

Plněné ořechy I



Těsto: 250g másla
130g moučkového cukru
250g hladké mouky
60g mletých ořechů
60g strouhanky

Náplň: 160g cukru
160g mletých ořechů
1 žloutek
3 lžičce rumu
máslo
čokoládová poleva

Všechny suroviny na těsto zpracujeme a plníme do formiček na ořechy. Pečeme dozlatova. Vychladlé plníme náplní, slepujeme po dvou a nakonec namáčíme v čokoládové polevě.

Plněné ořechy II



Těsto: 140g másla
80g moučkového cukru
220g hladké mouky
60g mletých ořechů
moučkový cukr na posypání

Náplň: 175g moučkového cukru
3 lžíce rumu
200g másla
1–2 lžíce kakaového prášku

Všechny suroviny na těsto zpracujeme a plníme do formiček na ořechy. Pečeme dozlatova. Vychladlé plníme náplní, slepujeme po dvou.

Likérové věnečky



Těsto: 160g hladké mouky
140g másla
70g cukru
140g mletých neloupaných mandlí
1 žloutek
2 lžice silného likéru
citrónová kůra
skořice

Mouku, cukr, máslo, citrónovou kůru, skořici a mandle promícháme. Přidáme žloutek a likér a vypracujeme těsto. Rozválíme na 1cm silnou placku a vykrajujeme věnečky, které potřeme likérem a posypeme hrubým cukrem. Klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme dorůžova

Sádlové kuličky



Těsto: 200g hladké mouky
150g moučkového cukru
60g kakaa
150g sádla
1 vanilkový cukr
loupané mandle

Ze všech ingrediencí (kromě mandlí) vypracujeme těsto, ze kterého děláme malé kuličky. Do každé kuličky vmáčkneme mandli. Pečeme v mírně vyhřáté troubě.

.

Šlehačkové cukroví



Těsto: 350g polohrubé mouky
200g másla
½ šlehačky
½ prášku do pečiva
1 žloutek
vanilkový cukr

Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme různé tvary.
Upečeme a ještě teplé obalujeme v cukru.

Šlehačkové cukroví 2



Těsto: 250g 100% tuku Omega
5 sklenic hladké mouky
2 žloutky
1 šlehačka

Zpracovat těsto, vykrájet tvary. Po upečení obalit v moučkovém cukru s vanilkou.

Ananasové válečky

Těsto: 3tatranky
100g másla
100g ananasu
6 kulatých piškotů
moučkový cukr
čokoládová poleva
mletý kokos
rum

Ananasové kousky necháme okapat a rozemeleme je společně s tatrankami. Přidáme máslo, rum, ananasovou šťávu a rozmačkané piškoty. Vypracujeme hmotu, kterou podle chuti přisladíme. Dáme ztuhnout do lednice. Potom tvarujeme malé válečky, které máčíme v čokoládě. Některé obalujeme v kokosu, jiné pokapeme trochou světlé čokolády.

Krupicové kuličky

Těsto: 250g dětské krupice
100g másla
200g cukru moučka
8 lžic rumu

Zpracovat hmotu, nechat do druhého dne uležet, tvarovat kuličky, obalit v čokoládě a kokosu nebo oříšcích.

Máslové kokosové kuličky

Těsto: 200g kokosové moučky
240g moučkového cukru
80g másla
2 vejce
60g kakaa

Vše smícháme a tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau s moučkovým cukrem nebo v kokosové moučce. Necháme v chladu uležet.

Vanilkové rohlíčky bez ořechů



Těsto: 200g hladké mouky
50g moučkového cukru
1 žloutek
120g tuku
cukr moučka a
vanilkový cukr na obalování

Vypracujeme těsto, necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Vyvalujeme malé válečky a tvarujeme na vymazaný plech malé rohlíčky. Upečeme dorůžova a horké obalujeme v cukru s vanilkou.

Vanilkové rohlíčky s ořechy



Těsto: 220g hladké mouky
70g moučkového cukru
140g másla
1 žloutek
70g ořechů
2 vanilkové cukry

Máslo krátce utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme žloutek. Pak vmícháme jemně mleté ořechy s moukou a důkladně zpracujeme. Všechny suroviny musí mít stejnou teplotu. Těsto necháme 1–2 hodiny odpočinout při pokojové teplotě. Tvarujeme rohlíčky, upečené obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

Vanilkové rohlíčky



Těsto:

300g hladké mouky
40g moučkového cukru
2 žloutky
200g tuku
100g mletých oříšků
cukr moučka a
vanilkový cukr na obalování

Vypracujeme těsto, necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Vyvalujeme malé válečky a tvarujeme na vymazaný plech malé rohlíčky. Upečeme dorůžova a horké obalujeme v cukru s vanilkou.

Pařížské rohlíčky



Těsto: 300g hladké mouky
120g moučkového cukru
250g Hery
90g mletých ořechů
2 žloutky

Krém: 2 vejce
4 žloutky
300g moučkového cukru
375g másla
Ušleháme nad párou.

Zpracujeme těsto a vlačujeme do formiček. Po upečení a vychladnutí stříkáme na rohlíčky ozdobně krém. Dáme ztuhnout a potom krémovou část máčíme v čokoládové polevě.

Myslivecké knoflíky



Těsto: 300g hladké mouky
30g moučkového cukru
140g tuku
2 žloutky

Náplň: 3 bílky
200g nastrouhaných ořechů
200g moučkového cukru

Ušleháme tuhý sníh, do kterého lehce vmícháme nastrouhané ořechy a cukr.

Těsto zpracujeme, vyválíme a vykrajujeme kolečka. Na vykrájená kolečka dáme lžičku náplně a vtiskneme půlku vlašského ořechu. Pečeme velmi mírně.

Kakaové rohlíčky s ořechy

Těsto: 250g hladké mouky
150g moučkového cukru
200g másla
100g mletých ořechů
1 lžice kakaa
1 lžička mléka

Vypracujeme těsto, postupně protlačujeme přes nástavec na masovém strojků a tvarujeme malé rohlíčky. Upečené, ještě teplé, obalujeme v moučkovém cukru.

Máslové kokosové kuličky

Těsto: 200g kokosové moučky
240g moučkového cukru
80g másla
2 vejce
60g kakaa

Vše smícháme a tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau s moučkovým cukrem nebo v kokosové moučce. Necháme v chladu uležet.

Klášterní rohlíčky



Těsto: 140g hladké mouky
100g nastrouhaných oříšků
50g cukru moučku
100g másla nebo rostlinného tuku (např.
Stela)
1 žloutek.

Vše zpracujeme na těsto, které necháme v chladu odpočinout. Potom uválíme váleček, nakrájíme na stejné kousky a tvarujeme rohlíčky. Dáme na plech, vyložený pečícím papírem, v předehřáté troubě zvolna upečeme. Vychladlé rohlíčky pomazeme na vrchní straně čokoládovou polevou, obalíme v nastrouhaných oříšcích a necháme ztuhnout.

Máslové rohlíčky



Těsto: 120g másla
120g cukru
100g oříšků
250g hladké mouky
2 žloutky
citrónová kůra
vanilka

Vypracujeme těsto, necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Vyvalujeme malé válečky a tvarujeme na vymazaný plech malé rohlíčky. Upečeme dorůžova a horké obalujeme v cukru s vanilkou.

Husarské knoflíčky



Těsto: 500g másla
400g cukru
4 vejce
500g mletých lískových oříšků
500g hladké mouky
1 citrón (kůra + šťáva)
1 lžička skořice
2 žloutky
cukr na posypání
strouhané mandle
červená zavařenina

Máslo a cukr ušleháme do pěny. Jednotlivě vmícháme vejce a po částech přidáváme oříšky, mouku, citrónovou kůru, šťávu, skořici. Troubu předejdeme na 200°C. Na plech rozložíme pečící papír. Z těsta vytváříme malé kuličky a do nich uděláme koncem vařečky důlky. Žloutek rozšleháme a kuličky jím pečlivě potřeme. Povrch posypeme cukrem a mandlemi. Pečeme asi 25 minut. Cukroví necháme vychladnout. Do důlků dáme zavařeninu a necháme zatuhnout.

Mocca oválky



Těsto: 210g hladké mouky
70g moučkového cukru
140g másla
50g mletých oříšků
20g jemně mleté kávy

Krém: 60g másla
80g cukru
1 žloutek
trochu silné studené kávy

Vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme oválky. Na vymazaném plechu upečeme. Vychladlé slepujeme krémem. Na krém utřeme máslo s cukrem, žloutkem a kávou. Slepené cukroví polijeme bílou čokoládou a poprášíme mletou kávou.

Čokoládové koláčky s nádivkou

Těsto: 180g hladké mouky
100g moučkového cukru
140g másla
3 žloutky
100g strouhané čokolády
kůra z ½ citrónu

Náplň: 40g mletého kokosu
40g mletých ořechů
30g moučkového cukru
2 lžíce rumu
mléko

Máslo utřeme do pěny s cukrem, žloutky, strouhanou čokoládou, přidáme citrónovou kůru a mouku. Z těsta tvarujeme malé kuličky. Každou kuličku prstem vytvarujeme do koláčku s důlkem. Do důlku dáme nádivku. Všechny přísady na nádivku spaříme trochou horkého mléka, aby nádivka byla vláčná. Pečeme dorůžova.

Kremrole



Těsto: 350g hladké mouky
250g tuku (Hera)
1/8 l šlehačky

Náplň: 250g jablek
350g moučkového cukru
2 bílky

Vypracujeme těsto, necháme hodinu v chladničce uležet. Tence vyválíme, krájíme na 2 cm široké proužky a navijíme s přesahem na kovové trubičky. Na vymazaném plechu upečeme. Vychladlé kremrole plníme jablkovým sněhem. Do šlehače dáme jemně nastrouhaná jablka, cukr a bílky. Šleháme až je sních tuhý.

Koňakové špičky



Těsto: 180g moučkového cukru
120g másla
200g dětských piškotů
2 lžíce kakaa
4 lžíce rumu

Krém: máslo
vaječný koňak

Piškoty rozdrtíme, smícháme s cukrem, máslem, kakaem a rumem. Vypracujeme těsto, kousky těsta vtlačujeme do malých likérových štamprliček, vysypaných moučkovým cukrem. Prstem nebo obrácenou vařečkou namočenou v cukru vytlačíme důlek, vyklopíme, naplníme krémem a přilepíme piškot. Na krém utřeme máslo s vaječným koňakem. Můžeme polít čokoládovou polevou.

Tatrankové pracny s kokosem



Těsto: 250g hladké mouky
 100g pískového cukru
 250g 100% tuku
 1 vejce
 3 tatranky
 2 velké hrsti strouhaného kokosu

Tatranky s kokosem umeleme, přidáme na vál k mouce, cukru a promícháme. Do důlku nastrouháme ztužený tuk, vyklepneme vejce a vypracujeme těsto. Formičky plníme asi do 1/3. Pečeme ve středně teplé troubě a ještě horké vyklopíme do mísy s moučkovým a vanilkovým cukrem a obalíme.

Tatrankové pracny



Těsto:

3 tatranky
60g cukru
100g strouhaných ořechů
350g hladké mouky
250g 100% tuku
1 vejce

Tuk a tatranky nastrouháme a ze všech přísad vypracujeme těsto. Naplníme formičky a upečeme. Vyklopíme a silně pocukujeme.

Pracny



Těsto: 200g hladké mouky
150g másla
60g moučkového cukru
30g mletých vlašských oříšků
1 žloutek
½ sáčku vanilkového cukru
1 lžička kakaového prášku
špetka skořice
tuk na vymazání formiček
moučkový cukr na obalení

Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme hodinu v chladu. Poté plníme vymazané formičky a upečeme. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Kokosové cukroví ze strojku



Těsto: 100g cukru
 120g kokosu
 120g tuku
 300g polohrubé mouky
 1–2 vejce
 trochu vanilky

Tuk rozemneme do mouky, přidáme cukr, kokos, vanilku a vejcem těsto spojíme. Na strojku tvoříme různé tvary cukroví. Poté pečeme a zdobíme moučkovým cukrem nebo pokapeme čokoládou.

Cukroví tvarované strojkem



Těsto: 460g hladké mouky
100g cukru moučka
250g Stely
100g ořechů,
čokoládová poleva
marmeláda nebo moučkový cukr

Zpracujeme těsto, které protlačujeme strojkem a tvoříme tyčinky. Upečeme ve vyhřáté troubě. Poté můžeme obalovat v moučkovém cukru nebo část namáčet do čokoládové polevy. Můžeme je také pomazat marmeládou a ještě namočit do 1/3 délky do čokolády.

Perníčky



Těsto: 400g hladké mouky
200g cukru moučka
2 celá vejce
80g tuku
70g medu
citrónová kůra
vanilkový cukr
skořice
3 špičky nože jedlé sody

Vše zpracujeme v těsto, necháme chvíli odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme. Vždy dva stejné tvary slepíme marmeládou a až druhý den namáčíme v čokoládové polevě.

Kokosky



Těsto: 250g moučkového cukru
ze 4–5 bílků snít
120g kokosové moučky
120g mletých oříšků

Všechny suroviny smícháme a lžičkou děláme na pečící papír kopečky, které potom upečeme.

Kakaová kolečka



Těsto: 230g hladké mouky
150g másla
70g moučkového cukru
20g kakaového prášku
1 žloutek
tmavá čokoládová poleva
půlky mandlí

Krém: 125g másla
100g moučkového cukru
1 lžičce rumu

Vypracujeme těsto, které necháme zabalené ve fólii odležet hodinu v chladu. Pak ho rozválíme na lát silný 23mm – vykrájíme kolečka, které upečeme na plechu s papírem na pečení. Vyšleháme hladký krém. Polovinu koleček potáhneme rozehřátou čokoládovou polevou a ozdobíme mandlí. Na zbylá kolečka nastříkáme krém, přitiskneme na ně ozdobená kolečka a dáme do chladu.

Nepravý marcipán

Těsto: 320g cukru moučka
80g másla
130g sušeného mléka
1 bílek
lžíce rumu.

Zpracujeme na těsto, můžeme z něho dělat kuličky, které obalíme v barevném máčku, nebo vysypeme formičku na čokoládu cukrem, kousek těsta v cukru obalíme, nacpeme do formičky a vyklepneme, necháme oschnout.

Slepované piškoty

Těsto: 280g másla
280g hladké mouky
3 žloutky
2 lžíce vanilkového cukru

Pěna: našlehat 3 bílky s 280 g cukru.

Vykrájíme tvary, na ně kápneme ušlehanou pěnu a dáme péct, pak slepujeme marmeládou.

Škebličky



Těsto: 250g hladké mouky
250g tuku
1 vejce
2 lžíce studené vody nebo mléka

Nádivka: 100g ořechů
100g moučkového cukru
1 vejce
1 lžíce rumu

Těsto vyválíme na tenko, vykrajujeme kolečka a plníme je nádivkou. Kolečka překládáme na polovinu a kraje pevně přitiskneme na okrajích a pečeme. Ještě horké se obalují v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Vinné cukroví

Těsto: 250g hladké mouky
250g tuku
1 žloutek
5 lžic bílého vína

Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Upečeme a ještě teplé obalujeme v cukru.

Ořechové kuličky

Těsto: 250g hladké mouky
200g másla/Hery
50g cukru
1 žloutek
½ vanilkového cukru

Vypracujeme těsto – vyválíme, vykrajujeme kolečka, doprostřed dáme lískový ořech, zabalíme do těsta – vytvoříme kuličku a pečeme. Horké obalit v moučkovém cukru.

Vaflové řezy

Nádivka: dortové oplatky
300g strouhaných ořechů
300g cukru
6 žloutků

Krém: ¼ l mléka
2 lžice škrobu (maizena)
90g cukru
250g másla

Dortové oplatky vyskládáme na plech s vyšším okrajem. Ušleháme žloutky s cukrem, poté přidat ořechy. Potřít oplatky a upéct do růžova.

Poté uvaříme kaši z mléka, škrobu a cukru. Do studené kaše přidáme mléko a vyšleháme v hladký krém, kterým potřeme upečenou nádivku. Pokapeme čokoládou a posypeme oříšky.

Linecké cukroví I



Těsto: 140g hladké mouky
80g Hery
50g moučkového cukru
1 žloutek
2 lžičky vanilkového cukru
1 lžička citrónové šťávy
marmeláda na slepení cukroví
čokoláda na ozdobení

Zpracujeme těsto a dáme na hodinku do lednice odpočinout. Je dobré před vyvalováním i těsto nechat trochu povolit, aby se dobře vyvalovalo. Potom vyválíme plát silný asi 2 až 3mm. Při vyvalování můžeme těsto podsypávat. Vykrajujeme libovolné tvary, pečeme v předehřáté troubě na 170 stupňů dozlatova. Studené slepujeme marmeládou a můžeme ozdobit čokoládou.

Linecké cukroví II

Těsto: 350g hladké mouky
250g másla
120g moučkového cukru
3 žloutek
1 vanilkový cukr
marmeláda na slepení cukroví

Linecké cukroví III

Těsto: 280g hladké mouky
210g másla
100g moučkového cukru
1 vejce
marmeláda na slepení cukroví
citrónová kůra

Linecké cukroví IV

Těsto:

210g hladké mouky

140g másla

70g moučkového cukru

2 žloutky

marmeláda na slepení cukroví

citrónová kůra