
Vánoční pečení

Menu:

- Máslová vánočka
- Vaječný likér
- Kokosovo – medové kuličky
- Vanilkové rohlíčky s kaštanovým pyré

Recepty vypracovala: Jana Chotová

Máslová vánočka

Ingredience:

- 500 g polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 140 g změkklého másla
- 140 g krupicového cukru
- kůra z 1/2 citronu
- lžíce vanilkového cukru
- 1/2 droždí nebo 1 sušené
- 250 ml teplého mléka
- špetka soli
- mandle, vlašské ořechy
- rozinky v tuzemáku (den předem namočit rozinky do rumu - menší hrst rozinek do hrnečku a zalít rumem tak, aby byly ponořené)
- vejce na potření
- 4 špejle
- pečící papír

Příprava:

Utřete žloutky s máslem, citronovou kůrou, vanilkovým cukrem a solí. Poté přidejte i krupicový cukr a dobře promíchejte. Přisypte mouku, udělejte do ní důlek a do něj nalijte mléko. Do mléka rozdrobte droždí a začněte míchat těsto. Přidejte rozinky včetně rumu, ve kterém byly naložené a dle chuti i ořechy.

Hnětete, dokud není těsto krásně vláčné. Zakryjte mísu fresh folií nebo utěrkou a na teplém místě nechte kynout asi na dvojnásobek. Během kynutí jednou prohnětete, aby odešel přebytečný vzduch. Rozdělte těsto na 9 dílků a předehejte troubu na 145°C. Na plechu vyloženém pečícím papírem upleťte cop ze 4 pramenů, na něj položte cop z 3 pramenů a na něj z 2 pramenů.

Vánočku na několika místech křížem zpevněte špejlemi a nechte na teplém místě ještě trochu vykynout. Potřete vánočku rozšlehaným vejcem, ozdobte ořechy a pečte 10 min na 145°C a poté snižte teplotu na 135°C a pečte cca hodinu (dozlatova).

Vánočku po upečení nechte stydnout na plechu, vytáhněte špejle a poprašte moučkovým cukrem.

Vaječný likér

Ingredience na 800 ml likéru:

- 500 ml slazeného kondenzovaného mléka (např. Salko)
- 1 vanilkový lusk
- 5 žloutků
- 350 ml tuzemáku (nebo dle chuti)
- skleněné lahve s uzávěrem nebo špuntem (na osobu asi 300 ml)

Příprava:

Do hrnce vlijte kondenzované mléko, vyškrábněte do něj obsah vanilkového lusku a vložte i jeho zbytek.

Přiveďte mléko k varu a nechte povařit. Poté vyjměte vanilkový lusk, odstavte a nechte chladnout.

Připravte si vodní lázeň a nad ní vyšlehejte žloutky, do kterých za stálého míchání přidejte částečně zchladlou mléčnou směs. Míchejte, dokud mléko nezhoustne na požadovanou hustotu (nezapomeňte, že rumem se později trochu naředí).

Nechte vše zcela vychladnout a poté vmíchejte rum. Pokud dáte více rumu, bude likér výraznější a bude méně hustý, zatímco pokud ho dáte méně, bude likér hustější a jemnější.

Kokosovo – medové kuličky

Ingredience:

- 180 g hladké mouky
- 90 g kokosu
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžíce medu
- 135 g másla
- lžička pomerančové kůry
- lžíce rumu

Na obalení: 200 g moučkového cukru + 2 lžíce vanilkového cukru

Příprava:

Ze všech ingrediencí vypracujte hladké těsto a na 30 minut ho uložte do lednice.

Tvarujte stejně velké kuličky a kladte na plech vyložený pečícím papírem.

Pečte na 160 stupňů asi 10 minut. Ještě teplé obalte v cukru.

Vanilkové rohlíčky s kaštanovým pyrém

Ingredience:

- 2,5 hrnku hladké mouky (1 hrnek - 250 ml)
- 1 hrnek moučkového cukru
- 250 g kaštanového pyrém
- 190 g másla
- 3 žloutky
- na obalení směs moučkového a vanilkového cukru
- na každou osobu velká 40 cm krabice na dort.

Postup:

Na vál prosejeme mouku a cukr, přidáme na kousky pokrájené máslo, pyrém a žloutky. Vypracujeme hladké těsto.

Po částech z těsta vyválíme váleček, rozkrájíme na stejně velké kousky a z nich tvoříme rohlíčky.

Pečeme na plechu vyloženém papírem na pečení při 180°C asi 6-8 minut.

Ještě teplé obalujeme v cukru.

1 dávka - cca 100 ks