



Dobřůtky, které možná neznáte

Ořechové košíčky

těsto: 23 dkg hladké mouky, 7 dkg práškového cukru, 12 dkg tuku, 4 dkg mletých ořechů, 1 vejce, citr. kůra

Náplň: 15 dkg mletých ořechů, 10 dkg práškového cukru, 1 vejce, 1 polévková lžice kakaa, šťáva z citronu a 2 polév. lžice rumu

Zpracujeme těsto a necháme odpočinout. Zpracujeme náplň do kašovitě hmoty. Do menších formiček vmáčkneme těsto, pak dáme ořechovou hmotu a pečeme. Upečené polijeme čokoládou a můžeme i přizdobit.



Čokoládové rohlíčky

21 hladké mouky, 14 dkg tuku, 7 dkg cukru, 4 dkg mletých ořechů, 4 dkg kakaa, citr. kůra., Zpracujeme těsto, necháme chvíli odležet. Těsto vyválíme na 3-5 mm vysoké a vykrajujeme formičkou, které já říkám kohoutí hřebeny. Upečeme.

Krém: rozpustíme 100% rostlinný tuk (omega) a necháme vyhladit. Do hrnce dáme 2 celá vejce, 15 dkg cukru, 6 dkg kakaa, trochu rumu. Vše ušleháme v páře a nakonec!!! přidáme rozpuštěný tuk. Necháme vychladnout téměř až do studena!!! Pak nastříkáme na upečené rohlíčky spirálu od kraje do kraje. Krém se nesmí rozpouštět, musí být hodně studený. Je to dobré cukroví, které není moc sladké.



Linecké hromádky

21 dkg mouky, 14 dkg tuku, 7 dkg cukru, 1 vejce. Zpracujeme těsto a necháme odpočinout. Vykrajujeme menší hvězdičky, na které dáme hromádky z ořechové hmoty: 14 dkg cukru, 14 dkg mletých ořechů, 3 polévkové lžice rumu a sníh ze dvou bílků. Všechno opatrně smícháme a lžičkou klademe na neupečené hvězdičky. Nahoru patří hrozinka. Pečeme jako obvykle do zružovění okrajů.



Ořechová kolečka se žloutkovou polevou

30 dkg hladké mouky, 22 dkg tuku, 8 dkg cukru, 12 dkg mletých ořechů.

Zpracovat těsto a nechat odpočinout. Z vyššího vyváleného těsta vykrajujeme menší kolečka a upečeme. Na polovinu koleček nanese žloutkovou polevu: 1 žloutek, přidat trochu vody, 3 dkg cukru. Kolečka slepujeme tradičním máslovým krémem, pak potřeme krémem okraje a obalíme v mletých oříscích. Je toho hodně. Žloutková poleva je chutnější než čokoládová.