

SVÁTEČNÍ TYROLSKÁ ŠTOLA

Celková doba přípravy: 90 minut

Ingredience

na těsto

250 g hladké mouky	125 g tvarohu v kostce
100 g rozinek	100 g sušených brusinek
100 g sušených meruněk	75 g rozpuštěného másla
70 g cukru krupice	50 g blanšírovaných mandlí
50 g vajec	50 g podmáslí
12 g prášku do pečiva	2 g soli
1 g mletého anýzu	1 malý citron

MOŽNOST DOZDOBIT:

na polevu:

120 g cukru moučka
30 g citronové šťávy

na dokončení:

150 g kandovaného ovoce
70 g másla
40 g cukru moučka
5 g vanilkového cukru

Postup

1. Meruňky nasekejte na malé kousky a smíchejte s rozinkami a brusinkami.
2. Do mísy navažte tvaroh, podmáslí, máslo, cukr, vejce, kůru a šťávu z jednoho citronu, přidejte anýz a směs metličkou vymíchejte dohladka.
3. Nakonec vmíchejte mouku se solí a práškem do pečiva a vypracujte hladké, nelepivé těsto.
4. Teprve do dokonale hladkého těsta zapracujte sušené ovoce a mandle.
5. Na pomoučené desce vytvarujte obdélník, který přehněte do tvaru štóly.
6. Štolu pomoučenýma rukama přemístěte na plech s pečicím papírem, spojem nahoru.
7. Pečete v rozehřáté troubě při 160 °C asi 25 až 30 minut. Po upečení potřete štólu rozehřátým máslem a lehce posypte cukrem s vanilkou. Nechejte vychladnout.

Během pečení si připravte polevu:

1. Smíchejte moučkový cukr a citronovou šťávu, ve vodní lázni tuto směs mírně nahřejete.
2. Potom polevu opatrně naneste na povrch upečené a vychladlé štóly a nechejte ji lehce stéct po stranách.
3. Před zaschnutím polevy štólu dozdobte kousky kandovaného ovoce.

FRANCOUZSKÉ MADLENKY

Ingredience

na těsto

2 vejce

100 g cukru krystal

špetka soli

strouhaný citronová kůra

100 g hladké mouky

1/2 sáčku prášku do pečiva

100 g másla

1 lžíce pomerančové vody

Postup

1. Vejce s cukrem a špetkou soli ušleháme do hladké světle žluté pěny.
2. Přidáme citronovou kůru a hladkou mouku, kterou jsme předtím v míse smíchali s práškem do pečiva.
3. Rozpustíme máslo, které do těsta také přidáme.
4. Nakonec dochutíme vodou z pomerančových květů. Vymícháme celkem hutné těsto, které dáme odpočinout na dvě hodiny do lednice.
5. Připravíme si formu na madlenky. Kdo ji nemá a kvůli experimentům si ji nechce kupovat, může těsto upéct ve formičkách na pracny. Formu vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Do každého důlku dáme trochu těsta, aby důlek nebyl úplně plný.
6. Vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme asi 5 minut. Na konci této doby by nám uprostřed každé madlenky měl vyskočit hrb. V tuto chvíli ztlumíme teplotu na 150 °C a dopečeme dalších 5 minut.
7. Ihned vyklepneme z formy a necháme vychladnout na mřížce. Pocukrujeme.

KOURAMBIEDES - ŘECKÉ CUKROVÍ

Celková doba přípravy: 35 minut

Ingredience

225 g másla

50 g moučkového cukru

270 g hladké pšeničné mouky

0.5 kávové lžičky kypřicího prášeku do pečiva

1 ks vanilkový cukr

1 ks vaječný žloutek

1 špetka soli

1 polévková lžice Martell cognacu (nebo podobného nápoje)

Postup

1. Vyšleháme oba cukry s máslem do pěny, přidáme žloutek, sůl, mouku, kypřicí prášek, mleté loupané mandle a koňak.
2. Zpracujeme na hladké těsto které zabalíme do fólie a necháme 2 hodiny v chladu.
3. Z vychlazeného těsta tvoříme kuličky velikosti vlašského ořechu které klademe na plech vyložený pečicím papírem, kuličky trochu zploštíme.
4. Do prostřed každé placičky vmáčkneme jeden celý hřebíček a pečeme na 180°C.
5. Hotové vyjmem z trouby, necháme chvíli chladnout a potom vyndáme hřebíčky, obalíme v moučkovém cukru.

FINSKÉ HVĚZDIČKY JOULUTORTTU

Celková doba přípravy: 120 minut

Ingredience

280 g hladké mouky
250 g másla, změkklého
250 g ricotty
0,5 lžičky soli
1 žloutek
2 lžíce smetany ke šlehání, podle potřeby
150 g sušených švestek
4 lžíce krupicového cukru
moučkový cukr

Postup

1. Není potřeba dietního poradce, abyste zjistili, že tohle tradiční finské cukroví je bomba. Nikoliv v energetickém slova smyslu, ale proto, že na celé dva plechy cukroví vám budou stačit pouhé 4 lžíce cukru. Vánoce jsou plné zázraků a tohle je ten první zázrak, který Vás letos potká.

2. Nejdříve připravíme těsto.

Do mísy prosejeme hladkou mouku, přidáme na kostičky nakrájené změkklé máslo, ricottu, sůl, žloutek a prsty vypracujeme měkké a poměrně lepivé těsto. V případě, že máme sušší ricottu, přidáme i 2 lžíce smetany. Vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie a necháme ho minimálně 2-3 hodiny odležet v chladničce.

3. Mezitím připravíme náplň.

Sušené švestky zalijeme v míse teplou vodou a necháme je zhruba 2 hodiny nasáknout. Poté švestky scedíme a spolu se 4 lžicemi cukru je dáme do rendlíku. Zalijeme vodou tak, aby byly švestky potopené. Vaříme na mírném ohni za občasného míchání do konzistence husté kaše, přibližně 30 minut. Uvařenou švestkovou náplň stáhneme z ohně a necháme vychladnout na pokojovou teplotu. Uvařenou náplň můžeme rozmixovat ponorným mixérem dohladka.

4. Pečicí troubu předehřejeme na 180 °C. Odleželé těsto vyválíme na pomoučeném vále na placku o tloušťce zhruba 5 mm, kterou rádýlkem nakrájíme na čtverečky o rozměru 8x8 cm. Každý roh čtverečku ještě diagonálně nařízneme a do jeho středu dáme zhruba 1 lžičku švestkové náplně. Jednotlivé rohy poté po směru hodinových ručiček překládáme směrem do středu. Vzniklý koláček pomocí cukrářské karty přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě dozlatova, a to přibližně 12-15 minut.

5. Necháme vychladnout na mřížce a podáváme jemně pocukrované moučkovým cukrem.