

Sněhové věnečky

Sněhové věnečky děláme pokaždé, když nám zbudou bílky po pečení jiného cukroví. Jakmile se řekne něco o sněhových věnečkách, hned si vzpomenu na sních a na Vánoce. Když se do správně upečeného věnečku zakousnete, rozlomí se a křupne stejně jako v zimě namrzlý sních pod nohama.

Zuzka

Potřebujeme:

4 bílky

12 dkg cukru krupice

12 dkg cukru moučka

Připravíme si nerezovou mísu a hrnec tak velký, aby se do něj mísa vešla. Do poloviny hrnce nalijeme vodu a dáme vařit. V míse vyšleháme z bílků tuhý sníh. Bílky jsou ušlehané, když vytáhneme metličku a bílek na nich zůstane stát do špičky, která se neohýbá. Mísu s bílky vložíme do hrnce s vroucí vodou a zmírníme teplotu, aby voda z hrnce varem nevystříkla okolo. Ihned přidáme cukr krupici a pomalu šleháme, až se cukr rozpustí v bílcích a celá hmota zhoustne. Pozor! Nepřevařit, pak by se bílky nalepily na stěnu mísy.

Když je hmota dostatečně zahřátá, vyndáme mísu z vodní lázně.

Přidáme moučkový cukr a ještě šleháme do husta.

Pečení/sušení:

Plech vyložíme pečicím papírem a troubu předehřejeme na 150 °C.

Přímo na plech cukrářským sáčkem vytvarujeme věnečky. Před vložením do trouby je dobré věnečky nechat na plechu ještě tak půl hodiny.

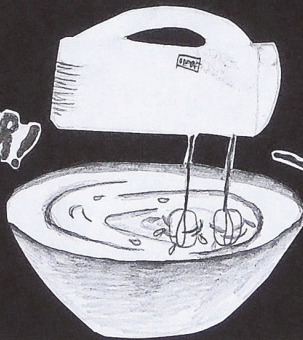
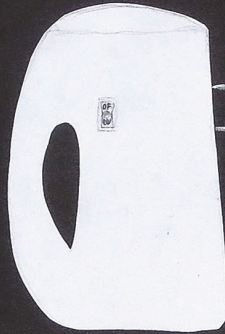
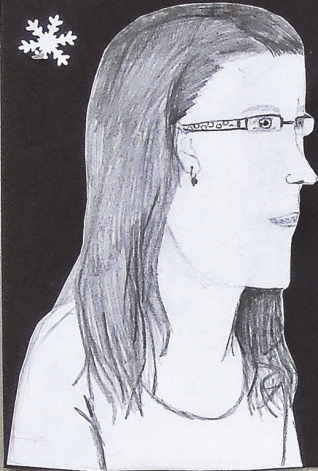
Pečeme 10 minut, poté teplotu snížíme na 50 °C a pečeme dalších

35 minut. Hotové a vychladlé věnečky jsou křupavé a po rozlomení

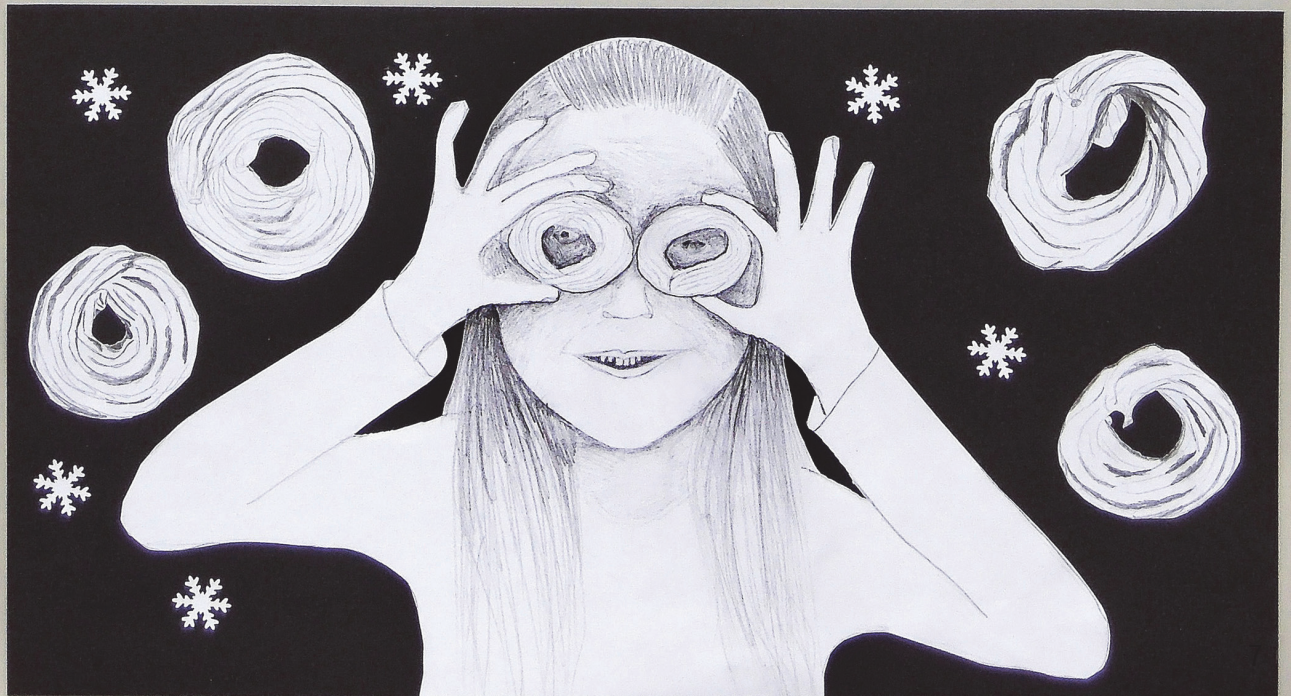
nezůstávají uvnitř vláčné. Cukroví můžeme nechat bílé, nebo je ozdobit čokoládou.

SNEHOVÉ VĚNEČKY

Na sněhové věnečky budete potřebovat:
bílky z vajíček a moučkový cukr.



Sníh + cukr mixujeme v míse až do tuha a tvoříme věnečky na plech. Pečeme 10 minut při teplotě 150° C.



Skořicové žížalky

U nás doma máme týden před Vánoci všichni plné ruce práce s přípravami, takže se hodí nějaký rychlý, snadný, ale přesto chutný recept na cukroví, které můžeme jíst už chvíli po vyndání z trouby. Příprava skořicového pečiva je jednoduchá, proto můžeme zapojit i menší členy rodiny. Určitě si na něm pochutnají i mlsné jazýčky.

Zuzanka

Potřebujeme:

100 g krupicového cukru

200 g hladké mouky

200 g másla

1 vejce

2 sáčky vanilkového cukru

2 sáčky kakaového pudinkového prášku

1,5–2 lžíce skořice

Na posypání moučkový cukr smíchaný s trochou skořice

Cukry, mouku, změkklé máslo, vejce, pudink i skořici smícháme dohromady a rukama vypracujeme soudržné těsto, které po částech vkládáme do lisu na česnek. Přímo na plech vyložený pečicím papírem tvoříme stlačením lisu malá klubíčka. Pečeme při 165 °C zhruba osm minut. Nakonec jen posypeme cukrem se skořicí.

SKARICOVÉ ŽÍŽALKY



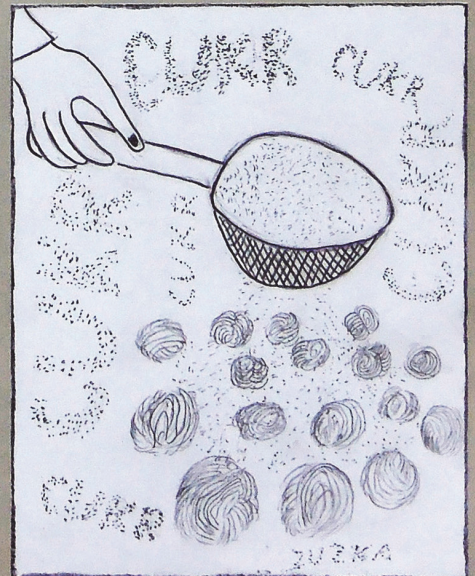
Dáme do lisu
na česnek.



100g krupicového cukru
200g hladké mouky
200g másla
1 vejce
2 sáčky vanilkového cukru
2 sáčky kakaového pudinkového prášku
1,5-2 lžíce skořice
moučkový cukr se skořicí, na posypání



Pečeme při 165°C
asi 8 minut.



Čarovné karamely

Karamelové kuličky jsou moje nejoblíbenější cukroví, také u nás zmizí jako první, i když jich zdaleka není nejméně. Je to pro mě jeden ze symbolů Vánoc společně se stromečkem, dárky, kaprem, bramborovým salátem a rodinnou pohodou. Je také velmi jednoduché na přípravu a sama jsem ho zvládla už v osmi letech.

Terka

Budeme potřebovat:

pytlík karamel
pytlík burizonů
osminku másla
papírové košíčky

Karamelky rozbalíme a vsypeme do malého kastrolu, který vložíme do většího, ale mělkého hrnce s vodou. Necháme vařit, dokud se bonbony nerozpustí. Aby se karamel nepřipálil, je nutné jej celou dobu míchat. Když se karamely rozpustí, nalijeme je do mísy a přisypeme všechny burizony. Směs promícháme a po mírném vychladnutí tvarujeme namočenými dlaněmi kuličky. Kuličky položíme do papírových košíčků. Skladujeme v lednici.

Čarovařka Čarovné

Karamely

Potřebujeme:
Osminku másla, pytlík karamelů,
burizony, papírové košíčky

Rozbalíme karamelky,
nasypane do hrnce,
přidáme máslo a vložíme
do vodní lázně.
Vznikne karamel.

