





MEDOVNÍČKY S POMARANČOVOU GLAZÚROU



Pôvodný recept na tieto medovníčky pochádza z kuchárskej knihy *Tartine*. Piekla som ich už viac ráz a vyšperkovala ich niekoľkými vlastnými úpravami. Medovníčky voňajú po pomarančoch a po upečení sú hneď mäkké.



Cesto:

110 g masla
85 g krupicového cukru
1 žltok
50 ml tekutého medu
40 ml melasy

jemne nastrúhaná kôra z ½ bio pomaranča

150 g hladkej múky
110 g žitnej múky
8 g kakaa

*korenie (1 lyžička škorice, ½ lyžičky
mletého zázvoru, ¼ lyžičky mletých
klinčekov, ¼ lyžičky čerstvo
zomletého čierneho korenia)*

¼ lyžičky jedlej sódy

štipka soli

Pomarančová glazúra:

55 g práškového cukru
15 ml pomarančovej šťavy



Maslo a vajcia vyberte z chladničky aspoň dve hodiny pred pečením, aby mali izbovú teplotu.

Do kuchynského mixéra vložte maslo s cukrom a násadcom na krehké cestá miešajte, kým zmes nezbledne a nezväčší svoj objem. Potom primiešajte žltok a následne zapracujte med, melasu a pomarančovú kôru.

Nachystajte si sypké ingrediencie: do misy preosejte obe múky, kakao, jedlú sódu, soľ a premiešajte lyžicou. Prisypte k mokrej zmesi a vypracujte cesto. Zabaľte ho do fólie a dajte na 24 – 48 hodín do chladničky.

Rúru predhrejte na 175 °C a dva plechy vyložte papierom na pečenie. Vychladnuté cesto ešte premiešate, vyvalkajte z neho plát s hrúbkou 5 mm, povykrajujte tvary a poukladajte ich na plechy. Medovníčky pečte 5 – 8 minút, kým sa nesfarbia dozlatista.

Medzitým si pripravte glazúru. Do misky preosejte práškový cukor a zmiešajte ho s pomarančovou šťavou. Glazúrou potrite medovníčky, ešte kým sú teplé, potom ich aspoň pol hodiny nechajte chladnúť.

Skladujte vo vzduchotesnej nádobe, kde vydržia až dva týždne.



Vaječný likér



Každá rodina má vlastný recept na vaječný likér. U nás ho robila moja babička a zásobovala ním celú rodinu.



Recept na cca 1 liter:

250 ml nesladeného kondenzovaného mlieka

400 ml plnotučného mlieka

250 g krupicového cukru

1 vanilkový struk

5 žltkov

cca 200 ml rumu

Podľa chuti.



Do hrnca nalejte klasické aj kondenzované mlieko. Potom pozdĺžne rozrežte vanilkový struk, nožom z neho vyškrabte semienka a spolu so strukom ich dajte do mlieka. Pridajte cukor a varte, kým sa cukor celkom nerozpustí. Vanilkový struk vyberte, už ho nebudete potrebovať, a hrniec dajte bokom. Pripravte si vodný kúpeľ: na hrniec s vriacou vodou položte kovovú alebo sklenenú misu a vypnite horák. Do misy dajte žltky a hneď ich začnite šľahať, aby sa nezrazili. Keď začnú byť horúce, postupne do nich prilievajte mliečnu zmes. Miešajte, kým mlieko nezhustne na požadovanú konzistenciu, nechajte ho mierne vychladnúť a potom podľa chuti pridajte rum. Hotový vaječný likér nalejte cez sitko do fliaš.

Horúca čokoláda



K adventu neodmysliteľne patrí aj horúca čokoláda. U nás zvyčajne nechýba každú decembrovú nedeľu, tradične ju popíjame pri sledovaní televízneho adventného koncertu.

.....

50 g mliečnej čokolády

50 g horkej čokolády

← Na varenie.

150 ml smotany na šľahanie

150 ml mlieka

1 lyžička vanilkového extraktu

Podľa chuti, nemusí byť. → 1 lyžička škorice

1 lyžica hnedého cukru

šľahačka na hotovú čokoládu

.....

V hrnci krátko prevarte mlieko, smotanu, cukor, vanilkový extrakt a škoricu.

Na vedľajšej platničke rozpustite vo vodnom kúpeli (kovová alebo sklenená miska položená v hrnci s vriacou vodou) nalámanú čokoládu. Keď je tekutá, hneď do nej začnite primiešavať smotanovú zmes s korením.

Podávajte so šľahačkou, pokojne ju môžete ozvláštniť aj štipkou čili.



Krásne Vianoce
Sviatočné inšpirácie pre váš domov

Copyright © Albatros Media, a. s. , 2019
Text a Photo © Svatava Vašková, Tereza Veselá, Monika Chmelařová, Lucie Baštová,
Jane at home, Kristina Lund, Lucie Velíšková, Bára Gorecká, Marcela Černožorská,
Iva Baltaretu, Monika Menky, Michaela Kramolišová, Jana a Štěpán Vašákovci,
Kateřina Humlová, Jana Krátká, Michaela Hronová, Lucie Grusová
Translation © Peter Kýška 2022
Slovak edition © Albatros Media Slovakia, s. r. o., 2022

Všetky práva sú vyhradené. Žiadna časť tejto publikácie sa nesmie kopírovať
a rozmnožovať za účelom rozširovania v akejkoľvek forme alebo akýmkoľvek
spôsobom bez písomného súhlasu vydavateľa.

Prvé slovenské vydanie
Vydalo vydavateľstvo Lindeni v roku 2022 v spoločnosti Albatros Media Slovakia, s. r. o.,
so sídlom Mickiewiczova 9, Bratislava, Slovenská republika.
Číslo publikácie 2 642
Zodpovedná redaktorka Tatiana Floreková
Technická redaktorka Sandra Friedrichová
Z českého originálu Krásné Vánoce, ktorý vyšiel vo vydavateľstve Fragment
v rámci skupiny Albatros Media, a. s., Na Pankráci 30, Praha 4, v roku 2019
preložil Peter Kýška.
Redakčná a jazyková úprava Diana Senecká
Sadzba Grafické a DTP studio Albatros Media, Petra Krušberská
Tlač

Cena uvedená výrobcom predstavuje nezáväznú odporúčanú spotrebiteľskú cenu.

Objednávky kníh:
www.albatrosmedia.sk
eshop@albatrosmedia.sk
tel. č.: 02/4445 2046

ISBN 978-80-566-xxxx-x

ALBATROS MEDIA