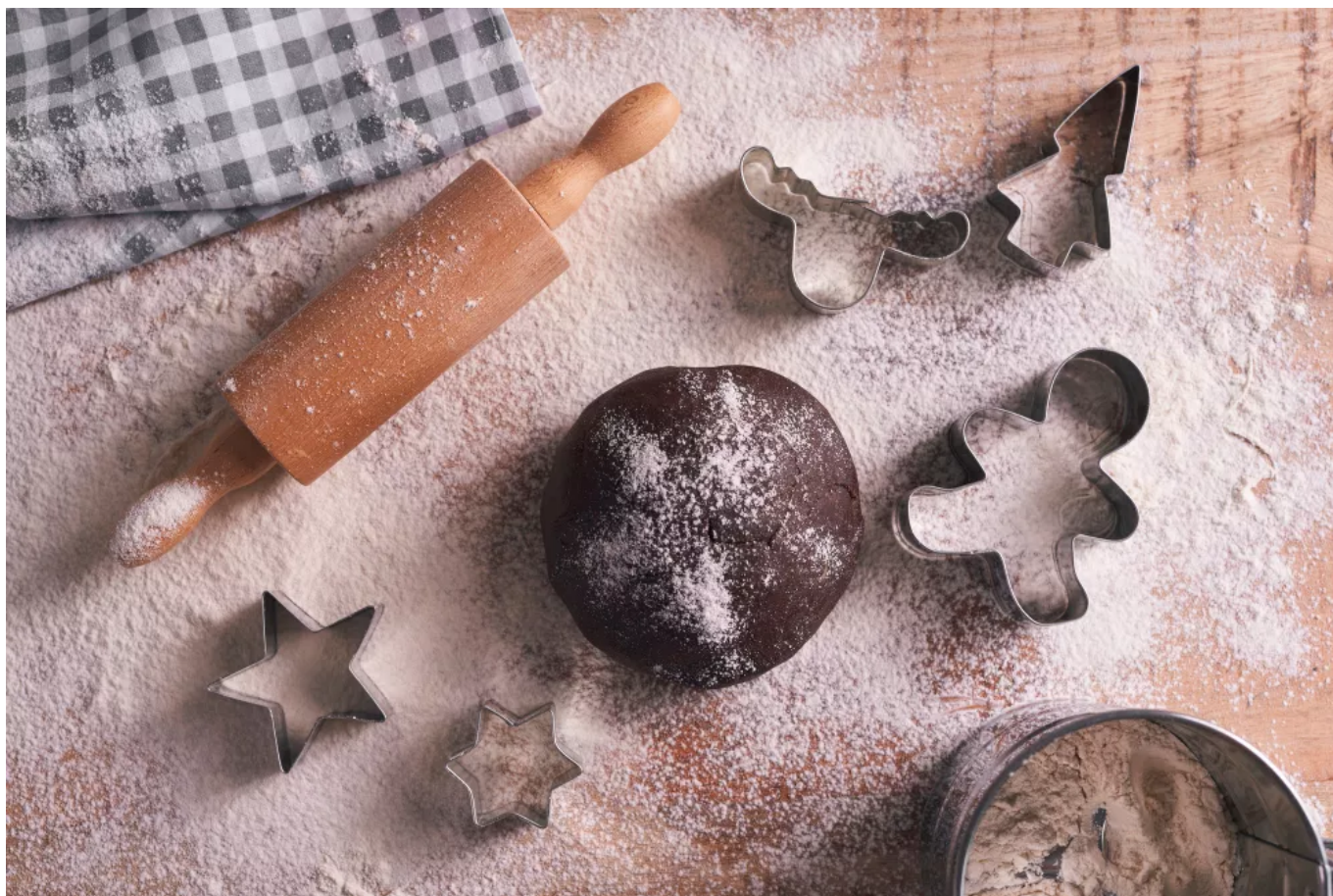




RECEPTY A JÍDLO 19. 12. 2021

Snadné cukroví na poslední chvíli? Žádný problém. Hotové bude raz dva!

Vánoce se kvapem blíží a vy ještě nemáte napečené ani jedno cukroví? Nemusíte shánět po obchodech. Během jednoho odpoledne si můžete připravit klidně hned několik druhů. Cukroví na poslední chvíli je bleskově hotové a ihned připravené ke konzumaci. Vyzkoušíte?

Snadné cukroví na poslední chvíli: Vosí hnízda s vaječným koňakem

Přísady:

- 160 g mletých piškotů
- 60 g másla

- 2 lžíce vody
- 1 lžička rumu
- 100 g moučkového cukru
- 2 lžíce kakaa

Na náplň:

- 70 g mletých vlašských ořechů
- [2-3 lžíce vaječného koňaku](#)
- 1 lžička moučkového cukru

Na dokončení:

piškoty nebo linecká kolečka

Příprava:

Máslo na toto cukroví na poslední chvíli musí být tak akorát změkklé. **Nakrájíme ho na kousky** a vhodíme do mísy. Přidáme k němu zbytek ingrediencí a také najemno namleté piškoty. Rukama uhněteme hladké těsto. Alespoň na půl hodiny jej dáme do lednice mírně ztuhnout. Mezitím si připravíme náplň. **Namleté ořechy** dáme do misky, přelijeme vaječným koňakem a přidáme i moučkový cukr. **Náplň by měla být hustší.** Pokud by však byla až příliš hustá, je možné přidat koňak. V případě, že se vám bude zdát tekutá, přidejte trochu moučkového cukru.

Těsto na vosí hnízda vyndáme z lednice. Odštipujeme malé kousky a obalujeme v moučkovém cukru. Dáme je do tvořítka na vosí hnízda a **opačnou stranou vařečky uděláme uprostřed důlek.** Ten naplníme připravenou náplní a uzavřeme piškotem nebo **domácím lineckým kolečkem.** Dáme do chladu ztuhnout.

Snadné cukroví na poslední chvíli: Rawfaello kuličky

Přísady:

- 1 hrnek strouhaného kokosu
- ½ hrnku kokosového oleje
- 3 lžíce medu od včelaře
- [1 lžička vanilkového extraktu](#)
- loupané celé mandle do kuliček (cca 20 kusů)
- kokos na obalení

Příprava:

Kokosový olej, med, vanilkový extrakt a **strouhaný kokos dáme do výkonnějšího mixéru.** Zapneme a mixujeme tak dlouho, dokud se nám nevytvoří kompaktní hladká hmota. Jakmile je hotovo, vyjmeme ji z mixéru a můžeme se pustit do tvoření. Vezmeme kousek "těsta" a do něj **vtlačíme jednu mandli.** Zabalíme a celou kuličku obalíme v kokosu. Po vytvoření tohoto cukroví na poslední chvíli dáme vše **do lednice pořádně ztuhnout.**

Snadné cukroví na poslední chvíli: Sněhové pusinky

Přísady:

- 100 g vaječné bílky
- 225 g moučkový cukr

Příprava:

Moučkový cukr by na **sněhové pusinky** měl být dokonale hladký, bude tedy nutné je prosít přes síto. Vaječné bílky by měly být vychlazené a neměly by být z úplně čerstvých vajec. Bílky dáme do mixéru a začneme šlehat na střední stupeň. Po cca půlminutě přidáme polovinu připraveného moučkového cukru a **šlehání zvýšíme na maximum**. Po dalších dvou minutách přidáme zbytek cukru. Celková doba šlehání bude okolo 15 minut. Hotový sníh musí být **tuhý, lesklý a špičky se nesmí ohýbat**. Pokud tomu tak je, máte skvělý základ. Naplňte sněhem zdobící sáček a stříkejte na plech vystlaný pečicím papírem stejně velké tvary. Troubu byste měli mít vyhřátou jen na 120 stupňů. Jak tomu tak bude, dejte plech s pusinkami dovnitř a trpělivě čekejte. **Pusinky se nesmí péct, jen sušit!** Po cca deseti minutách sušení snižte teplotu na 90-100 stupňů a pokračujte, dokud není hotovo. **Nechte pusinky zcela zchladnout** a pak přendejte do uzavíratelné nádoby nebo rovnou na talíř.



Snadné cukroví na poslední chvíli: Celozrnné kuličky s mrkví

Přísady:

- 160 g směsi vloček (ovesné, ječné, špaldové...)
- 200 g vlašských ořechů
- 350 g vařené mrkve
- 4 lžíce medu
- ½ prášku do pečiva bez fosfátů
- [půl lžičky citrónové kůry nebo 3 kapky kvalitního bio esenciálního oleje citrón](#)
- 1 větší lžička skořice

Příprava:

Uvařenou mrkev **rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka**. Přidáme k ní nejmenno namixovanou směs ovesných vloček, citrónový esenciální olej nebo citrónovou kůru, med, prášek do pečiva a nakonec i nejmenno pomixované vlašské ořechy. Ručně **utvoříme těsto, ze kterého tvarujeme kuličky**. Ty pak klademe na plech vyložený pečicím papírem a následně pečeme na 180 stupňů. Trvá to zhruba 15 minut. Pak vyndáme z trouby a **necháme vychladnout**.

Snadné cukroví na poslední chvíli: Perníčky, které jsou hned měkké

Přísady:

- 400 g hladké mouky
- 140 g moučkového cukru
- 50 g másla
- 2 lžíce tekutého medu
- 2 celá vejce

- 1 lžička jedlé sody
- [1 vrchovatá lžička perníkového koření](#)

Příprava:

Mouku prosijeme do větší mísy, přidáme moučkový cukr, **změklý cukr, med, obě vejce**, jedlou sodu a nakonec i perníkové koření. Ručně utvořte hladké, poddajné těsto a dejte do lednice proležet. Stačí hodina, ale ideálně přes noc. Druhý den těsto rozválíme a vykrajujeme zvolené tvary. Pokud nechcete potírat vajíčkem před pečením nebo po pečení, **můžete se tomuto kroku vyhnout**. Na pečení není potřeba potírat vůbec. Chcete-li, aby se perníčky po upečení leskly, můžete je potřít například **mlékem rozmíchaným 50/50 s vodou**.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)