

# Tipy a recepty na skvělé vánoční cukroví



## Tři neděle pilné práce

Zhruba tři neděle před Štědrým dnem začínáme péci zázvorky, perníčky, vanilkové rohlíčky, medvědí tlapy a kokosové cukroví.

Někdy stačí maličkost a to, s čím jste si léta nevěděli rady, je vyřešeno. Přidáte lžičku octa a náhle šleháte sníh na pusinky jako nikdy předtím. Posypete utěrku moukou a těsto na závin bez potíží vytáhnete do milimetrové síly. Přidáte do vajíčka trochu mléka a povrch vánočky se zlatě zaleskne...

Další neděli pečeme cukroví ze světlého i tmavého lineckého těsta, které nevyžaduje tak dlouhou dobu na rozležení.

Týden před vánočními svátky přijdou na řadu marokánky, cukroví z bílkových těst, nepečené cukroví, vyrobíme také polevy a náplně a ozdobíme jimi pečivo.

V předvečer Štědrého dne pečeme vánočky a o Štědrém dnu jablkový závin.

\*\*\*

## Které teploty pečení se hodí pro různé druhy pečiva

100 °C (sušení)

*nižší bílkové pečivo (laskonky), které se po upečení plní krémem či šlehačkou*

130 – 150 °C (pečení při nízké teplotě)  
*sněhové pečivo s ořechy, placičky a hromádky, makaronky*

160 – 170 °C (pečení při nižší střední teplotě)  
*šlehaná (třená) tuková těsta a dorty ve vyšší vrstvě*

170 – 190 °C (pečení při střední teplotě)  
*pečivo kypřené kypřicím práškem, pečivo s medem, perník ve vyšší vrstvě*

190 – 210 °C (pečení při vyšší střední teplotě)  
*drobné vánoční cukroví, tvarované kynuté pečivo, koláče pečené ve formách, štolky, vánočky*

210 – 225 °C (pečení při vyšší teplotě)  
*piškotové rolády, pečivo z lístkového těsta, drobné pečivo s vyšším obsahem tuku*

225 – 250 °C (pečení při vyšší teplotě)  
*lístkové těsto v různých variantách, pečivo z pálené hmoty (odpalované těsto), záviny*

250 – 300 °C (vysoká teplota)  
*rychlé a pružné zapečení sněhových hmot na předpečeném moučnicku apod.*

## Rakouská vánoční mandlová kolečka

Vánoce v Rakousku jako by těm českým z oka vypadly. Mnohé rodiny si pochutnávají na kaprovi s bramborovým salátem, ale i na jiných rybách v různých úpravách. Oblíbený je řízek, tady ovšem vídeňský, případně pečená husa či krůta. A samozřejmě vánočka, štrúdl a cukroví!

## Potřebujeme

150 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 210 g másla, 210 g nastrohaných neloupaných mandlí, 2 žloutky, 2 tlučené hřebíčky, 1/2 lžičky mleté skořice, na ozdobení sekané mandle a bílek, na slepení a dochucení zavařeninu a citronovou šťávu

## Jak na to

Vypracujeme těsto, vyválíme je a vykrajujeme z něho kolečka, která pokládáme na suchý plech. Kolečka potřeme rozšlehaným bílkem, posypeme sekanými mandlemi, upečeme do růžova a poté je slepujeme zavařeninou a dochutíme citronovou šťávou.



## Išlské dortíčky

Rakouské lázeňské letovisko Bad Ischl svého času proslavili i zdejší cukráři. Císař František Josef a celý vídeňský dvůr si odtud přý odváželi krabice rozplývajícího se cukroví s výstižným názvem Ischler Törtchen čili Išlské dortíčky.

## Potřebujeme na těsto

300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g moučkového cukru, 80 g spařených oloupaných a najemno nastrohaných mandlí 1 žloutek, lžička kakaa, citronovou kůru

## na náplň

100 g strouhaných ořechů, 100 g másla 100 g moučkového cukru, lžička meruňkového džemu, 1 až 2 lžice rumu na polevu a ozdobení čokoládu, mandli či oříšek

## Jak na to

Do mouky přidáme kakao, na menší kousky rozkrájené máslo, cukr, mandle, citronovou kůru a žloutek a zpracujeme hladké těsto. Z těsta vyválíme plát a formičkami vykrajujeme různé tvary, které klademe na vymazaný plech a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Polovinu tvarů potřeme ořechovým krémem. Přikryjeme shodnými tvary pečiva, které jsme předtím polili čokoládovou polevou. Do středu každého dortíčku přitiskneme polovinu mandle nebo vlašského ořechu.

## Na detailech záleží aneb tajné tipy

- ☞ Cukroví by mělo být upečené v takovém předstihu, aby se v chladu (maximálně do 5 °C) dobře proleželo a chutě a náplně se proluly.
- ☞ Při zadělávání těst by měly mít všechny suroviny stejnou teplotu.
- ☞ Těsto půjde snadno vyválet a vytvarovat, necháme-li je do druhého dne odpočinout v lednici.
- ☞ Ideální teplota pro získání dorůžova propečeného cukroví je 180 °C. Při nízké teplotě vytéká tuk, při vysoké zase těsto rychle zžhnedne, ale není upečené.
- ☞ Pečete-li cukroví již s náplněmi, nezapomeňte:
  - \* do marmelády přidat ovocnou šťávu a piškotové drobký,
  - \* ořechy povaříme v mléce či smetaně a zahustíme piškoty,
  - \* tukové náplně ochutíme kávou či kapkou destilátu.



## Lesklé cukroví

Krásně vypadá hodně lesklé cukroví. Lesku dosáhneme, když cukroví hned po upečení ještě horké natřeme oslazeným mlékem s trochou rozpuštěné škrobové moučky. Výsledek bude efektní zejména na jednoduchém cukroví zavěšeném na stroměčku, na němž se pak budou krásně odrážet světla svíček.

## Domácí marcipán

Mandle spaříme, oloupeme a velmi jemně nakrájíme. Smícháme je s cukrem a přidáme vdlíčkovou napěněnou bílek. Třeme tak dlouho, až vznikne vláčná hmota. Je-li řídká, přidáme cukr, v opačném případě ještě trochu bílku.

Hotovou hmotu vyválíme do válečku, zabalíme ji do potravinářské fólie a uchováme v chladu. Pak z marcipánu podle fantazie tvarujeme různé tvary.

## Pohodlné dělení mandlí

Oloupané mandle vložíme do čisté studené vody a necháme je asi hodinu namočené. Potom je už snadno rozdělíme na poloviny. Z vody je vybíráme promnutím mezi palcem a ukazovákem, pokud se přece jen nerozdělí, pomůžeme si špičkou ostrého nože.