



PŘÍŠTÍ RECEPTÁŘ

můžete získat

ZDARMA

a POHODLNĚ

Více informací na kartičce uvnitř receptáře.



Kvalita je nejlepší recept.

Vyzkoušejte:

*Vánoční
pečení*



Receptář č. 4



Kvalita je nejlepší recept.

Vyzkoušejte:

Vánoční pečení

Vánoční pečení bez výrobků Dr. Oetker je jako vánoční stromeček bez svíček: prostě něco chybí. Žádný div - jméno "Dr. Oetker" je již od roku 1891 označením pro kvalitní produkty, které přinášejí radost z pečení a zaručují úspěch. Dnes, stejně tak jako dříve, platí filosofie "Kvalita je nejlepší recept."

Co nesmí chybět

V současné době firma Dr. Oetker nabízí široký sortiment přípravků na pečení. Od klasických originálních produktů jako kypřicí prášek do pečiva či vanilínový cukr, které při pečení nesmí chybět, přes osvědčené pečicí směsi (např. Buchty) až k moderním výrobkům, mezi které patří čokoládová tuková poleva nebo rumové aroma. Dr. Oetker nabízí i další výrobky, které mají v kuchyni široké uplatnění. Jsou to kakao, práškový cukr s vanilkovou příchutí a Solamyl - jemný bramborový škrob.



Naše recepty

Pokud se rádi necháváte při pečení stále něčím novým inspirovat, pak se musíte seznámit s recepty připravenými a odzkoušenými v kuchyni Dr. Oetker. Nenajdete zde jen recepty, ale také tipy a nápady na téma pečení. A pokud byste měli zájem o více receptů z kuchyně Dr. Oetker, pak dejte o sobě vědět! Jak? Více informací najdete na kartičce uvnitř receptáře.



Dr. Oetker - to je celý svět pečení pod jménem, které garantuje zkušenost a jistotu výsledku. V tomto duchu Vám přejeme mnoho radosti při pečení podle následujících receptů a vánoční svátky plné pohody a štěstí.

Lucie Čáková

Lucie Čáková
Marketing-pečení

<http://www.oetker.cz>



Ořechové trojúhelníčky

Přísady:

Hnětené těsto:

- 225 g hladké mouky
- 1 zarovnaná čajová lžička kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker
- 100 g cukru krupice
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 1 vejce
- 1 polévková lžice vody
- 100 g másla nebo margarínu



Náplň:

- 3 polévkové lžice meruňkové marmelády
- 150 g másla
- 125 g cukru
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 3 polévkové lžice vody
- 300 g mletých lískových ořechů

Poleva:

- 100 g tukové polevy Dr. Oetker mléčná čokoláda

Vyzkoušejte:



Tip:

Ořechové trojúhelníčky vydrží v dobře uzavřené dóze 3 - 4 týdny. Místo lískových ořechů můžeme použít také 300 g strouhaného kokosu.

Příprava:

1. Na těsto smícháme mouku s kypřicím práškem do pečiva a prosijeme do mísy. Přidáme cukr, vanilínový cukr, vejce, vodu a máslo nebo margarín. Přísady dobře propracujeme pomocí ručního šlehače s hnětacími metlami nejprve při nejnižší, pak při nejvyšší rychlosti.

2. Poté těsto na pracovní desce prohněteme rukama dohladka. Pokud by se lepilo, uložíme je zabalené do fólie na chvíli do chladu. Těsto rozprostřeme na vymaštěný pečicí plech (30x40 cm).

3. Těsto potřeme meruňkovou marmeládou. Máslo, cukr, vanilínový cukr a vodu za stálého míchání pomalu zahříváme a necháme rozpustit. Vmícháme mleté lískové ořechy a náplň necháme trochu vychladnout.

4. Náplň rovnoměrně rozetřeme na těsto. Pečicí plech vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba:

cca 180 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 160 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

stupeň 2 - 3 (předehřátá)

Doba pečení: 25 - 30 minut

5. Pečicí plech postavíme na kuchyňskou mřížku a koláč necháme vychladnout. Teprve poté jej rozkrájíme na čtverce (8x8 cm), které následně diagonálně rozdělíme na poloviny, takže vzniknou trojúhelníky.

6. Čokoládovou polevu vyjeme ze sáčku a v malém hrnci ji ve vodní lázni při nízké teplotě rozpustíme. Oba špičaté rohy trojúhelníčků namočíme do polevy. Trojúhelníčky položíme na kuchyňskou mřížku nebo na papír na pečení a necháme polevu ztuhnout.



Čokoládovo-ořechové hvězdičky

(35 kusů)

Přísady:

Třené / hnětené těsto:

- 1 vejce
- 1 žloutek
- 125 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilínového cukru
Dr. Oetker
- 1 špetka soli
- 1 vrchovatá lžička instantní kávy
- 60 g čokolády na vaření
- asi 225 g mletých lískových ořechů
- na špičku nože kypřicího prášku
do pečiva Dr. Oetker

Poleva:

- 50 g prosátého moučkového cukru
- 1 bílek
- popř. 2 - 3 kapky vody

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Vejce, žloutek, cukr, vanilínový cukr, sůl a kávový prášek vyšleháme ručním elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni do pěny.



2. Čokoládu rozlámeme na malé kousky, v menším hrnci ji ve vodní lázni na mírném ohni rozpustíme, rozmícháme dohladka a poté přidáme do vaječné hmoty. Mleté lískové ořechy promícháme s kypřicím práškem do pečiva a 2/3 této směsi zašleháme do těsta při středním stupni šlehání. Zbytek do těsta zapracujeme. Těsto necháme cca 4 hodiny odležet v chladu.

3. Polevu připravíme tak, že z bílku ušleháme tuhý sníh. Postupně přidáváme moučkový cukr, popř. trochu vody, aby byla hmota roztíratelná.

4. Těsto na pomoučené pracovní desce vyválíme na asi 1/2 cm tenkou placku. Vykrajujeme hvězdičky a pokládáme je na plech vyložený papírem na pečení. Hvězdičky potřeme silnou vrstvou polevy. Polevu necháme vsáknout do těsta a po 10 minutách dáme péci.

Elektrická trouba:

cca 140 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 120 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

cca stupeň 2 (předehřátá)

Doba pečení: každý plech 25 - 30 minut

Tip:

Podle chuti můžeme do polevy přimíchat 1 vrchovatou lžičku prosátého kakaového prášku. Hvězdičky vydrží 3 - 4 týdny.



Bábovka se svařeným vínem

Příklady:

Třené těsto:

- 200 g měkkého másla
- 200 g cukru krupice
- 1 balíček vanilínového cukru
Dr. Oetker
- 4 vejce
- 200 g hladké mouky
- 2 zarovnané čajové lžičky kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker
- 100 g jemně nastrobané bořké čokolády
- strouhanka

Svažené víno:

- 75 ml červeného vína
- 2 polévkové lžičce citrónové šťávy
- 1 - 2 ks skořice vcelku
- 1/2 čajové lžičky hřebíčku
- 1 polévková lžičce cukru
- nastrobaná kůra z 1/2 citrónu

Poleva:

- 250 g prosátého moučkového cukru
- 2 - 3 polévkové lžičce citrónové šťávy

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Červené víno svaříme s citrónovou šťávou a kůrou, skořicí, hřebíčkem a cukrem. Necháme vychladnout a přecedíme přes sito.



2. Na třené těsto vyšleháme pomocí ručního šlehače máslo do pěny. Postupně přidáváme cukr a vanilínový cukr a mícháme tak dlouho, dokud nevznikne kompaktní hmota. Postupně přidáváme vejce (každé vejce zašleháváme cca 1/2 minuty).

3. Smícháme mouku s kypřicím práškem do pečiva, prosijeme a po částech při střední rychlosti mícháme do máslové hmoty. Přilijeme svažené víno a zamícháme. Vmícháme čokoládu. Těsto vlijeme do vymaštěné a strouhankou vysypané bábovkové formy (průměr 22 cm) a vložíme do trouby.

Elektrická trouba:

cca 180 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 160 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba:

cca stupeň 3 (bez předehřátí)

Doba pečení: asi 50 minut

4. Bábovku necháme ve formě nejprve 10 minut zchladnout, poté ji vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme zcela vychladnout.

5. Na polevu rozmícháme dohledka moučkový cukr s citrónovou šťávou a bábovku polevou potřeme.

Tip:

Podle chuti přimícháme do části polevy červené víno a bílou polevu na bábovce postříkáme.



Vánoční lodičky

(40 kusů)

Přísady:

Křehké těsto:

- 175 g másla nebo margarínu
- 100 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 1/2 lžvičky rumového aroma Dr. Oetker
- 1 špetka mleté skořice
- 1 bílek
- 200 g hladké mouky
- 25 g kakaového prášku Dr. Oetker
- 1 špetka kypřicího prášku Dr. Oetker
- 125 g neloupaných rozemletých mandlí
- našlebaný bílek
- oloupané, půlené mandle



Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Ručním šlehačem našleháme máslo nebo margarín do pěny. Postupně přidáváme cukr, vanilínový cukr, rumové aroma a skořici. Šleháme tak dlouho, než vznikne kompaktní hmota. Poté vmícháme bílek (asi 1/2 minuty).

2. Mouku s kakaem a kypřicí prášek do pečiva smícháme, prosijeme a po částech zašleháváme. Nakonec do těsta přimícháme mandle.

3. Z těsta tvoříme dlouhé válečky, které krájíme asi 4 cm dlouhé a na koncích je tvarujeme do špičky. Pokládáme na namaštěný, pečicím papírem vyložený plech.

4. Do každé lodičky zatlačíme bílkem potřenou půlku mandle.

Elektrická trouba:

cca 200 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 180 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

cca stupeň 4 (předehřátá)

Doba pečení: asi 10 minut

5. Po upečení sejmeme z plechu a necháme vystydnout.

Tip:

Mandle můžeme nahradit také lískovými oříšky. Lodičky vydrží 3 - 4 týdny.



Vánočka

Přísady:

Kynuté těsto:

- 1 pečicí směs Buchty Dr. Oetker
- 200 ml (2 dl) teplé vody
- 100 ml (1 dl) oleje
- 1 vejce
- 30 g cukru krupice
- 5 g oloupaných nasekaných mandlí
- 5 g rozinek



Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Obsah sáčku pečicí směsi vysypeme do mísy, smícháme s přibaleným aktivním droždím a přidáme vodu, olej, vejce a cukr. Vše důkladně promícháme a ručně propracujeme (5 - 10 minut) v hladké těsto tak, aby se nelepilo na stěny nádoby. Povrch zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a dáme na teplé místo 45 - 90 minut vykynout.

2. Uprostřed kynutí přidáme do těsta mandle a rozinky a necháme dokynout.

3. Po vykynutí těsto rozdělíme na 3 větší a 3 menší části, z nichž rukou vyválíme válečky. Ze tří silnějších upleteme cop, na který položíme cop upletený ze tří slabších válečků. Aby se nám vánočka při pečení nezhroutila, napícháme do horní části ze stran párátka nebo kousky špejle. Povrch potřeme rozehřátým máslem nebo rozšlehaným vejcem a posypeme lupínky z mandlí.

4. Vánočku vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 35 minut.

Elektrická trouba:

cca 180 - 200 °C

Horkovzdušná trouba:

cca 150 - 160 °C

Plynová trouba:

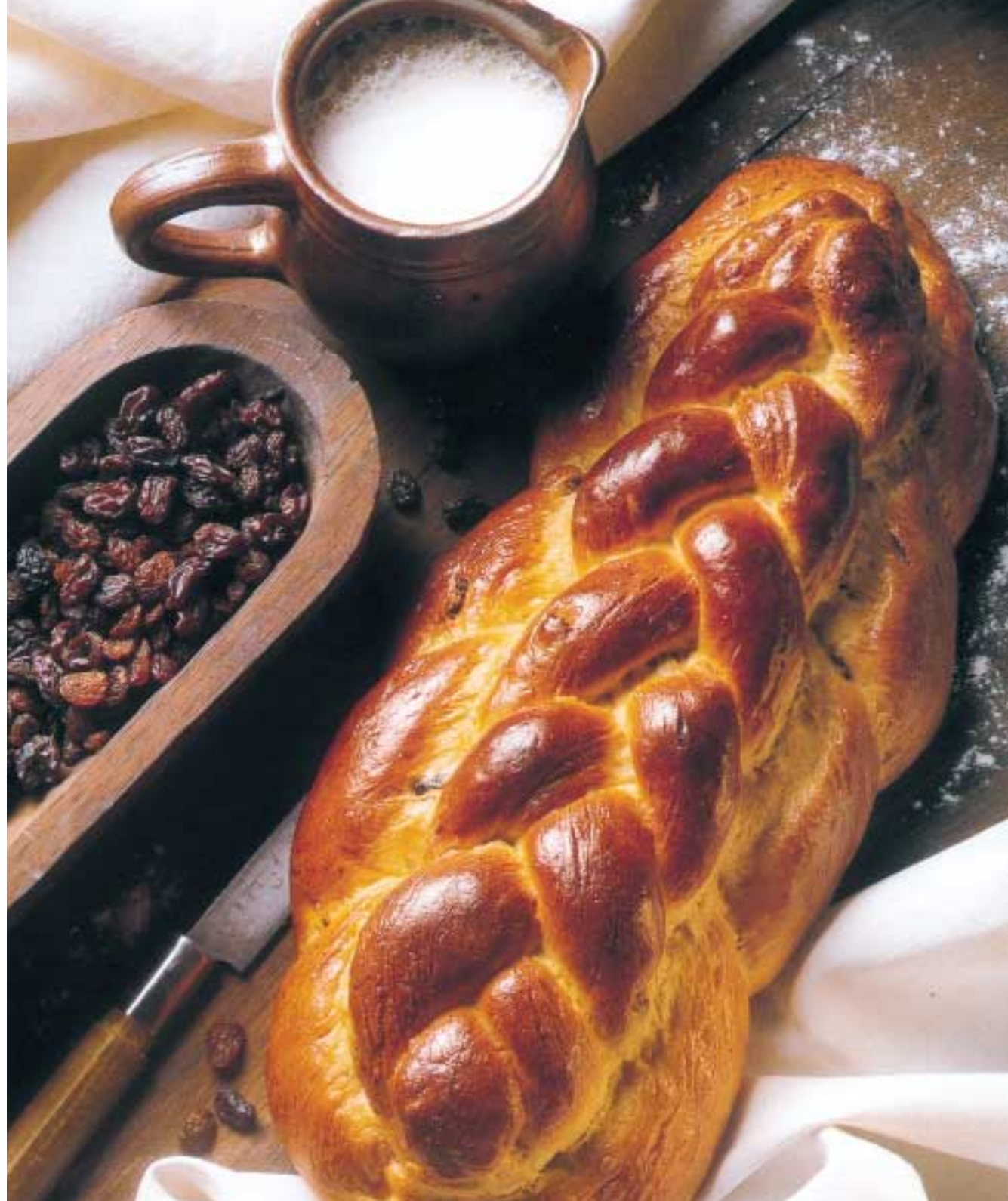
stupeň 2 - 3

Doba pečení: asi 35 minut

5. Jestliže chceme mít jistotu, že je vánočka již hotová, pícháme doprostřed těsta špejli. Pokud se na ni již těsto nelepí, vánočka je správně upečená.

Tip:

Pro vylepšení chuti můžeme použít rozinky předem namočené v rumu.



Kokosky

(45 kusů)

Příklady:

Třené těsto:

- 50 g másla nebo margarínu
- 125 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilínového cukru
Dr. Oetker
- 1/2 lžvičky rumového aroma
Dr. Oetker
- 3 kapky aroma bořkých mandlí
- 1 vejce
- 125 g hladké mouky
- 2 vrchovaté lžičky kypřicího prášku
do pečiva Dr. Oetker
- 250 g strouhaného kokosu
- asi 1 lžíce mléka

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Máslo nebo margarín ušleháme ručním elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Postupně přidáváme cukr, vanilínový cukr, rumové aroma a aroma hořkých mandlí, dokud nevznikne kompaktní hmota. Přimícháme vejce (asi 1/2 minuty).



2. Mouku smícháme s práškem do pečiva, prosijeme a po částech přidáváme do hmoty, kterou šleháme na středním stupni. Poté přilijeme mléko. Nakonec rychle vmícháme strouhaný kokos.

3. Dvěma lžičkami tvarujeme kokosky a pokládáme je na vymaštěné plechy vyložené papírem na pečení. Popř. lehce přimáčkeme prsty.

Elektrická trouba:

cca 200 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 180 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

cca stupeň 4 (předehřátá)

Doba pečení: každý plech 10-12 minut

4. Kokosky sundáme z plechu a necháme vychladnout.

Tip:

Kokosky můžeme ozdobit 50 g rozpuštěné čokoládové polevy nebo je ze spodní strany do polevy namočit, takže vzniknou tmavé "patičky". Chuť strouhaného kokosu ještě zvýrazníme, když jej nejprve bez tuku opražíme dohněda na pánvi.



Nugatové hrudky

(35 kusů)

Přísady:

Třené těsto:

- 175 g másla nebo margarínu
- 150 g moučkového cukru
- 1 vanilinový cukr Dr. Oetker
- 2 žoutky
- 250 g hladké mouky
- 2 vrchovaté lžičce kakaa Dr. Oetker
- špetka kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker
- 25 g tukové polevy Dr. Oetker mléčná čokoláda
- 150 - 200 g oříškového nugátu

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Šlehačem utřeme máslo nebo margarín do pěny. Postupně přidáváme moučkový a vanilinový cukr. Šleháme tak dlouho, dokud nevznikne jednolitá masa. Jeden po druhém přidáváme žoutky.



2. Smícháme mouku, kypřicí prášek do pečiva a kakao, prosijeme a po dávkách promícháme s připravenou směsí. Těstem naplníme sáček s hvězdičkovou trubičkou (střední velikosti) a na vymazaný plech stříkáme hrudky (o průměru asi 2 cm). Pečeme ve vyhřáté troubě.

Elektrická trouba:

cca 210 °C

Horkovzdušná trouba:

cca 180 °C

Plynová trouba:

stupeň 2 - 3

Doba pečení: 10 - 12 minut

3. Hrudky sejmete z plechu a dáme vychladnout.

4. V hrnku ve vodní lázni pomalu rozejhřejeme nugát. Rozmícháme ho na hladkou hmotu, kterou potřeme spodní stranu poloviny vychladlých placiček. Přiklopíme zbylé poloviny hrudek. Čokoládovou polevu připravíme podle návodu na obalu a hrudky jí zdobíme.

Tip:

Hrudky můžeme potřít silnější vrstvou lískooříškové pomazánky nebo krému a poté spojit.



Vánoční tvarohová štola

Přísady:

Třené těsto:

- 370 g hladké mouky
- 150 g tuku (rozpuštěné máslo)
- 125 g cukru krupice
- 1,5 sáčku kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker
- 250 g měkkého tvarohu
- 2 vejce
- 1 vanilínový cukr Dr. Oetker
- rozinky, oříšky, kandované ovoce (množství dle uvážení)

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Mouku smícháme s kypřícím práškem do pečiva a prosijeme do mísy. Přidáme cukr, vanilínový cukr, rozpuštěný tuk, vejce a tvaroh. Přísady dobře propracujeme ručním elektrickým šlehačem.



2. Těsto následně přendáme na pomoučený vále, přidáme rozinky, oříšky, kandované ovoce a ručně propracujeme v hladké těsto.

3. Nyní vytvarujeme štolu. Na pomoučeném vále vyválíme obdélníkovou placku asi 3 cm silnou. Delší okraje složíme proti sobě tak, aby se ve středu dotýkaly. Poté přehneme podélnou stranou ještě na polovinu.

4. Štolu položíme na plech vyložený papírem na pečení a dáme péci.

Elektrická trouba:
cca 180 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:
cca 160 °C (předehřátá)

Plynová trouba:
stupeň 2 - 3 (předehřátá)

Doba pečení: 30 - 35 minut

5. Po upečení ihned potřeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem.



Tip:

Na pečení štolý můžeme použít dvě formy na biskupský chlebiček.



Badyánové placičky

(48 kusů)

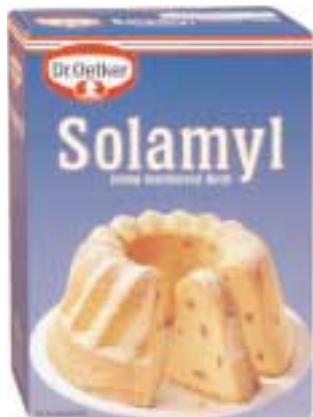
Přísady:

Třené těsto:

- 2 vejce
- 200 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 125 g hladké mouky
- 125 g škrobové moučky Solamyl
- 15 g mletého badyánu



Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Vejce vyšleháme ručním elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni do pěny a postupně přidáváme cukr a vanilínový cukr, dokud nevznikne kompaktní hmota.

2. Mouku smícháme se škrobovou moučkou, prosijeme a rozdělíme na dvě části. Každou část spolu s mletým anýzem zašleháme při střední rychlosti do vaječného krému.

3. Dvěma lžičkami tvarujeme z těsta hrudky o velikosti lískového ořechu a pokládáme je na vymaštěné plechy vyložené papírem na pečení (mezi hrudkami necháme dostatečnou vzdálenost!). Plechy s placičkami necháme přes noc vedle sebe (ne na sobě!) v teple zaschnout. Příští den je upečeme.

Elektrická trouba:

130 - 150 °C (bez předehřátí)

Horkovzdušná trouba:

cca 120 °C (bez předehřátí)

Plynová trouba:

stupeň 1 - 2 (předehřátá)

Doba pečení: 25 - 30 minut

4. Po upečení sejmemme placičky z plechu a necháme je vychladnout.

Tip:

Badyán můžeme nahradit skořicí a upéci staročeské skořicové placičky.



Perníčky

(cca 5 plechů)

Příklady:

Třené / bnětené těsto:

- 125 g tekutého medu
- 200 g cukru krupice
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 150 g másla nebo margarínu
- 4 lžičky mléka
- 3 kapky aroma božkých mandlí
- 1 vrchovatá lžička mleté skořice
- 400 g hladké mouky
- 100 g škrobové moučky Solamyl
- 2 vrchovaté lžičky kakaa Dr. Oetker
- 1 balíček kypřicího prášku do pečiva Dr. Oetker

Poleva:

- 200 g prosátého moučkového cukru
- 2 - 3 lžičky citrónové šťávy
- popř. potravinářské barvivo

Vyzkoušejte:



Tip:

Pokud chceme použít perníčky jako ozdoby na vánoční stromček, před upečením probodneme díru pro očko pletací jehlicí.

Příprava:

1. Med s cukrem, vanilínovým cukrem, máslem nebo margarínem a mlékem pomalu zahříváme, dokud se med a cukr nerozpustí. Hmotu nalijeme do šlehací nádoby a necháme vychladnout.



2. Do téměř vychladlé hmoty zašleháme ručním elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni aroma božkých mandlí a skořici. Smícháme mouku, škrobovou moučku, kakao a prášek do pečiva, směs prosijeme a 2/3 po částech zašleháme do hmoty šlehačem na středním stupni. Zbytek propracujeme na pracovní desce. Pokud se těsto lepí, přidáme trochu mouky.

3. Z těsta vyválíme asi 1/2 cm tenkou placku, vykrajujeme hvězdičky a pokládáme je na plechy vyložené papírem na pečení.

Elektrická trouba:

cca 180 - 200 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 160 - 180 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

stupeň 3 - 4 (předehřátá)

Doba pečení: každý plech 10 - 15 minut

4. Hvězdičky sundáme z plechu a necháme vychladnout.

5. Na polevu utřeme z moučkového cukru a citrónové šťávy hustou hmotu, aby měla správnou konzistenci pro zdobení. Pokud chceme, můžeme přidat potravinářské barvivo. Polevu naplníme zdobící kornout. Vychladlé hvězdičky ozdobíme polevou a necháme sušit.



Sacherin dort

Příklady:

Piškotové těsto:

- 150 g hladké mouky
- 150 g másla nebo margarínu
- 75 g moučkového cukru do těsta
- 75 g moučkového cukru do bílků
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 150 g hořké čokolády
- 6 vajec (2 vejce + 4 žloutky + 4 bílky)
- 20 g kakaá Dr. Oetker
- 1 kávová lžička prášku do pečiva Dr. Oetker

Náplň:

- 200 g meruňkové marmelády

Poleva:

- 100 g čokolády na vaření

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Hořkou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout.
2. Máslo vyšleháme ručním šlehačem a postupně vmícháme cukr, vanilínový cukr, vychladlou čokoládu, 2 vejce a 4 žloutky. Přidáme promíchanou mouku s práškem do pečiva, kakaem a vyšleháme hladkou hmotu. Z bílků ušleháme sníh a metličkou přimícháme cukr. Sníh opatrně přimícháme do těsta. Pečeme v dortové formě o průměru 26 cm. Dno vyložíme pečicím papírem.
- Elektrická trouba:**
cca 170 °C (předehřátá)
Horkovzdušná trouba:
cca 150 °C (bez předehřátí)
Plynová trouba:
stupeň 2 - 3 (bez předehřátí)
- Doba pečení:** asi 45 min
3. Dortový korpus vyjmeme z trouby a necháme vychladnout.
4. Marmeládu dobře rozmícháme. Dortový korpus uprostřed podélně rozkrojíme a spodní díl potřeme 2/3 marmelády. Přiklopíme horní díl. Okraje korpusu a horní díl potřeme tenkou vrstvou zbylé marmelády.
5. Čokoládu na vaření rozlámeme na malé kousky a ve vodní lázni necháme rozpustit. Potřeme horní díl korpusu i strany.
6. Dort krájíme až po ztuhnutí polevy.

Tip:

Aby poleva při krájení nepraskala, použijeme nůž namočený v horké vodě.



Perníková chaloupka

Přísady:

Těsto:

- 300 g tekutého medu
- 75 g cukru krupice
- 2 balíčky vanilínového cukru Dr. Oetker
- 1 vejce
- 50 g velmi měkkého másla nebo margarínu
- 4 lžice vody
- 600 g hladké mouky
- 30 g kaka Dr. Oetker
- 1 balíček kypřicího prášku do perníku Dr. Oetker
- tekutá smetana ke šlebaní

Na ozdobení:

- 200 g prosátého moučkového cukru
- 1 práškový cukr s vanilkovou příchutí Dr. Oetker
- bílek
- ořechy
- sladkosti

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Na těsto vymícháme med, cukr, vanilínový cukr, vejce, máslo a 4 lžice vody. Mouku smícháme s kakaem a kypřicím práškem do pečiva, přidáme do medové směsi a na pomoučeném vále uhněteme. Těsto dáme do chladu.

2. Podle náčrtů si vytvoříme papírové šablony ve skutečné velikosti.

3. Z těsta vyválíme 5 mm silný plát. Přiložíme šablony a vykrojíme podle nich jednotlivé díly. Dáme péci.

4. Ze zbylého těsta vyválíme plát jako podložku pod chaloupku a dle vlastní fantazie si připravíme doplňky (okenice, stromečky aj.). Poté dáme vše upéci.

Elektrická trouba:

cca 200 °C (předehřátá)

Horkovzdušná trouba:

cca 180 °C (předehřátá)

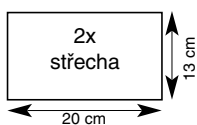
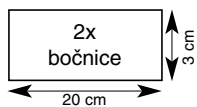
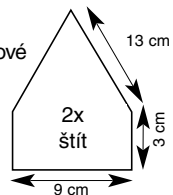
Plynová trouba:

stupeň 3 - 4 (předehřátá)

Doba pečení: každý plech asi 15 min.

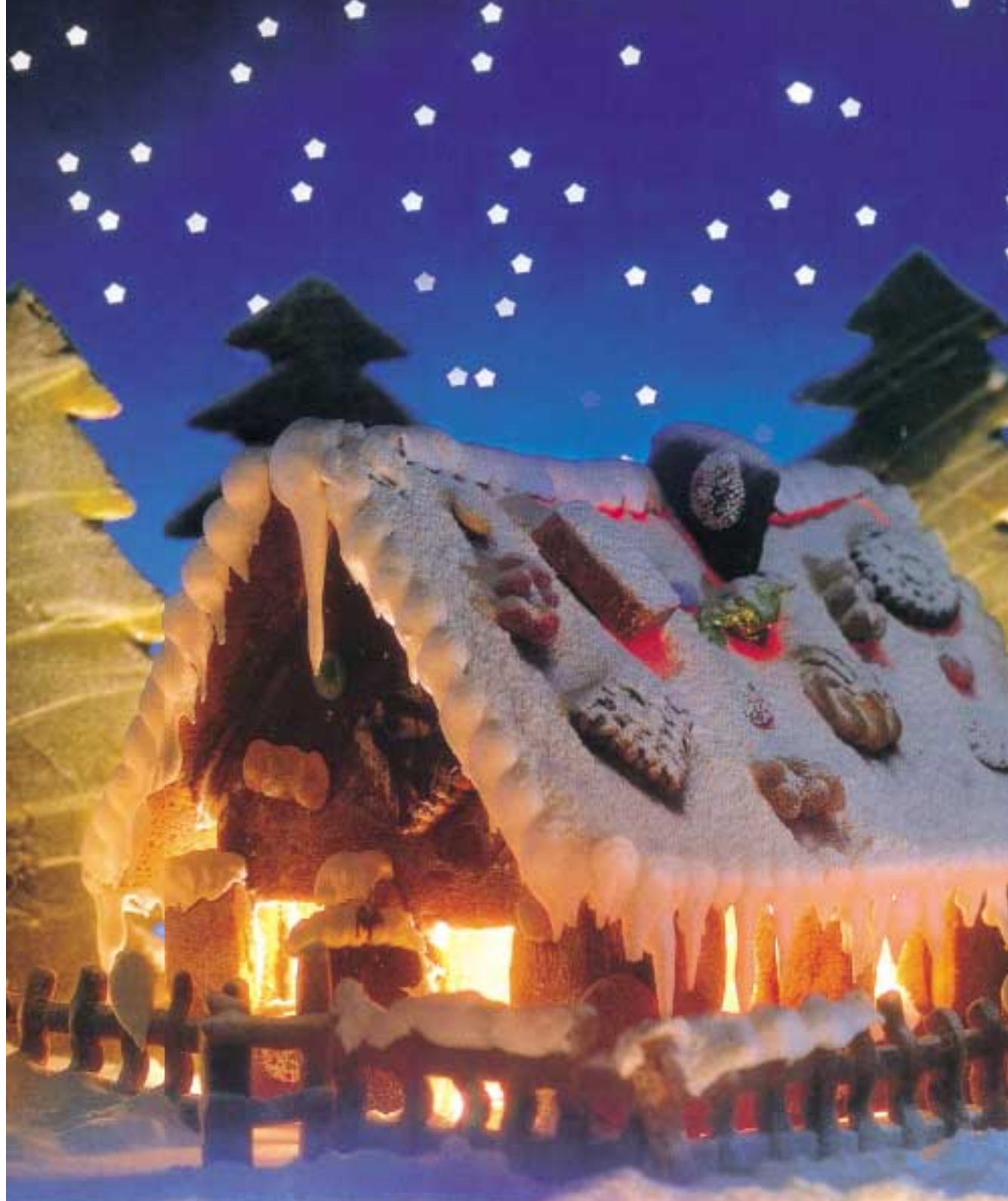
5. Vyndáme upečené části chaloupky z trouby a ještě do teplého těsta vykrojíme otvory pro okna a dveře. Necháme vychladnout!

6. Z cukru, bílku a citrónové šťávy uděláme hustou polevu, kterou potřeme okraje bočních a čelních stran a chaloupku sestavíme. Když jsou všechny části pevně slepené, zbytek polevy, ořechy a sladkosti použijeme na dozdobení chaloupky. Nakonec vše posypeme práškovým cukrem s vanilkovou příchutí.



Tip:

Jednotlivé části chaloupky musí dobře vychladnout (nejlépe přes noc), jinak by mohly být příliš měkké a chaloupka by se mohla rychle zborstit. Můžeme je upéct již několik dní před slepením chaloupky.



Mandloví mužičci

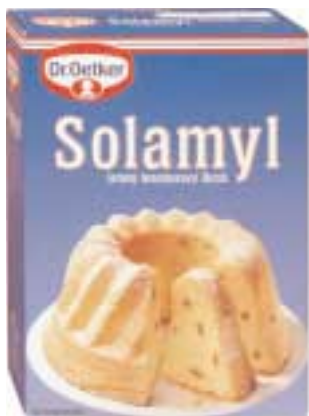
(cca 30 kusů)

Přísady:

- 1 bílek
- 200 g loupáných, mletých mandlí
- 125 g prosátého moučkového cukru
- 1 lžička škrobové moučky Solamyl
- trochu bílku
- 100 g loupáných, púlených mandlí
- 1 žloutek
- 1 lžíce vody



Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Z bílku ušleháme ručním elektrickým šlehačem tuhý sníh. Smícháme mandle, moučkový cukr a škrobovou moučku a rychle vmícháme do sněhu. Z hmoty mokkými prsty vytvarujeme kuličky o velikosti vlašského ořechu a potřeme je rozšlehaným bílkem.

2. Do každé kuličky zatlačíme 3 půlky mandlí tak, aby se vytvořila špička směrem nahoru. Vytvarované mužičky položíme na plech vyložený papírem na pečení a necháme přes noc sušit.

3. Žloutek rozšleháme s vodou a mužičky směsí potřeme. Plech vložíme do trouby a pečeme.

Elektrická trouba:

cca 180 °C (předehřátá, střední příčka)

Horkovzdušná trouba:

cca 160 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

cca stupeň 3 (předehřátá)

Doba pečení: asi 15 minut

4. Po upečení mužičky sundáme z plechu a necháme na kuchyňské mřížce vychladnout.



Tip:

K pečení tohoto pečiva používáme raději kupované mleté mandle, protože mandle mleté doma nejsou dostatečně jemné.

Meruňkovo-mandlové řezý

Přísady:

Třené těsto:

- 200 g čokolády na vaření
- 75 ml vody
- 100 g másla nebo margarínu
- 100 g moučkového cukru
- 1 balíček vanilínového cukru Dr. Oetker
- 1 zarovnaná lžička mleté skořice
- 3 vejce
- 150 g hladké mouky
- 3 zarovnané lžičky prášku do pečiva Dr. Oetker
- 100 g jemně nasekaných sušených meruněk
- 50 g oloupaných, nasekaných mandlí
- 100 g tukové polevy Dr. Oetker mléčná čokoláda

Vyzkoušejte:



Příprava:

1. Na těsto rozlámeme čokoládu na malé kousky, v malém hrnci ji ve vodní lázni při nízké teplotě s vodou a máslem nebo margarínem rozpustíme a rozmícháme dohladka.

2. Hmotu dáme do mísy a po částech pomocí ručního šlehače vmícháme cukr, vanilínový cukr a skořici. Poté postupně přidáváme vejce (každé vejce zašleháváme cca 1/2 minuty).



3. Mouku smícháme s kypřicím práškem do pečiva, prosijeme a při střední rychlosti po částech vmícháme do připraveného těsta. Přidáme meruňky a mandle. Vyšší pekáček vyložený papírem na pečení naplníme těstem a uhladíme. Vložíme do trouby.

Elektrická trouba:

cca 180 °C (předehřátá, spodní třetina)

Horkovzdušná trouba:

cca 160 °C (předehřátá)

Plynová trouba:

cca stupeň 3 (předehřátá)

Doba pečení: asi 20 minut

4. Po upečení necháme koláč v pekáčku na kuchyňské mřížce vychladnout.

5. Čokoládovou polevu vyjmeme ze sáčku a v malém hrnci ji ve vodní lázni při nízké teplotě rozpustíme a koláč potřeme. Ještě měkkou polevu ozdobíme meruňkami a mandlemi a necháme ztuhnout.

6. Vychladlý koláč rozkrájíme na kostky (asi 4x4 cm).

Tip:

Místo vanilínového cukru a skořice můžeme použít skořicový cukr Dr. Oetker.

