



ŘEMESLA 24. 01. 2019

## Nejoblíbenější české retro dezerty: Likérové špičky

**Pokud se chystáme na přípravu dezertu, který obsahuje náplň, tak právě ta většinou patří mezi jeho stěžejní části. U likérových neboli koňakových...**

Vzpomínáte si na populární retro dezerty, které jste mohli sehnat snad v každé cukrárně v Československu? Rakvičky se šlehačkou, kremrole, punčáky, nanuk Míša nebo oblíbené likérové špičky. Také se vám někdy po některém z těchto dezertů zasteskne? Připravili jsme si pro vás recept na nefalšované likérové špičky.

Retro dezert jako vyšitý, právě to jsou **likérové špičky**. Začaly se vyrábět v 60. letech minulého století, ale opravdový **boom** nastal teprve v **70. a 80. letech**. Tehdejší cukráři se shodují, že

likérové špičky byly opravdovým hitem, **počet vyrobených kusů šel do tisíců** a cukrárny je nestíhaly vyrábět.

Byly levné a zároveň vynikající, původně se totiž vyráběly s vaječným koňakem, až později se přešlo na náplň, která byla vyráběna ze sušeného mléka a vlivem toho šla jejich kvalita dolů. Vraťte se s námi do starých časů a připravte si dezert, na kterém **ujíždělo doslova celé Československo**.

## Retro dezerty: Jak na přípravu koňakových špiček?

Pokud se chystáme na přípravu dezertu, který obsahuje náplň, tak právě ta většinou patří mezi jeho stěžejní části. U likérových neboli koňakových špiček se jedná o **vaječný koňak**, který si můžete koupit v obchodě, nebo ho **vyrobiť doma**.

**A proč se jim přezdívá likérové i koňakové špičky?** Vaječný likér se totiž někdy nazývá i jako [vaječný koňak](#). Proto toto dvojí označení vybrané české pochoutky. Na její přípravu budeme potřebovat.

## Likérové špičky - recept

### 1. Žloutkový krém - postup

- 6 žloutků
- 250 g neslazeného kondenzovaného mléka
- 250 g rumu
- 200 g moučkového cukru
- 250 g slazeného kondenzovaného mléka

Rozmixujeme žloutky, přidáme krém a **směs hřejeme přibližně 6 minut** v hrnci, při **teplotě cca 70 °C**. Nezapomínáme pravidelně míchat. Do směsi přidáme **oba dva druhy mléka, rum** a dalších **cca 5 minut**. Jakmile směs zhoustne, odstavíme a přelijeme do lahve a necháme vychladnout.

### 2. Domácí piškoty - postup

Likér bychom měli, můžeme se vrhnout na přípravu **domácích piškotů**.

- 3 vejce (žloutky a bílky oddělit)
- 60 g hladké mouky
- 35 g moučkového cukru

**Žloutky utřeme s 20 g cukru a přimícháme 15 g mouky**. Z bílků **vyšleháme pěnu, přidáme zbytek cukru** a vyšleháme do tuha. K takto vyšlehaným bílkům **přidáme žloutkovou směs**. Do směsi **zamícháme zbylou mouku**. Vezmeme si cukrářský sáček a vložíme do něj směs. Na plech vyložený pečícím papírem budeme pomocí sáčku vytvářet piškoty, které následně dáme do trouby a **pečeme na 175 °C do zlatova**. **Upečené piškoty** vyndáme z trouby, necháme vychladnout a **potřeme je rozpuštěnou čokoládou**, to proto, aby se do nich nevsakoval likér. Potřené piškoty necháme zaschnout.

### 3. Špičky - postup

Teď už nám zbývá poslední krok, kterým jsou **samotné špičky**.

- 3 dcl sladké smetany ke šlehání

- 4 žloutky
- 200 g čokolády
- 120 g moučkového cukru
- 50 g másla
- 30 g polohrubé mouky

**Čokoládu** rozlámeme a necháme **rozpustit**. **Vmícháme** do ní **smetanu ke šlehání, žloutky, moučkový cukr a polohrubou mouku**. **Směs povaříme** do té doby, dokud není hustá. Takto hustý krém necháme lehce vychladnout, **přidáme máslo a vyšleháme**. Aby se krém neroztékal, umístíme ho do lednice a znovu necháme vychladnout.

Připravíme si speciální nástavec na likérové špičky a čokoládovou směs vytlačíme na jednotlivé piškoty. Dávejte si pozor, aby nebyla směs příliš řídká, musí být tvárná, abychom z ní mohli špičky vytvořit. Přibližně třetinu krému si necháme, abychom jím mohli špičky uzavřít.

Ještě než přijde řada na vaječný koňak, dáme špičky na chvíli do lednice či mrazáku, aby ztuhly. **Připravené špičky naplníme koňakem, uzavřeme zbývající čokoládovou směsí** a vložíme je znovu do lednice.

Posledním krokem je **smočení vršků špiček v rozeřtuté čokoládě**, do které můžete přidat trochu ztuženého tuku, aby byla poleva hladká a lesklá.

*Jaké retro dezerty patří mezi vaše nejoblíbenější?*

## **Přečtěte si také recepty na další české retro dezerty**

- [Likérové špičky](#)
- [Polárka](#)
- [Žloutkové věnečky](#)
- [Griliášové trubičky](#)
- [Indiánky](#)
- [Kremrole](#)
- [Punčové řezy](#)
- [Ovocné košíčky](#)
- [Žloutkové řezy](#)
- [Medové řezy](#)
- [Buchtičky s krémem](#)