 stupních dozlatova. Upečený štrúdl potřeme máslem.

Historie pokrmu

O původ štrúdlu se přou Maďaři a Rakušané. Pochází totiž z dob monarchie. V Maďarsku se tažený štrúdl peče s tvarohovou a makovou náplní, v Rakousku je ale nejpopulárnější ta jablečná.

FOTO: MIROSLAV MACHEK, MAFA - DAVID PORT, PROFIMEDIA.CZ, GETTY IMAGES, ISIFA