
EMMA WINTER
KOMPLETNÍ
KUCHAŘKA
VÁNOČNÍHO
CUKROVÍ
Klasické, sváteční
a neodolatelné recepty
pro sladší Vánoce
PEČTE
SDÍLEJTE
OSLAVUJTE
VÁNOCE
EMMA WINTER

LIBROVA

KNIHA 1

Kompletní kuchařka vánočního cukroví

Klasické, sváteční a neodolatelné recepty

Pečte · Sdílejte · Slavte

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Vaše zákaznická zóna
Všechny knihy z balíčku najdete vždy na této adrese:
https://librova.eu/cs-cz/pages/zakaznicka-zona-vanocni-peceni-x7q4m2

Kompletní kuchařka vánočního cukroví – Klasické, sváteční a neodolatelné recepty
Emma Winter

© 2026 Librova. Všechna práva vyhrazena. Publikace je určena výhradně pro osobní potřebu kupujícího. Kopírování, šíření a další prodej bez souhlasu vydavatele jsou zakázány.

Upozornění: recepty obsahují suroviny, které mohou vyvolat alergii (lepek, vejce, mléko, ořechy a další): když pečete pro někoho s alergií nebo intolerancí, vždy zkontrolujte suroviny. Pokrmy se syrovými vejci nepodávejte těhotným, malým dětem, starším lidem ani lidem s oslabenou imunitou; použijte uvedené náhrady. Když děti pomáhají v kuchyni, s troubou, horkým olejem a noži vždy zachází dospělý. Nápoje a sirupy s alkoholem nejsou pro děti. Časy a teploty závisí na vaší troubě: první plech vždy hlídejte.

Obsah

1. Slovo autorky
2. Než začnete
3. Klasické cukroví
4. Zázvor a koření
5. Plněné a zdobené cukroví
6. Portugalské a světové tradice
7. Poleva a zdobení krok za krokem
8. Cukroví k darování a plán pečení

Slovo autorky

V prosinci mám jednu chvíli moc ráda: když z trouby vyndám první plech cukroví a celý dům voní máslem, skořicí a pomerančem. Někdo se do kuchyně připlíží „jen se podívat“ a nakonec tam zůstane.

Napsala jsem tuto knihu proto, aby se dala tahle chvíle snadno opakovat, i když jste cukroví ještě nikdy nepekli. Najdete v ní klasické recepty, perníčky a kořeněné sušenky, plněné a zdobené cukroví i několik tradic z Portugalska a dalších zemí, které se krásně vyjímají na každém vánočním stole.

Každý recept má stejný postup: suroviny odvážené v gramech, číslované kroky, teplotu trouby a hlavně znamení, podle kterých poznáte, že je cukroví hotové. Na konci každého receptu je poznámka o tom, jak dlouho cukroví vydrží, a také nápad na obměnu nebo upozornění na častou chybu.

Pokud teprve začínáte, přečtěte si nejdřív kapitolu „Než začnete“. Má jen pár stran a ušetří vám spoustu nepovedených plechů. Pak si vyberte recept označený jako „Snadné“ a pracujte svým tempem.

Na konci knihy najdete nápady, jak cukroví zabalit a darovat, a plán pečení na celý prosinec, aby bylo cukroví hotové s

předstihem a nemuseli jste nic dohánět na poslední chvíli před Štědrým dnem.

Zapněte troubu, zavolejte toho, kdo rád pomáhá, a užijte si to. Cukroví nemusí být dokonalé, aby bylo to nejlepší z celých Vánoc.

S láskou
Emma Winter

Než začnete

Pečení cukroví je jednoduché, ale existuje půl tuctu pravidel, která dělají velký rozdíl. Přečtěte si tuto kapitolu jednou celou a vraťte se k ní, kdykoli si nebudete jistí.

Začněte tady

1. Přečtěte si celý recept ještě před začátkem práce.
2. Vyndejte máslo a vejce z lednice hodinu předem (pokud recept nevyžaduje studené máslo).
3. Odvažte všechny suroviny a mějte je po ruce.
4. Vyložte plechy pečicím papírem.
5. Zapněte troubu 15 minut před vložením prvního plechu.
6. Nejdřív upečte malou zkušební dávku, 4 nebo 5 kousků, abyste svou troubu poznali.

Pokud pečete cukroví poprvé, začněte těmito třemi recepty: Máslové cukroví na vykrajování (kapitola 3), První perníčky (kapitola 4) a Cukroví s důlkem a fíkovým džemem (kapitola 5).

Vybavení

Drahé vybavení nepotřebujete. S tímto upečete téměř všechny recepty v knize:

- **Kuchyňská váha.** Je to nejdůležitější pomůcka. Při pečení je vážení mnohem spolehlivější než odměřování hrnky.
- **Dvě velké mísy**, jedna na suché a druhá na mokré suroviny.
- **Elektrický šlehač** (stačí ruční). Šlehat můžete i ručně metlou, ale trvá to déle.
- **Silikonová stěrka** a vařečka.
- **Váleček.** V nouzi poslouží i hladká skleněná láhev.
- **Dva plechy na pečení** a **pečicí papír** (nebo silikonové podložky).
- **Chladicí mřížka**. Můžete použít i samotnou mřížku z trouby.
- **Vykrajovátka**: kulaté a jedno nebo dvě vánoční tvary (hvězda, stromek, panáček). Kruhy vykrojíte i tenkostěnnou sklenicí.
- **Potravinová fólie** na zabalení těsta před uložením do lednice.
- **Cukrářský sáček** s hvězdicovou špičkou, jen na stříkané máslové cukroví. Na zdobení polevou stačí mrazicí sáček s odstřiženým růžkem.

- **Odměrné lžíce.** V této knize platí: 1 polévková lžíce (PL) = 15 ml a 1 čajová lžička (ČL) = 5 ml, vždy zarovnané.

Suroviny

- **Mouka:** používejte hladkou pšeničnou mouku (obyčejnou bílou, bez kypřicího prášku). Hodí se i polohrubá. Pokud recept potřebuje kypřicí prostředek, přidává se zvlášť kypřicí prášek do pečiva.
- **Nesolené máslo.** Pokud máte jen solené, vynechejte z receptu špetku soli. Nepoužívejte stolní tuk ani margarín ke mazání: obsahují více vody a cukroví se bude rozlévat.
- **Vejce velikosti M** (asi 50 g bez skořápky). Bílek váží asi 35 g a žloutek asi 18 g.
- **Cukr:** krupicový, moučkový (na polevy a jemná těsta) a světle hnědý třtinový cukr (dodá barvu, vláhu a karamelovou chuť).
- **Kypřicí prášek do pečiva a jedlá soda** nejsou totéž. Použijte, co recept uvádí, a ve přesném množství.
- **Koření:** skořice, mletý zázvor, mleté hřebíčky, muškátový oříšek a anýz. Koření starší než rok ztrácí vůni, kupujte proto malá balení.
- **Tmavá melasa nebo tmavý med** do perníčků.
- **Ořechy:** mandle (celé, plátky i mleté), vlašské ořechy a piniové oříšky. Uchovávejte je v dobře uzavřené nádobě na

chladném místě.

- **Hořká čokoláda na vaření** a **neslazené kakao**. Slazený instantní kakaový nápoj kakao do těst nenahradí.
- **Citronová a pomerančová kůra:** strouhejte jen barevnou část slupky, bílá část je hořká. Vybírejte neošetřené citrusy a důkladně je omyjte.

Změklé máslo, studené máslo

Změklé máslo je takové, které se při stisknutí prstem promáčkne, ale drží tvar. Nemá být lesklé ani rozpuštěné. Pokud jste ho zapomněli vyndat z lednice, nakrájejte ho na malé kostky a počkejte 20 minut.

Studené máslo se používá do těst, která se zpracovávají rukama (například půlměsíčky nebo linecké cukroví). Nakrájejte ho na kostky a pracujte rychle, aby se neohřálo.

Proč se těsto dává do lednice

Téměř všechna těsta na cukroví odpočívají v lednici. Chlad ztuží máslo, a proto těsto:

- se vyvaluje a nelepí se na váleček;
- se v troubě nerozplývá, takže tvary zůstanou ostré;
- má plnější chuť, protože mouka nasákne tekutiny.

Těsto zabalte do potravinové fólie a vytvarujte z něj plochý kotouč silný 2 cm. Kotouč vychladne mnohem rychleji než koule. Pokud je těsto příliš tvrdé, nechte ho před vyválením 10 minut při pokojové teplotě.

Vyvalování těsta

1. Těsto položte mezi dva listy pečicího papíru. Nepotřebujete tak další mouku, která cukroví vysušuje.
2. Válejte od středu směrem ven a čas od času těsto pootočte o čtvrt otáčky.
3. Správná tloušťka pro většinu vykrajovaného cukroví je **4 až 5 mm**. Pomůžou vám dvě pravítka nebo dvě dřevěné špejle položené po stranách, aby byla tloušťka rovnoměrná.
4. Pokud se těsto při práci rozměkne, vraťte ho na 10 minut do lednice, stále mezi listy papíru.

Vykrajování

- Vykrajovátko před každým řezem namočte do mouky. Tlačte rovně dolů, bez kroucení.
- Tvary vykrajujte těsně vedle sebe, aby zbylo co nejméně těsta.
- Zbytky slepte, vyválejte jen jednou a vykrajujte znovu. Příliš často zpracovávané těsto dává tvrdé cukroví.

- Cukroví přenášejte na plech širokou paletou a nechte mezi kousky 2 až 3 cm.
- U cukroví s velmi ostrými tvary dejte plech s vykrojenými kousky před pečením na 10 minut do mrazáku.

Trouba

Všechny teploty v této knize platí pro **klasickou troubu** (horní a dolní ohřev). Pokud máte **horkovzdušnou troubu**, snižte teplotu o **20 °C**: v každém receptu uvádíme obě teploty.

- Troubu vždy předehřívejte alespoň 15 minut.
- Pečte jeden plech po druhém, ve střední poloze. V horkovzdušné troubě můžete péct dva plechy a v polovině pečení je prohodit.
- Každá trouba je jiná. Začněte kontrolovat 2 minuty před uvedenou minimální dobou.
- Cukroví se dopéká v teple plechu. Skoro vždy vyjde z trouby uprostřed ještě trochu měkké a při chladnutí ztuhne.
- Nechte cukroví na plechu 5 minut a pak ho přendejte na chladicí mřížku.
- Mezi dávkami používejte studený plech. Pokud máte jen jeden, podržte jeho spodní stranu pod studenou vodou, osušte ho a znovu vyložte papírem.

Uchovávání

- Cukroví ukládejte, až je zcela vychladlé, jinak ho pára změkčí.
- Používejte plechové krabice nebo sklenice s těsnými víky, na chladném a suchém místě, daleko od sporáku.
- Křupavé cukroví nemíchejte s měkkým v jedné krabici: křupavé zvláční.
- Cukroví s polevou ukládejte po vrstvách proložených pečicím papírem, až když poleva úplně zaschne.
- Cukroví s krémovou náplní nebo ganache patří do lednice.
- Většinu syrových těst lze zamrazit až na 3 měsíce. Stejně tak upečené cukroví bez polevy.

Darování

Cukroví patří k nejhezčím vánočním dárkům. V kapitole 8 najdete nápady, jak ho zabalit, jak dlouho se jednotlivé druhy uchovají, a plán pečení na prosinec. Jedno důležité pravidlo: vždy přidejte štítek s názvem cukroví, datem a surovinami, které mohou způsobit alergii.

> **Tip:** v každém receptu vám řádek pod nadpisem říká, kolik kousků recept dá, jak dlouho trvá, jakou teplotu trouby potřebuje, jak je náročný a jaké hlavní alergeny obsahuje (lepek, vejce, mléko a skořápkové plody).

Upozornění: když jsou v kuchyni děti, o troubu, horké plechy, rozpuštěný cukr a nože se starají dospělí. Děti mohou vážit, míchat, vykrajovat a zdobit.

Klasické cukroví

Tohle je cukroví všech Vánoc: jednoduché, máslové, ochucené citronem, skořicí, čokoládou nebo mandlemi. Je to nejlepší začátek a zároveň základ pro mnoho nápadů na zdobení.

Máslové cukroví na vykrajování

Dá asi 30 kousků (vykrajovátko 6 cm) · Příprava: 20 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Základní vánoční těsto: dobře se vyvaluje, drží tvar hvězdiček a stromečků a má jemnou chuť másla a citronu. Skvělé je čisté i ozdobené polevou.

SUROVINY

- 125 g nesoleného másla, změklého
- 100 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- Kůra z ½ citronu
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky a trochu navíc na vykrajovátka

POSTUP

1. Ve velké míse šlehejte máslo s cukrem 2 až 3 minuty, až bude krémové a světlejší.
2. Přidejte vejce, citronovou kůru a sůl a šlehejte ještě 30 sekund.
3. Přidejte mouku na dvakrát a promíchejte stěrkou, jen dokud neuvidíte suchou mouku. Dál těsto už nezpracovávejte.
4. Těsto rozdělte na dva kotouče silné 2 cm, zabalte je do potravinové fólie a nechte hodinu odpočinout v lednici.

5. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
6. Vždy jeden kotouč vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na tloušťku 4 až 5 mm.
7. Vykrojte cukroví a přendejte ho na plech, mezi kousky nechte 2 cm. Zbytky slepte, jednou vyválejte a znovu vykrajujte.
8. Pečte 10 až 12 minut, dokud okraje nezezlátnou. Střed má zůstat světlý.
9. Nechte 5 minut na plechu, pak přendejte na chladicí mřížku a nechte úplně vychladnout.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 2 týdny při pokojové teplotě. Syrové těsto vydrží 3 dny v lednici nebo 3 měsíce v mrazáku. Obměna: citronovou kůru nahraďte 1 ČL vanilkového extraktu nebo kůrou z 1 pomeranče. Častá chyba: když těsto po přidání mouky příliš hnětete, bude cukroví tvrdé.

Stříkané máslové cukroví

Dá asi 35 kousků · Příprava: 25 min + 15 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–14 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Cukroví ve tvaru růžiček nebo malých korunek, tvarované cukrářským sáčkem. Rozplývá se na jazyku a krásně vypadá v krabici s cukrovím.

SUROVINY

- 200 g nesoleného másla, velmi měkkého (ale ne rozpuštěného)
- 80 g moučkového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 260 g hladké mouky
- Na ozdobení (nepovinné): kandované třešně, rozčtvrcené

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. Šlehejte máslo s moučkovým cukrem 3 minuty, až bude velmi světlé a nadýchané.
3. Přidejte vejce, vanilku a sůl a šlehejte do hladka.

4. Přidejte mouku a promíchejte stěrkou, až vznikne měkké, hladké těsto.
5. Naplňte cukrářský sáček s velkou hvězdicovou špičkou (otvor asi 1 cm). Plňte ho jen do poloviny, aby se snáz mačkal.
6. Držte sáček svisle a stříkejte růžičky nebo malé korunky o průměru 4 cm, mezi nimi nechte 3 cm. Pokud chcete, doprostřed dejte kousek třešně.
7. Plechy dejte na 15 minut do lednice. Vzor se tak v troubě neztratí.
8. Pečte 12 až 14 minut, dokud okraje a spodek nezezlátnou.
9. Nechte 10 minut vychladnout na plechu (za tepla se snadno lámou) a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 2 týdny. Častá chyba: pokud je těsto tak tuhé, že ze sáčku nejde vymáčknout, bylo máslo příliš studené; sáček 1 minutu zahřívejte v dlaních. Obměna: polovinu každého vychladlého kousku namočte do rozpuštěné čokolády.

Skořicové cukroví v cukru

Dá asi 22 kousků · Příprava: 15 min + 30 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–11 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Kulaté cukroví, zvenku křupavé a uvnitř měkké, obalené ve skořicovém cukru. Vůně, kterou zanechá v kuchyni, jsou čisté Vánoce.

SUROVINY

- 115 g nesoleného másla, změklého
- 150 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- 200 g hladké mouky
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- Na obalení: 3 PL krupicového cukru a 2 ČL skořice

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem 2 minuty, až bude krémové. Přidejte vejce a šlehejte ještě 30 sekund.
2. V jiné míse smíchejte mouku, kypřicí prášek do pečiva a sůl. Přidejte k máslové směsi a míchejte, až vznikne měkké těsto.
3. Mísu přikryjte a nechte 30 minut chladit v lednici.

4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem. Na mělkém talíři smíchejte cukr se skořicí.
5. Z těsta tvarujte kuličky po 25 g (velké asi jako vlašský ořech) a každou důkladně obalte ve skořicovém cukru.
6. Kuličky položte na plech 5 cm od sebe: cukroví se hodně rozlévá.
7. Pečte 10 až 11 minut. Jsou hotové, když jsou okraje pevné a střed ještě vypadá trochu měkce a popraskaně.
8. Nechte 5 minut na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden; nejlepší je první 3 dny. Častá chyba: čekat v troubě, až střed ztuhne; po vychladnutí by bylo cukroví suché. Obměna: do cukrové směsi přidejte ¼ ČL muškátového oříšku.



Skořicové cukroví v cukru, čerstvě z trouby

Foto: George Pagan III / Unsplash

Citronové krájené cukroví s citronovou polevou

Dá asi 32 kousků · Příprava: 20 min + 2 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–14 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Těsto, které zformujete do válce, uložíte do chladu a nakrájíte, kdykoli budete mít chuť na čerstvě upečené cukroví. Citronová poleva mu dodá svěží lesk.

SUROVINY

- 200 g nesoleného másla, změklého
- 100 g krupicového cukru
- Kůra ze 2 citronů
- 1 vaječný žloutek
- 1 špetka soli
- 280 g hladké mouky
- Na polevu: 120 g moučkového cukru a 1½ až 2 PL citronové šťávy

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem a citronovou kůrou 2 minuty. Přidejte žloutek a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a promíchejte stěrkou, pak rukama, až vznikne těsto.
3. Rozdělte na dvě části a vytvarujte dva válce o průměru 5 cm. Zabalte do potravinové fólie a konce zatočte jako u bonbonu.

4. Chlaďte v lednici alespoň 2 hodiny (nebo 1 hodinu v mrazáku), dokud těsto není pevné.
5. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
6. Ostrým nožem nakrájejte válce na plátky silné 6 až 7 mm. Po každém řezu válec trochu pootočte, aby se z jedné strany nezploštil.
7. Plátky položte na plech 2 cm od sebe a pečte 12 až 14 minut, dokud okraje nezezlátnou.
8. Nechte úplně vychladnout na chladicí mřížce.
9. Na polevu smíchejte moučkový cukr s citronovou šťávou, po lžících, až bude hustá jako jogurt. Na každý kousek rozetřete čajovou lžičku a nechte 1 hodinu zaschnout.

Uchovávání: až 10 dní v krabici, po vrstvách proložených pečicím papírem. Válce syrového těsta vydrží 3 měsíce v mrazáku: plátky krájejte rovnou z mrazu a k době pečení přidejte 2 minuty. Obměna: místo citronu použijte pomeranč, v těstě i v polevě.

Ovesné cukroví s brusinkami a pomerančem

Dá asi 22 kousků · Příprava: 15 min · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–14 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Rustikální, měkké cukroví s červenými brusinkami a vůní pomeranče. Skvěle se hodí k šálku čaje uprostřed odpoledne.

SUROVINY

- 115 g nesoleného másla, změklého
- 100 g světle hnědého třtinového cukru
- 50 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- Kůra z 1 pomeranče
- 130 g hladké mouky
- ½ ČL jedlé sody
- ½ ČL skořice
- 1 špetka soli
- 150 g ovesných vloček
- 80 g sušených brusinek (nebo rozinek)

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. Šlehejte máslo s oběma druhy cukru 2 minuty. Přidejte vejce a pomerančovou kůru a šlehejte ještě 30 sekund.

3. V jiné míse smíchejte mouku, jedlou sodu, skořici a sůl. Přidejte k máslové směsi a zamíchejte lžící.
4. Přidejte ovesné vločky a brusinky a míchejte, až se rovnoměrně rozloží.
5. Tvarujte hromádky po 30 g (hojná polévková lžíce) a pokládejte je na plech 5 cm od sebe. Lehce je zploštěte dlaní.
6. Pečte 12 až 14 minut, dokud okraje nezezlátnou. Střed zůstane měkký.
7. Nechte 5 minut na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden. Ovesné vločky mohou obsahovat stopy lepku. Obměna: brusinky nahraďte 80 g nasekané bílé čokolády nebo použijte od každého polovinu. Častá chyba: cukroví, které se příliš rozlije a vyjde tenké, znamená, že bylo máslo příliš měkké; těsto před pečením 20 minut zchlaďte.

Cukroví s kousky čokolády

Dá asi 18 velkých kousků · Příprava: 15 min + 30 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Oblíbené cukroví nejmladších pekařů: zlatavé, uprostřed měkké a plné kousků rozteklé čokolády.

SUROVINY

- 125 g nesoleného másla, rozpuštěného a vlažného
- 100 g světle hnědého třtinového cukru
- 50 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 200 g hladké mouky
- ½ ČL jedlé sody
- ¼ ČL soli
- 150 g čokolády na vaření, nasekané na kousky

POSTUP

1. V míse minutu šlehejte rozpuštěné máslo s oběma druhy cukru. Přidejte vejce a vanilku a míchejte do lesku.
2. Přidejte mouku, jedlou sodu a sůl a míchejte stěrkou, dokud není vidět žádná mouka.

3. Přidejte čokoládu a zapracujte. Přikryjte a nechte 30 minut chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Tvarujte kuličky po 35 g a pokládejte je na plech 6 cm od sebe (nejvýše 8 na plech).
6. Pečte 10 až 12 minut. Jsou hotové, když jsou okraje zlaté a střed ještě vypadá nedopečený.
7. Nechte 10 minut na plechu; dopečou se a ztuhnou. Pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 5 dní. Aby změklo, ohřejte ho v mikrovlnné troubě 5 sekund. Vánoční obměna: použijte bílou čokoládu a přidejte 50 g sušených brusinek. Častá chyba: sundávat cukroví z plechu příliš brzy; dokud je měkké, láme se.

Vanilkové mandlové rohlíčky

Dá asi 45 kousků · Příprava: 30 min + 1 hod chlazení · Trouba: 175 °C (horkovzduch 155 °C), 12–14 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Drobné, velmi křehké půlměsíčky obalené v moučkovém cukru, inspirované rakouským vánočním cukrovím. Rozplývají se na jazyku.

SUROVINY

- 250 g hladké mouky
- 100 g mletých mandlí
- 70 g krupicového cukru
- 1 špetka soli
- 200 g nesoleného másla, studeného, nakrájeného na kostky
- 2 vaječné žloutky
- Na obalení: 60 g moučkového cukru a 1 PL vanilkového cukru

POSTUP

1. Ve velké míse smíchejte mouku, mleté mandle, cukr a sůl.
2. Přidejte máslo a prsty ho rozetřete, až bude připomínat hrubý písek.
3. Přidejte žloutky a rychle prohněťte, jen dokud nevznikne těsto. Vytvarujte kotouč, zabalte do

potravinové fólie a nechte hodinu chladit v lednici.

4. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzduch 155 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem. Na talíři smíchejte moučkový cukr s vanilkovým.
5. Odebírejte kousky po 12 g (velikost velkého lískového ořechu). Každý vyválejte na válečky dlouhé 7 cm s tenčími konci a ohněte do tvaru rohlíčku.
6. Položte na plech 2 cm od sebe a pečte 12 až 14 minut. Mají zůstat světlé, jen špičky jsou lehce zlatavé.
7. Nechte 5 minut vychladnout na plechu (za tepla se lámou) a ještě teplé je jemně obalte v cukru.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny; po 2 dnech jsou ještě křehčí. Obměna: mandle nahraďte mletými lískovými ořechy. Častá chyba: dlouhé hnětení teplýma rukama; těsto zmastní a rohlíčky popraskají.



Vanilkové mandlové rohlíčky

Foto: Marijakes / Pixabay

Vanilkovo-čokoládové kolečka

Dá asi 36 kousků · Příprava: 35 min + 1 hod 20 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Dvě těsta, jedno světlé a jedno čokoládové, stočená dohromady. Každý plátek ukazuje jiný pásek spirály.

SUROVINY

- 150 g nesoleného másla, změklého
- 100 g moučkového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky
- 15 g neslazeného kakaa
- 1 PL mléka a trochu navíc na potírání

POSTUP

1. Šlehejte máslo s moučkovým cukrem 2 minuty. Přidejte vejce, vanilku a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne těsto. Zvažte ho a rozdělte na dvě stejné poloviny.
3. K jedné polovině přidejte kakao a mléko a hněťte, dokud nebude barva rovnoměrná.

4. Obě těsta zabalte do potravinové fólie a nechte 20 minut chladit v lednici.
5. Každé těsto vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na obdélník 20 × 25 cm, silný asi 4 mm.
6. U obou těst sloupněte horní list papíru. Světlé těsto potřete trochou mléka a tmavé těsto na něj převraťte pomocí papíru. Papír sloupněte a okraje zarovnejte nožem.
7. Pevně stočte od delší strany, pomáhejte si spodním papírem. Roládu zabalte do potravinové fólie a nechte hodinu chladit v lednici.
8. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
9. Roládu nakrájejte na plátky silné 6 mm a pečte 10 až 12 minut, dokud světlá část na okrajích nezezlátne.
10. Nechte 5 minut na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 2 týdny. Syrová roláda vydrží 3 měsíce v mrazáku. Častá chyba: pokud se těsta při krájení oddělují, bylo mléka málo na slepení nebo roláda nebyla dost pevně stočená. Obměna: před chlazením válec obalte v krystalovém cukru, hrana se pak třpytí.

Kokosky

Dá asi 20 kousků · Příprava: 15 min + 10 min odpočinek · Trouba: 170 °C (horkovzduch 150 °C), 15–18 min · Náročnost: snadné · Alergeny: vejce · Bez lepku

Malé kopečky z kokosu, na špičkách zlatavé a uvnitř vláčné. Dělají se v jedné míse, bez mouky a bez másla.

SUROVINY

- 2 vaječné bílky (asi 70 g)
- 120 g krupicového cukru
- 1 špetka soli
- Kůra z ½ citronu
- 180 g strouhaného kokosu

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 170 °C (horkovzduch 150 °C) a plech vyložte pečicím papírem.
2. V míse 30 sekund míchejte bílky vidličkou, jen do zpěnění (není třeba šlehat do tuhého sněhu).
3. Přidejte cukr, sůl a citronovou kůru a promíchejte. Přidejte kokos a důkladně smíchejte.
4. Nechte 10 minut odpočinout, aby kokos nasákl vlhkost.
5. Mokrýma rukama tvarujte kopečky ve tvaru pyramidy po asi 25 g a pokládejte je na plech 3 cm od sebe.

6. Pečte 15 až 18 minut, dokud špičky a spodek nezezlátnou.
7. Nechte úplně vychladnout na plechu, teprve pak je zvedněte.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden. Obměna: po vychladnutí namočte spodek do 80 g rozpuštěné čokolády a nechte zatuhnout na pečicím papíru. Častá chyba: kopečky, které se rozpadají, znamenají málo bílku; přidejte ještě 1 PL bílku.



Kokosky

Foto: 2497381 / Pixabay

Zázvor a koření

Zázvor, skořice, hřebíček a muškátový oříšek: to je koření, které nám nejvíc připomíná Vánoce. V této kapitole najdete perníčky k vykrajování a zdobení, jednoduchou perníkovou chaloupku a další aromatické cukroví, jedno křupavé a druhé měkké.

První perníčky

Dá 24 kousků (vykrajovátko 7–8 cm) · Příprava: 20 min + 1 hod chlazení · Trouba: 175 °C (horkovzduch 155 °C), 8–10 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Ideální recept na začátek: tmavé, voňavé těsto, které se dobře vyvaluje a dává panáčky, hvězdy a stromečky připravené ke zdobení. Práce zabere asi 20 minut a k tomu 1 hodina chlazení.

SUROVINY

- 350 g hladké mouky a trochu navíc na vykrajovátka
- 150 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 2 ČL mletého zázvoru
- 1 ČL skořice
- ¼ ČL mletého hřebíčku
- 1 ČL jedlé sody
- 1 špetka soli
- 115 g nesoleného másla, změklého
- 1 vejce (M)
- 120 g tmavé melasy (asi 6 PL) nebo tmavého medu
- Na ozdobení: královská poleva nebo jednoduchá poleva (kapitola 7)

POSTUP

1. Ve velké míse smíchejte mouku, hnědý cukr, zázvor, skořici, hřebíček, jedlou sodu a sůl. Případné hrudky cukru rozmělněte prsty.
2. V jiné míse minutu šlehejte máslo, vejce a melasu. Může vypadat sražené: to je v pořádku.
3. Mokrou směs přidejte k suché. Míchejte lžící a když se to ztíží, prohněťte rukama do hladkého těsta. Pokud se drolí, přidejte 1 PL mléka.
4. Těsto rozdělte na dva kotouče, zabalte do potravinové fólie a nechte alespoň 1 hodinu odpočinout v lednici.
5. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzduch 155 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
6. Vždy jeden kotouč vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na tloušťku 4 až 5 mm.
7. Vykrojte cukroví oblíbenými vykrajovátky a přendejte ho na plech, mezi kousky nechte 2 cm. Zbytky slepte a ještě jednou vyválejte.
8. Pečte 8 až 10 minut: okraje se zpevní a střed při dotyku ještě trochu povolí. Po 8 minutách je cukroví měkké, po 10 křupavější.
9. Nechte 5 minut na plechu, přendejte na chladicí mřížku a před zdobením polevou nechte úplně vychladnout.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny; s uschlou polevou 2 týdny. Syrové těsto vydrží 3 měsíce v mrazáku. Obměna: aby šlo cukroví pověsit na stromeček, udělejte do každého kousku před pečením brčkem dírku. Častá chyba: přepečení; tmavá barva těsta klame, řiďte se časem a hmatem.

Jednoduchá perníková chaloupka

Dá 1 malou chaloupku (základna asi 15 × 10 cm) a 10 kousků ze zbytků · Příprava: 1 hod + 30 min chlazení + 3 hod schnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–15 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Malá chaloupka s rovnými stěnami a sedlovou střechou, navržená pro každého, kdo ji ještě nikdy nedělal. Těsto je pevnější než na běžné cukroví, aby unesla váhu střechy.

SUROVINY

- 150 g nesoleného másla
- 150 g medu
- 200 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 1 vejce (M)
- 500 g hladké mouky
- 1 PL mletého zázvoru
- 2 ČL skořice
- ½ ČL mletého hřebíčku
- 1 ČL jedlé sody
- 1 špetka soli
- Na slepení: 2 pasterizované vaječné bílky (asi 70 g), 450 g moučkového cukru, prosátého, a 1 ČL citronové šťávy
- Na ozdobení: mandle, tvrdé bonbony, moučkový cukr, malé sušenky

ŠABLONY (VYSTŘIHNĚTE Z KARTONU NEBO SILNÉHO PAPÍRU)

- Boční stěny: 2 obdélníky 15 × 10 cm.
- Přední a zadní štít: 2 kusy široké 10 cm; boky jsou vysoké 10 cm a horní část tvoří špičku, uprostřed je celková výška 17 cm.
- Střecha: 2 obdélníky 17 × 11 cm.

POSTUP

1. V hrnci na mírném ohni za stálého míchání zahřejte máslo, med a hnědý cukr, až se máslo rozpustí a směs je hladká. Nenechte přijít k varu. Nechte 10 minut vychladnout.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, koření, jedlou sodu a sůl.
3. K směsi v hrnci přidejte vejce a důkladně zamíchejte. Nalijte na mouku a míchejte, až vznikne pevné těsto. Zabalte do potravinové fólie a nechte 30 minut chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C).
5. Těsto vyválejte přímo na listech pečicího papíru na tloušťku 5 mm. Položte na něj šablony a ostrým nožem je obkrojte. Přebytečné těsto odeberte, aniž byste se dotkli dílů, a papír i s díly přesuňte na plech.

6. Pečte 12 až 15 minut, dokud díly nejsou pevné a na okrajích tmavší. Ze zbytků vykrojte malé kousky a pečte je 8 až 10 minut.
7. Hned po vyndání z trouby přiložte na ještě horké díly šablony a okraje nožem zarovnejte, aby byly dokonale rovné. Nechte úplně vychladnout na plechu: díly při chladnutí ztvrdnou.
8. Na „lepidlo“ šlehejte bílky s moučkovým cukrem a citronovou šťávou 5 až 7 minut, dokud nebude hustá, bílá a nebude tvořit tuhé špičky. Dejte ji do cukrářského sáčku nebo do mrazicího sáčku s malým odstřiženým růžkem.
9. Chaloupku stavte na prkénku nebo na vyloženém kartonu. Podél základny a boků jedné boční stěny a jednoho štítu vystříkněte čáru polevy, přitiskněte je k sobě v pravém úhlu a držte 1 až 2 minuty. Podepřete je sklenicemi nebo plechovkami. Stejně postupujte u zbylých dvou stěn. Boční stěny stojí na vnější straně předního a zadního štítu.
10. Nechte 1 hodinu schnout. Poté vystříkněte polevu podél horních hran a přilepte oba díly střechy, držte je 2 minuty. Podél hřebene přidejte linii polevy.
11. Před zdobením nechte schnout alespoň 2 hodiny. Ozdoby přilepte tečkami polevy a kolem chaloupky

posypte moučkový cukr jako sníh.

> **Upozornění:** poleva obsahuje syrové vaječné bílky. Vždy používejte pasterizované bílky (prodávají se v krabičkách, u vajec), zvlášť pokud chaloupku budou jíst těhotné ženy, malé děti, senioři nebo lidé s oslabenou imunitou.

Uchovávání: jako dekorace vydrží asi 4 týdny na suchém místě, mimo dosah páry. K jídlu je nejlepší první týden (časem tvrdne). Častá chyba: skládání ještě teplých dílů nebo příliš řídká poleva; stěny sjíždějí. Počkejte, až vychladnou, a polevu zahustěte dalším moučkovým cukrem.



Jednoduchá perníková chaloupka ozdobená královskou polevou

Foto: Ksenia Yakovleva / Unsplash

Kořeněné cukroví s prasklinkami

Dá asi 26 kousků · Příprava: 15 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–11 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Kuličky obalené v cukru, které se v troubě rozevřou do lesklých prasklin. Jsou měkké a velmi aromatické a nepotřebují žádná vykrajovátka.

SUROVINY

- 170 g nesoleného másla, rozpuštěného a vlažného
- 200 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 1 vejce (M)
- 60 g tmavé melasy nebo tmavého medu
- 280 g hladké mouky
- 1½ ČL jedlé sody
- 1 ČL mletého zázvoru
- 1 ČL skořice
- ½ ČL mletého hřebíčku
- ¼ ČL soli
- Na obalení: 4 PL krupicového cukru

POSTUP

1. V míse prošlehejte máslo, hnědý cukr, vejce a melasu do hladka.

2. V jiné míse smíchejte mouku, jedlou sodu, koření a sůl. Přidejte k mokré směsi a míchejte, až vznikne měkké těsto.
3. Přikryjte a nechte 1 hodinu chladit v lednici, až bude těsto dost pevné na tvarování kuliček.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Tvarujte kuličky po 25 g a obalte je v cukru. Položte na plech 5 cm od sebe.
6. Pečte 10 až 11 minut, dokud povrch nepopraská a okraje nejsou pevné. Střed má zůstat měkký.
7. Nechte 5 minut na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden; zůstanou měkké. Obměna: kuličky obalte nejdřív v cukru a potom v moučkovém cukru, prasklinky budou bílé jako sníh. Častá chyba: kuličky větší než 25 g zůstanou uprostřed syrové.

Medové cukroví s kořením a pomerančem

Dá asi 30 kousků · Příprava: 20 min + 30 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Kulaté, měkké cukroví s medem, anýzem a pomerančovou kůrou, potřené tenkou pomerančovou polevou. Připomíná portugalské broas, ale je lehčí.

SUROVINY

- 100 g nesoleného másla
- 100 g medu
- 80 g světle hnědého třtinového cukru, měkkého
- 1 vejce (M)
- Kůra z 1 pomeranče
- 300 g hladké mouky
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 2 ČL skořice
- ½ ČL muškátového oříšku
- ½ ČL mletého anýzu
- 1 špetka soli
- Na polevu: 100 g moučkového cukru a 1½ PL pomerančové šťávy

POSTUP

1. V hrnci na mírném ohni za stálého míchání rozpusťte máslo s medem a hnědým cukrem. Nechte 15 minut vychladnout.
2. Přidejte vejce a pomerančovou kůru a důkladně zamíchejte.
3. V míse smíchejte mouku, kypřicí prášek do pečiva, koření a sůl. Přidejte směs z hrnce a míchejte, až vznikne měkké těsto. Přikryjte a nechte 30 minut chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Tvarujte kuličky po 20 g a pokládejte je na plech 4 cm od sebe. Prsty je lehce zploštěte.
6. Pečte 10 až 12 minut, dokud nejsou zlaté a na okrajích pevné.
7. Nechte vychladnout na chladicí mřížce. Smíchejte moučkový cukr s pomerančovou šťávou a ještě teplé cukroví tím potřete: poleva bude tenká a průhledná. Nechte 1 hodinu zaschnout.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 2 týdny. Od druhého dne jsou měkčí a voňavější. Obměna: anýz nahraďte ½ ČL mletého zázvoru.

Měkké zázvorové cukroví s čokoládou

Dá asi 24 kousků · Příprava: 20 min + 30 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–11 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Tmavé kakaové cukroví se zázvorem a kousky čokolády, které se v troubě rozplynou. Pro každého, kdo si myslí, že čokoláda je také vánoční koření.

SUROVINY

- 125 g nesoleného másla, změklého
- 150 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 1 vejce (M)
- 60 g medu
- 250 g hladké mouky
- 30 g neslazeného kakaa
- 1 ČL jedlé sody
- 2 ČL mletého zázvoru
- 1 ČL skořice
- 1 špetka soli
- 100 g čokolády na vaření, nasekané

POSTUP

1. Šlehejte máslo s hnědým cukrem 2 minuty. Přidejte vejce a med a šlehejte do hladka.

2. V jiné míse smíchejte mouku, kakao, jedlou sodu, koření a sůl. Přidejte k máslové směsi a míchejte, až vznikne těsto.
3. Přidejte nasekanou čokoládu. Přikryjte a nechte 30 minut chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Tvarujte kuličky po 30 g a pokládejte je na plech 5 cm od sebe. Lehce je zploštěte.
6. Pečte 10 až 11 minut. Kvůli kakau se podle barvy těžko posuzuje: jsou hotové, když jsou okraje pevné a střed při dotyku ještě povolí.
7. Nechte 5 minut na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden. Obměna: místo poloviny čokolády přidejte 40 g nasekaného kandovaného zázvoru. Častá chyba: čekat, až v troubě ztvrdnou; při chladnutí zhrubnou a vyschnou.

Skořicové hvězdy

Dá asi 30 hvězd (vykrajovátko 5 cm) · Příprava: 40 min + 30 min chlazení · Trouba: 150 °C (horkovzduch 130 °C), 12–15 min · Náročnost: střední · Alergeny: vejce, skořápkové plody · Bez lepku

Hvězdy z německé tradice, vyrobené jen z mandlí, vaječných bílků a skořice a pokryté bílou pusinkou. Uvnitř jsou měkké a neobsahují žádnou mouku.

SUROVINY

- 2 vaječné bílky (asi 70 g)
- 200 g moučkového cukru, prosátého
- 250 g mletých mandlí a trochu navíc na vyvalování
- 2 ČL skořice
- Kůra z ½ citronu

POSTUP

1. Vyšlehejte bílky do tuhého sněhu. Po troškách přidávejte moučkový cukr a šlehejte ještě 3 až 4 minuty, až vznikne hustý lesklý sníh.
2. Odeberte 4 PL sněhu a dejte je do malé misky, přikryjte: to je poleva.
3. Ke zbytku sněhu přidejte mleté mandle, skořici a citronovou kůru a míchejte stěrkou, až vznikne lepivé těsto. Zabalte do potravinové fólie a nechte 30 minut chladit v lednici.

4. Troubu předehřejte na 150 °C (horkovzduch 130 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Pracovní desku posypte mletými mandlemi a těsto vyválejte mezi dvěma vrstvami potravinové fólie na tloušťku 7 až 8 mm.
6. Vykrajujte hvězdy a vykrajovátko před každým řezem namáčejte do studené vody, aby se těsto nelepilo. Položte je na plech.
7. Hřbetem čajové lžičky nebo štětcem rozetřete na každou hvězdu tenkou vrstvu polevy až do špiček.
8. Pečte 12 až 15 minut. Poleva má zůstat bílá a suchá; pokud začne žloutnout, snižte teplotu trouby o 10 °C.
9. Nechte úplně vychladnout na plechu.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny; nejlepší jsou po 2 nebo 3 dnech. Vaječné bílky se v troubě propečou; kdo chce větší jistotu (těhotné ženy, malé děti, senioři), může použít pasterizované bílky. Častá chyba: těsto tak lepivé, že nejde vyválet; přidejte 1 až 2 PL mletých mandlí.



Skořicové hvězdy s pusinkovou polevou

Foto: LUM3N / Pixabay

Tenké kořeněné cukroví po švédsku

Dá asi 50 malých kousků · Příprava: 30 min + chlazení přes noc · Trouba: 200 °C (horkovzduch 180 °C), 5–6 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, mléko

Ve Švédsku se jim říká pepparkakor: velmi tenké, křupavé cukroví s příchutí pomeranče a hřebíčku. S vyraženou dírkou jsou ideální na zavěšení na vánoční stromeček.

SUROVINY

- 100 g nesoleného másla
- 100 g krupicového cukru
- 60 g medu (3 PL)
- 2 PL vody
- 1 ČL skořice
- 1 ČL mletého zázvoru
- ½ ČL mletého hřebíčku
- Kůra z ½ pomeranče
- ½ ČL jedlé sody
- 250 g hladké mouky a trochu navíc na vyvalování

POSTUP

1. V hrnci smíchejte máslo, cukr, med, vodu a koření. Za stálého míchání zahřívejte na středním ohni, až se dostane k varu. Ihned vypněte.

2. Nechte 15 minut vychladnout a přidejte pomerančovou kůru a jedlou sodu (směs se napění).
3. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne hladké, měkké těsto. Zabalte do potravinové fólie a nechte přes noc chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 200 °C (horkovzduch 180 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Malé kousky těsta vyválejte na lehce pomoučené pracovní desce co nejtenčeji: na 2 až 3 mm. Zbytek mezitím držte v chladu.
6. Vykrajujte srdíčka, hvězdy nebo panáčky. Chcete-li je věšet, udělejte brčkem dírku.
7. Pečte 5 až 6 minut a od trouby neodcházejte: zhnědnou do zlatova a odtud jsou za minutu spálené.
8. Nechte 2 minuty vychladnout na plechu a pak přendejte na chladicí mřížku. Při chladnutí zkřehnou.

Uchovávání: ve velmi těsně uzavřené krabici až 4 týdny. Zavěšené na stromečku po několika dnech vlivem vlhkosti změknou a hodí se už jen jako dekorace. Obměna: ke koření přidejte ½ ČL mletého kardamomu. Častá chyba: příliš silné těsto; toto cukroví je křupavé jen tehdy, když je tenké.

Plněné a zdobené cukroví

Tohle cukroví zabere trochu víc času, ale právě to je to, po kterém se lidé ptají: „Opravdu jste to upekli sami?“ Najdete tu cukrová okénka, která v protisvětle září, linecké cukroví s džemem, čokoládové sendviče, hvězdy zdobené polevou a vánoční stromky z poskládaných hvězd.

Vitrážové cukroví

Dá asi 20 kousků (vykrajovátko 8 cm) · Příprava: 40 min + 1 hod chlazení · Trouba: 175 °C (horkovzduch 155 °C), 9–11 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Cukroví s okénkem z rozteklého tvrdého bonbonu uprostřed, které při dopadu světla září jako vitráž. Zavěšené na stromečku nebo u okna je okouzlující.

SUROVINY

- 115 g nesoleného másla, změklého
- 100 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 225 g hladké mouky
- 100 g průhledných tvrdých bonbonů v různých barvách (asi 20)

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem 2 minuty. Přidejte vejce, vanilku a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne těsto. Vytvořte dva kotouče, zabalte je do potravinové fólie a nechte hodinu chladit v lednici.
3. Bonbony roztřiďte podle barev a každou barvu dejte do mrazicího sáčku. Zavřete a válečkem rozdrťte na malé

kousky (ne na prach).

4. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzduch 155 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem. Papír je nezbytný: rozteklý bonbon se přilepí na jakýkoli jiný povrch.
5. Těsto vyválejte na tloušťku 5 mm a vykrajujte tvary o velikosti 8 cm (hvězdy, stromky, kolečka). Malým vykrajovátkem o velikosti 3 až 4 cm vykrojte uprostřed každého okénko.
6. Cukroví přendejte na plech. Chcete-li ho věšet, udělejte brčkem poblíž horního okraje dírku.
7. Každé okénko naplňte rozdrceným bonbonem až do výšky těsta, aby žádné kousky nespadly na cukroví.
8. Pečte 9 až 11 minut, dokud se bonbon nerozpustí a nevyplní okénko a okraje nejsou lehce zlaté.
9. Nechte úplně vychladnout na plechu, alespoň 20 minut, než se jich dotknete. Vitráž při chladnutí ztvrdne.

> **Upozornění:** rozteklý bonbon je velmi horký a pálí. Děti mohou okénka plnit, dokud je těsto syrové; plech do trouby vkládá a vyndává dospělý a cukroví se dotýkáme, až je studené.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden. Vlhkost způsobí, že se vitráž lepí, proto cukroví neuchovávejte v lednici. Častá chyba:

okénka s bublinkami nebo mezerami znamenají málo bonbonu; plňte až do výšky těsta.

Linecké cukroví s malinovým džemem

Dá asi 20 slepených kousků (vykrajovátko 6 cm) · Příprava: 45 min + 1 hod chlazení · Trouba: 175 °C (horkovzduch 155 °C), 9–11 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Dvě mandlová kolečka slepená malinovým džemem, s malým okénkem ve tvaru hvězdy nebo srdce v horním. Pocházejí z rakouské tradice a patří k nejkrásnějším v dárkové krabici.

SUROVINY

- 200 g hladké mouky
- 100 g mletých mandlí
- 80 g moučkového cukru
- ½ ČL skořice
- 1 špetka soli
- 150 g nesoleného másla, studeného, nakrájeného na kostky
- 1 vaječný žloutek
- Kůra z ½ citronu
- 150 g malinového džemu bez semínek (nebo jahodového)
- Moučkový cukr na posypání

POSTUP

1. V míse smíchejte mouku, mandle, moučkový cukr, skořici a sůl.
2. Přidejte máslo a prsty ho rozetřete, až bude připomínat hrubý písek. Přidejte žloutek a citronovou kůru a rychle prohněťte, až vznikne těsto.
3. Vytvořte dva kotouče, zabalte je do potravinové fólie a nechte hodinu chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzduch 155 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Těsto vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na tloušťku 3 mm. Vykrojte kolečka o průměru 6 cm (sudý počet).
6. U poloviny koleček vykrojte uprostřed malé okénko o průměru 2 cm (hvězda nebo srdce).
7. Pečte 9 až 11 minut, dokud okraje nejsou lehce zlaté. Cukroví s okénky se peče o něco rychleji: hlídejte je.
8. Nechte úplně vychladnout na chladicí mřížce.
9. Cukroví s okénky posypte moučkovým cukrem. Každé celé kolečko potřete 1 ČL džemu, na okraji nechte 5 mm volné, a přikryjte kouskem s okénkem.

Uchovávání: nenaplněné cukroví vydrží 2 týdny v krabici; po naplnění změkne a vydrží 3 až 4 dny. Slepujte ho den před darováním nebo podáváním. Obměna: použijte meruňkový džem

nebo pomerančovou marmeládu. Častá chyba: posypat cukrem až po slepení; cukr padá na džem a okénko ztrácí lesk.



Linecké cukroví s malinovým džemem

Foto: amirali mirhashemian / Unsplash

Čokoládové sendviče s čokoládovo-pomerančovým krémem

Dá asi 22 sendvičů (vykrajovátko 5 cm) · Příprava: 45 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 9–10 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Tenké kakaové cukroví slepené čokoládovým krémem s pomerančovou kůrou. Čokoláda s pomerančem je klasická vánoční kombinace.

SUROVINY

- 130 g nesoleného másla, změklého
- 100 g moučkového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 špetka soli
- 200 g hladké mouky
- 30 g neslazeného kakaa
- Na krém: 100 g čokolády na vaření, 60 ml smetany ke šlehání (33 %) a kůra z ½ pomeranče

POSTUP

1. Šlehejte máslo s moučkovým cukrem 2 minuty. Přidejte vejce a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a kakao, společně prosáté, a míchejte, až vznikne těsto. Vytvořte dva kotouče, zabalte je a nechte hodinu chladit v lednici.

3. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
4. Těsto vyválejte na tloušťku 3 až 4 mm a vykrojte kolečka nebo hvězdy o průměru 5 cm (sudý počet).
5. Pečte 9 až 10 minut. Jsou hotové, když povrch zmatní a okraje jsou při dotyku pevné.
6. Nechte úplně vychladnout na chladicí mřížce.
7. Na krém nasekejte čokoládu a dejte ji do misky. Smetanu zahřejte, až se na okrajích objeví malé bublinky, a nalijte ji na čokoládu. Počkejte 2 minuty a míchejte do hladka. Přidejte pomerančovou kůru.
8. Krém nechte 30 až 40 minut vychladnout, až bude mít konzistenci pomazánky.
9. Polovinu cukroví potřete 1 ČL krému, přikryjte zbylými a jemně přitiskněte.

Uchovávání: protože obsahují smetanu, uchovávejte je v lednici, v zavřené krabici, až 5 dní. Vyndejte je 15 minut před podáváním. Obměna: pomerančovou kůru nahraďte ¼ ČL skořice. Častá chyba: roztírat krém, dokud je tekutý; stéká po bocích. Počkejte, až zhoustne.

Hvězdy zdobené královskou polevou

Dá asi 30 hvězd (vykrajovátko 7 cm) · Příprava: 1 hod 30 min + 1 hod chlazení + 8 hod schnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Těsto bez kypřicího prostředku, které v troubě drží tvar a je ideální ke zdobení polevou. Techniky zdobení jsou podrobně vysvětleny v kapitole 7.

SUROVINY

- 175 g nesoleného másla, změklého
- 150 g moučkového cukru
- 1 vejce (M)
- Kůra z 1 citronu nebo 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 300 g hladké mouky
- Na polevu: 1 pasterizovaný vaječný bílek (asi 35 g), 200 g moučkového cukru, prosátého, ½ ČL citronové šťávy a potravinářské barvivo (nepovinné)

POSTUP

1. Šlehejte máslo s moučkovým cukrem 2 minuty. Přidejte vejce, kůru a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne těsto. Vytvořte dva kotouče, zabalte je a nechte hodinu chladit v lednici.

3. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
4. Těsto vyválejte na tloušťku 5 mm a vykrojte hvězdy. Položte je na plech a dejte na 10 minut do mrazáku: špičky zůstanou dobře ostré.
5. Pečte 10 až 12 minut, dokud nejsou okraje lehce zlaté. Nechte úplně vychladnout.
6. Na polevu šlehejte bílek s moučkovým cukrem a citronovou šťávou 5 minut, až vytvoří tuhé špičky. Třetinu odložte na obrysy.
7. Do zbytku polevy přidávejte po kapkách vodu, dokud čára nakreslená lžící přes povrch nezmizí asi za 10 sekund. To je konzistence na vyplňování. Podle chuti obarvěte potravinářským barvivem.
8. Tuhou polevou v sáčku s jemnou špičkou vystříkněte kolem každé hvězdy obrys, 2 mm od okraje. Nechte 10 minut zaschnout.
9. Vnitřek vyplňte tekutější polevou a párátkem ji rozetřete do rohů, přitom prasknete bublinky.
10. Bílé tečky nebo čáry dělejte tuhou polevou na tekutou polevu, buď až po zaschnutí (po 1 hodině), nebo ještě na mokrou, aby vyšly hladké.
11. Nechte 8 hodin nebo přes noc schnout na vzduchu, na suchém místě, než cukroví poskládáte na sebe nebo

zabalíte.

> **Upozornění:** královská poleva obsahuje syrový vaječný bílek. Používejte pasterizovaný bílek, zvlášť pokud je cukroví pro těhotné ženy, malé děti, seniory nebo lidi s oslabenou imunitou. V kapitole 7 je alternativa bez vajec.

Uchovávání: po zaschnutí polevy uchovávejte v krabici, po vrstvách proložených pečicím papírem, až 2 týdny. Nedávejte do lednice: poleva se lepí a barvy se rozpíjejí. Obměna: na mokrou polevu posypte krystalový cukr pro efekt jinovatky.

Cukroví s důlkem a fíkovým džemem

Dá asi 28 kousků · Příprava: 30 min · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–14 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Malé kuličky obalené ve vlašských ořeších, s důlkem vytlačeným prstem a naplněným fíkovým džemem. Děti rády dělají „otisk palce“.

SUROVINY

- 120 g nesoleného másla, změklého
- 60 g krupicového cukru
- 1 vejce (M), žloutek oddělený od bílku
- ½ ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 200 g hladké mouky
- 60 g vlašských ořechů, velmi jemně nasekaných
- 120 g fíkového džemu (nebo meruňkového)

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. Šlehejte máslo s cukrem 2 minuty. Přidejte žloutek, vanilku a sůl a šlehejte do hladka.
3. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne měkké těsto, které se nelepí na ruce.

4. Bílek na mělkém talíři lehce prošlehejte vidličkou. Do jiného talíře dejte vlašské ořechy.
5. Tvarujte kuličky po 15 g, namočte je do bílku a pak obalte ve vlašských ořeších. Položte na plech 3 cm od sebe.
6. Palcem nebo násadou vařečky vytlačte do středu každé kuličky důlek hluboký 1 cm. Pokud okraj praskne, stlačte ho prsty.
7. Každý důlek naplňte ½ ČL džemu.
8. Pečte 12 až 14 minut, dokud spodek lehce nezezlátne.
9. Nechte 5 minut na plechu (džem je velmi horký) a pak přendejte na chladicí mřížku.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 týden. Obměna bez ořechů: kuličky obalte místo vlašských ořechů v cukru. Častá chyba: přeplnit důlky; džem se vaří a stéká po cukroví.



Cukroví s důlkem a fíkovým džemem

Foto: Einladung_zum_Essen / Pixabay

Vánoční stromky z poskládaných hvězd

Dá 6 stromků o 6 patrech · Příprava: 1 hod 15 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 6–12 min podle velikosti · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Hvězdy v šesti velikostech, poskládané od největší po nejmenší a trochu pootočené na sobě, vytvoří stromeček s cukrovým „sněhem“. Zabalený do celofánu je krásným dárkem.

SUROVINY

- 150 g nesoleného másla, změklého
- 120 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 PL medu
- Kůra z 1 pomeranče
- 1 ČL skořice
- 1 špetka soli
- 300 g hladké mouky
- Na slepení a ozdobení: 150 g moučkového cukru, 1½ až 2 PL citronové šťávy, moučkový cukr na posypání a malé cukrové perličky (nepovinné)
- Pomůcky: sada 6 hvězdicových vykrajovátek, 3 až 10 cm

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem 2 minuty. Přidejte vejce, med, pomerančovou kůru, skořici a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne těsto. Vytvořte dva kotouče, zabalte je a nechte hodinu chladit v lednici.
3. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a tři plechy vyložte pečicím papírem.
4. Těsto vyválejte na tloušťku 5 mm. Vykrojte od každé velikosti 6 hvězd.
5. Hvězdy rozložte na plechy podle velikosti: malé na jeden, střední na druhý a velké na třetí. Tak se rovnoměrně upečou.
6. Malé pečte 6 až 8 minut, střední 8 až 10 a velké 10 až 12, dokud nejsou okraje lehce zlaté. Nechte úplně vychladnout.
7. Smíchejte moučkový cukr s citronovou šťávou, po lžících, až vznikne hustá poleva, která ze lžíce nestéká.
8. Každý stromek poskládejte takto: velkou hvězdu položte na talíř, doprostřed dejte tečku polevy a navrch další hvězdu, pootočenou tak, aby její špičky ležely mezi špičkami té pod ní. Pokračujte až k nejmenší.
9. Lžící nechte stékat tenký pramínek polevy přes špičky každého patra jako sníh. Podle chuti přidejte cukrové

perličky.

10. Nechte 2 hodiny schnout a před podáváním nebo zabalením posypte moučkovým cukrem.

Uchovávání: poskládané vydrží 1 týden na chladném a suchém místě, přikryté nebo zabalené v celofánu. Obměna: pokud nemáte šest vykrajovátek, použijte tři velikosti a udělejte od každé dvě hvězdy, které proti sobě pootočíte. Častá chyba: skládat hvězdy ještě teplé; stromek se nakloní.

Máslové tyčinky s čokoládou a piniovými oříšky

Dá asi 30 tyčinek · Příprava: 40 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 11–13 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Cukrové tyčinky s polovinou namočenou do čokolády a posypanou opraženými piniovými oříšky. Krásně vypadají postavené ve sklenici nebo ve skleněné nádobě.

SUROVINY

- 125 g nesoleného másla, změklého
- 80 g krupicového cukru
- 1 vejce (M)
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky
- 150 g čokolády na vaření
- 50 g piniových oříšků (nebo nasekaných vlašských ořechů)

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem 2 minuty. Přidejte vejce, vanilku a sůl a šlehejte do hladka.
2. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne těsto. Vytvarujte plochý obdélník, zabalte a nechte hodinu chladit v lednici.

3. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
4. Těsto vyválejte na obdélník silný 6 mm. Nožem a pravítkem nakrájejte proužky 10 × 2 cm.
5. Položte na plech 2 cm od sebe a pečte 11 až 13 minut, dokud nejsou okraje zlaté. Nechte úplně vychladnout.
6. Na suché pánvi na středním ohni opékejte piniové oříšky 2 až 3 minuty za stálého míchání, až zezlátnou. Přesuňte na talíř a nahrubo nasekejte.
7. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni (žáruvzdorná miska nad hrncem s vroucí vodou) nebo v mikrovlnné troubě po 30 sekundách, mezi nimi promíchejte.
8. Polovinu každé tyčinky namočte do čokolády, nechte okapat přebytek a položte na pečicí papír. Ihned posypte piniovými oříšky.
9. Nechte čokoládu 1 hodinu zatuhnout na chladném místě.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici, po vrstvách proložených pečicím papírem, až 2 týdny, na chladném místě. Obměna: použijte bílou čokoládu a barevné vánoční posypky. Častá chyba: opékat piniové oříšky a odejít od sporáku; spálí se během několika sekund.

Portugalské a světové tradice

V Portugalsku voní Vánoce medem, anýzem, skořicí a olivovým olejem. Tato kapitola začíná *broas* (malými kořeněnými koláčky), cukrovím s olivovým olejem a *raivas* (zatočeným skořicovým cukrovím) a pak se vydá za vánočním cukrovím z Německa, Belgie, Itálie a dalších zemí.

Portugalské tradice

Portugalské medové koření (*broas de mel*)

Dá asi 25 broas · Příprava: 30 min + 30 min odpočinek · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 15–18 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Tmavé broas z medu, olivového oleje a koření patří k nejstarším sladkostem na portugalských vánočních stolech. Zvenku jsou pevné, uvnitř měkké a každým dnem jsou lepší.

SUROVINY

- 200 g medu
- 150 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 100 ml olivového oleje
- 50 g nesoleného másla
- 1 vejce (M)
- Kůra z 1 pomeranče
- 500 g hladké mouky
- 1 ČL jedlé sody
- 1 ČL skořice
- 1 ČL mletého anýzu
- ½ ČL mletého hřebíčku
- 1 špetka soli

- 50 g nasekaných mandlí nebo vlašských ořechů
- Na potření: 1 vaječný žloutek rozšlehaný s 1 PL vody

POSTUP

1. V hrnci na mírném ohni za stálého míchání zahřejte med, hnědý cukr, olivový olej a máslo, až se máslo rozpustí. Nenechte přijít k varu. Nechte 10 minut vychladnout.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, jedlou sodu, koření, sůl a ořechy.
3. K směsi v hrnci přidejte vejce a pomerančovou kůru a zamíchejte. Nalijte na mouku a míchejte, nejdřív lžící a pak rukama, až vznikne měkké těsto, které lze tvarovat bez lepení.
4. Mísu přikryjte a nechte 30 minut odpočinout při pokojové teplotě (nebo přes noc v lednici).
5. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
6. Odebírejte kousky po 40 g, tvarujte je do oválů a zploštěte na výšku 1,5 cm. Položte na plech 3 cm od sebe.
7. Potřete rozšlehaným žloutkem.
8. Pečte 15 až 18 minut, dokud nezezlátnou do hněda a zvenku nejsou pevné. Uvnitř mají zůstat měkké.
9. Nechte úplně vychladnout na chladicí mřížce.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny. Od druhého dne jsou měkčí a chutnější. Obměna: do těsta přidejte 50 g nasekané kandované kůry (citronát a pomerančová kůra). Častá chyba: příliš tlusté broas zůstanou uvnitř syrové; dodržte výšku 1,5 cm.

Portugalské broas z batátů a mandlí (*broas castelares*)

Dá asi 30 broas · Příprava: 1 hod + chladnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 20–25 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Zlatavé broas z batátů, mandlí, skořice a pomeranče, typické pro portugalský štědrovečerní stůl. Uvnitř jsou vláčné a jemné a chutí připomínají kaštany.

SUROVINY

- 500 g batátů (hmotnost uvařených a oloupaných; asi 700 g syrových)
- 250 g krupicového cukru
- 100 g nesoleného másla
- 1 vejce (M)
- Kůra z 1 pomeranče
- 1 ČL skořice
- 150 g mletých mandlí
- 250 g hladké mouky a trochu navíc na ruce
- Na potření: 1 vaječný žloutek rozšlehaný s 1 PL vody

POSTUP

1. Bataty omyjte a uvařte celé, ve slupce, ve vroucí vodě 30 až 40 minut, až do nich vidlička zajede bez odporu. Sceďte, oloupejte a rozmačkejte do hladka. Odvažte 500 g.

2. V hrnci smíchejte kaši, cukr a máslo. Vařte na mírném ohni 5 až 8 minut za stálého míchání dřevěnou lžící, až směs zhoustne a začne se odlepovat ode dna.
3. Přendejte do velké mísy a nechte úplně vychladnout (alespoň 1 hodinu).
4. Přidejte vejce, pomerančovou kůru, skořici a mandle a důkladně zamíchejte. Po troškách přidávejte mouku, až vznikne měkké těsto, které lze tvarovat pomoučenýma rukama.
5. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
6. Pomoučenýma rukama tvarujte z kousků po 40 g ovály a pokládejte je na plech 3 cm od sebe.
7. Potřete rozšlehaným žloutkem.
8. Pečte 20 až 25 minut, dokud nejsou nahoře pěkně zlaté a na dotek pevné.
9. Nechte vychladnout na chladicí mřížce.

Uchovávání: protože jsou vláčné, vydrží kratší dobu než jiné cukroví: až 1 týden v zavřené krabici, na chladném místě. Dobře se mrazí až 2 měsíce. Častá chyba: přidávat mouku do ještě horké kaše; těsto se lepí, potřebuje příliš mnoho mouky a broas vyjdou těžké.

Portugalské cukroví s olivovým olejem a anýzem (*biscoitos de azeite*)

Dá asi 40 kousků · Příprava: 40 min · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 15–18 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce

Suché cukroví tvarované do kroužků nebo do písmene „S“, ochucené olivovým olejem, anýzem a citronem, tak jak se peče v mnoha venkovských domech v Portugalsku. Neobsahuje máslo ani mléko.

SUROVINY

- 2 vejce (M)
- 200 g krupicového cukru
- 150 ml olivového oleje
- Kůra z 1 citronu
- 1 PL anýzu
- 1 špetka soli
- 500 g hladké mouky
- 2 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 2 až 4 PL vody, pokud je potřeba

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. Ve velké míse šlehejte vejce s cukrem 2 minuty. Přidejte olivový olej, citronovou kůru, anýz a sůl a důkladně

zamíchejte.

3. Mouku smíchejte s kypřicím práškem do pečiva a po troškách ji přidávejte, přitom těsto hněťte rukama, až vznikne měkké těsto, které se nelepí. Pokud je suché a drolí se, přidávejte vodu po lžících.
4. Odebírejte kousky po 20 g. Každý vyválejte na provázek dlouhý 12 cm a silný 1 cm a vytvarujte z něj kroužek (spojte konce) nebo písmeno „S“.
5. Položte na plech 2 cm od sebe.
6. Pečte 15 až 18 minut, dokud spodek nezezlátne. Vršky zůstanou světlé.
7. Nechte vychladnout na chladicí mřížce: zkřehnou.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 4 týdny. Obměna: anýz nahraďte 1 ČL skořice a použijte pomerančovou kůru. Častá chyba: příliš tlusté provázky zůstanou uvnitř měkké a v krabici změknou.



Portugalské cukroví s olivovým olejem a anýzem

Foto: Maria Kovalets / Unsplash

Portugalské skořicové zakroucené cukroví (*raivas de canela*)

Dá asi 35 raivas · Příprava: 40 min + 30 min chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 12–15 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Skořicové cukroví se zatočenými, každé jiné tvary: říká se, že jméno pochází z „rozzlobeného“ vzhledu, který nakonec mají (raiva znamená „zuřivost“). Žádné dva kousky nejsou stejné, a v tom je kouzlo.

SUROVINY

- 60 g nesoleného másla, změklého
- 200 g krupicového cukru
- 2 vejce (M)
- 2 ČL skořice
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky a trochu navíc na ruce

POSTUP

1. Šlehejte máslo s cukrem 1 minutu. Přidávejte vejce jedno po druhém a mezi nimi dobře prošlehejte.
2. Přidejte skořici a sůl. Přidejte mouku a míchejte, až vznikne pevné, lehce lepivé těsto. Přikryjte a nechte 30 minut chladit v lednici.
3. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.

4. Pomoučenýma rukama odebírejte kousky po 15 g. Každý vyválejte na tenký provázek dlouhý asi 20 cm a silný 5 mm.
5. Každý provázek nechte volně klesnout na plech ve smyčkách a zákrutech, aby vzniklo malé klubíčko o velikosti asi 6 cm.
6. Pečte 12 až 15 minut, dokud nejsou zlaté a na dotek suché.
7. Nechte vychladnout na chladicí mřížce.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 4 týdny. Obměna: před vložením do trouby posypte trochou skořicového cukru. Častá chyba: tlusté provázky dávají raivas uvnitř měkké; mají být tenké a křupavé.

Medový mandlový Lebkuchen (Německo)

Dá asi 20 kousků · Příprava: 30 min + 1 hod chlazení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Měkké cukroví z medu, koření, mandlí a kandované pomerančové kůry, polité čokoládou. Prodává se na všech německých vánočních trzích.

SUROVINY

- 100 g medu
- 75 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 50 g nesoleného másla
- 1 vejce (M)
- 200 g hladké mouky
- 100 g mletých mandlí
- 1 PL neslazeného kakaa
- ½ ČL jedlé sody
- 1 ČL skořice
- ½ ČL mletého zázvoru
- ¼ ČL mletého hřebíčku
- ¼ ČL muškátového oříšku

- 50 g kandované pomerančové kůry (nebo kandované kůry smíšené), jemně nasekané
- Na polevu: 100 g čokolády na vaření

POSTUP

1. V hrnci na mírném ohni za stálého míchání rozpusťte med, hnědý cukr a máslo. Nechte 15 minut vychladnout a přidejte vejce.
2. V míse smíchejte mouku, mandle, kakao, jedlou sodu a koření. Přidejte směs z hrnce a pomerančovou kůru a míchejte, až vznikne lepivé těsto.
3. Přikryjte a nechte 1 hodinu chladit v lednici.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Mokrýma rukama tvarujte kuličky po 30 g a zploštěte je na výšku 1 cm. Položte na plech 4 cm od sebe.
6. Pečte 10 až 12 minut, dokud nejsou na okrajích pevné a uprostřed měkké.
7. Nechte úplně vychladnout na chladicí mřížce.
8. Rozpusťte čokoládu a čajovou lžičkou pokryjte horní stranu každého kousku, hřbetem lžičky uhlaďte. Nechte 1 hodinu zatuhnout.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny. Po 2 nebo 3 dnech jsou měkčí a chutnější. Obměna: místo čokolády pokryjte 80 g

moučkového cukru smíchaného s 1 PL citronové šťávy. Častá chyba: péct do ztvrdnutí; Lebkuchen má zůstat měkký.

Kořeněné speculoos (Belgie a Nizozemsko)

Dá asi 40 kousků · Příprava: 30 min + chlazení přes noc · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko

Tenké, křupavé cukroví z hnědého cukru a skořice s hlubokou karamelovou chutí. Skvěle se hodí ke kávě.

SUROVINY

- 125 g nesoleného másla, změklého
- 150 g tmavého hnědého třtinového cukru, měkkého
- 2 PL mléka
- 250 g hladké mouky
- ½ ČL kypřicího prášku do pečiva
- 2 ČL skořice
- ½ ČL muškátového oříšku
- ¼ ČL mletého hřebíčku
- ¼ ČL mletého zázvoru
- 1 špetka soli
- Na ozdobení (nepovinné): mandlové plátky

POSTUP

1. Šlehejte máslo s hnědým cukrem 2 minuty. Přidejte mléko a zamíchejte.
2. Přidejte mouku, kypřicí prášek do pečiva, koření a sůl a hněťte do hladkého těsta.

3. Zabalte do potravinové fólie a nechte přes noc chladit v lednici: koření vyvine více chuti.
4. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
5. Těsto vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na tloušťku 3 mm. Vykrojte obdélníky 6 × 4 cm nebo jiné tvary. Pokud chcete, vtlačte do každého kousku 2 nebo 3 mandlové plátky.
6. Pečte 10 až 12 minut, dokud nejsou okraje tmavě zlaté.
7. Nechte vychladnout na chladicí mřížce: zkřehnou.

Uchovávání: ve velmi těsně uzavřené krabici až 4 týdny. Obměna: pro vystouplé vzory vtlačte do těsta před vykrojením razítko na cukroví nebo dno sklenice se vzorem. Pokud použijete mandle, napište na štítek „skořápkové plody“. Častá chyba: silné těsto dává měkké cukroví, které nepraskne.

Sněhové kuličky s vlašskými ořechy

Dá asi 40 kuliček · Příprava: 30 min · Trouba: 175 °C (horkovzduch 155 °C), 14–16 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko, skořápkové plody

Malé kuličky z másla a vlašských ořechů, dvakrát obalené v moučkovém cukru. Podobné verze existují v mnoha zemích: v Řecku, Mexiku a Spojených státech. Neobsahují vejce.

SUROVINY

- 200 g nesoleného másla, změklého
- 50 g moučkového cukru a 100 g na obalení
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky
- 120 g vlašských ořechů, velmi jemně nasekaných

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 175 °C (horkovzduch 155 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. Šlehejte máslo s 50 g moučkového cukru, vanilkou a solí 2 minuty.
3. Přidejte mouku a vlašské ořechy a míchejte, až vznikne těsto. Pokud je příliš měkké, nechte 20 minut chladit v lednici.

4. Tvarujte kuličky po 15 g (asi 3 cm) a pokládejte je na plech 2 cm od sebe.
5. Pečte 14 až 16 minut, dokud spodek lehce nezezlátne. Vršky zůstanou světlé.
6. Nechte 5 minut vychladnout na plechu a ještě teplé kuličky obalte ve 100 g moučkového cukru.
7. Když jsou studené, obalte je v moučkovém cukru znovu: druhá vrstva je bílá jako sníh.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 3 týdny. Obměna: vlašské ořechy nahraďte opraženými mletými lískovými ořechy nebo mandlemi. Častá chyba: obalovat v cukru rovnou z trouby; horké se rozpadají a cukr se rozpouští.



Sněhové kuličky s vlašskými ořechy

Foto: Skyler Ewing / Unsplash

Mandlovo-pomerančové florentinky

Dá asi 20 florentinek · Příprava: 30 min + 1 hod tuhnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 8–10 min · Náročnost: střední · Alergeny: lepek, mléko, skořápkové plody

Tenké, křupavé cukroví z mandlových plátků, medu a kandovaného ovoce, se spodkem pokrytým čokoládou. Vypadá jako zlatá krajka.

SUROVINY

- 50 g nesoleného másla
- 60 g krupicového cukru
- 40 g medu (2 PL)
- 50 ml smetany ke šlehání (33 %)
- 120 g mandlových plátků
- 40 g nasekaného kandovaného ovoce (nebo sušených brusinek)
- Kůra z ½ pomeranče
- 15 g hladké mouky (1 hojná PL)
- Na spodek: 100 g čokolády na vaření

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a dva plechy vyložte pečicím papírem.
2. V hrnci smíchejte máslo, cukr, med a smetanu. Za stálého míchání zahřejte na středním ohni a 1 minutu

vařte.

3. Vypněte plamen a přidejte mandle, kandované ovoce, pomerančovou kůru a mouku. Důkladně promíchejte.
4. Na plech dávejte zarovnané čajové lžičky 8 cm od sebe: hodně se rozlévají. Nejvýše 8 na plech.
5. Hřbetem namočené lžíce každou hromádku zploštěte do tenka.
6. Pečte 8 až 10 minut, dokud nezískají karamelově zlatou barvu, hlavně na okrajích.
7. Nechte 2 minuty vychladnout. Pokud chcete dokonale kulaté florentinky, zatlačte okraje dovnitř kulatým vykrajovátkem, dokud jsou ještě měkké.
8. Nechte úplně vychladnout na plechu, až budou křupavé.
9. Rozpusťte čokoládu. Florentinky otočte a spodek potřete čokoládou. Když začne tuhnout, udělejte vidličkou vlnky. Nechte 1 hodinu zatuhnout, čokoládou nahoru.

Upozornění: směs cukru a medu je velmi horká a může popálit. Tento recept je pro dospělé; děti mohou pomoct jen potíráním čokoládou, až jsou florentinky studené.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici, na chladném a suchém místě, až 1 týden. Ve vlhku změknou. Častá chyba: vyndat z trouby příliš

brzy; světlé florentinky nepraskají. Mají mít barvu karamelu.

Mandlovo-pomerančové cantucci (Itálie)

Dá asi 35 cantucci · Příprava: 25 min + 10 min chladnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C), 25 min + 160 °C (horkovzduch 140 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, skořápkové plody

Křupavé cukroví, které jde do trouby dvakrát: nejdřív jako válec, potom jako plátky. Výborně se namáčí do kávy nebo do sklenky portského a vydrží celé týdny.

SUROVINY

- 2 vejce (M)
- 150 g krupicového cukru
- Kůra z 1 pomeranče
- 1 špetka soli
- 250 g hladké mouky a trochu navíc na ruce
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 120 g celých mandlí se slupkou

POSTUP

1. Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a plech vyložte pečicím papírem.
2. V míse šlehejte vejce s cukrem, pomerančovou kůrou a solí 1 minutu.
3. Přidejte mouku a kypřicí prášek do pečiva a zamíchejte. Přidejte mandle a pomoučenýma rukama hněťte, až vznikne lepivé těsto.

4. Rozdělte na dvě části a vytvarujte dva válce dlouhé asi 25 cm a široké 4 cm. Položte je na plech, daleko od sebe.
5. Pečte 25 minut, dokud nejsou zlaté a pevné.
6. Vyndejte z trouby, snižte teplotu na 160 °C (horkovzduch 140 °C) a nechte válce 10 minut vychladnout.
7. Zoubkovaným nožem nakrájejte válce našikmo na plátky silné 1 cm.
8. Plátky položte naplocho na plech a pečte 10 až 12 minut, v polovině otočte, až jsou suché a lehce zlaté.
9. Nechte vychladnout na chladicí mřížce: při chladnutí ztvrdnou.

Uchovávání: v těsně uzavřené krabici až 1 měsíc. Obměna: přidejte 50 g nasekaného kandovaného ovoce nebo 1 ČL anýzu. Častá chyba: krájet studené válce; lámou se. Krájejte je za tepla, pilovitým pohybem.



Mandlovo-pomerančové cantucci

Foto: 27707 / Pixabay

Poleva a zdobení krok za krokem

Zdobení cukroví je pro mnoho lidí, zejména pro děti, tou nejoblíbenější částí. Nepotřebujete umělecké nadání: se dvěma druhy polevy a půl tuctem jednoduchých technik bude vaše cukroví vypadat krásně. Před zdobením zbytku vždy vyzkoušejte jeden zkušební kousek.

Než začnete zdobit

- Cukroví musí být **úplně studené**. Na teplém se poleva rozpouští a stéká.
- Mějte všechno připravené předem: sáčky s polevou, párátka, vlhké kuchyňské utěrky na otírání špiček a ozdoby v malých miskách.
- Polevu, kterou právě nepoužíváte, vždy přikryjte potravinovou fólií přitisknutou na povrch. Velmi rychle schne a tvoří kůrku.
- Vyberte si suchý den. Ve velmi vlhkém počasí schne poleva hodiny.

Sáčky a špičky

- **Mrazicí sáček:** naplňte ho do poloviny, zavřete, polevu zatlačte do jednoho rohu a odstřihněte velmi malou špičku

(1 až 2 mm). Vždy ustřihněte méně, než si myslíte, že potřebujete: zvětšit ji můžete později.

- **Kornoutek z pečicího papíru:** vystřihněte trojúhelník, stočte ho do kornoutku a horní část zahněte dovnitř. Výborný je na tenké linky.
- **Cukrářský sáček s hladkou špičkou č. 1 nebo 2:** pro každého, kdo chce velmi rovnoměrné čáry.
- Mezi použitími postavte sáček špičkou dolů do sklenice s vlhkou kuchyňskou utěrkou na dně, aby špička nezaschla.

Královská poleva

Ozdobí asi 30 kousků o velikosti 7 cm · Příprava: 10 min · Bez trouby · Náročnost: snadné · Alergeny: vejce · Bez lepku

Poleva, která zaschne tvrdá a lesklá. Použijte ji na obrysy, vyplňování, detaily a na slepení perníkové chaloupky. Stejný recept dá každou konzistenci, podle toho, kolik přidáte vody.

SUROVINY

- 1 pasterizovaný vaječný bílek (asi 35 g)
- 200 až 225 g moučkového cukru, prosátého
- ½ ČL citronové šťávy
- Voda, po kapkách
- Gelové potravinářské barvivo nebo přírodní barviva (viz níže)

POSTUP

1. V čisté, suché misce bez tuku smíchejte bílek, 200 g moučkového cukru a citronovou šťávu.
2. Šlehejte elektrickým šlehačem na nízkou rychlost, dokud se cukr nezapracuje, pak na střední rychlost 5 až 7 minut, až bude poleva bílá, lesklá a po zvednutí šlehacích metel vytvoří tuhé špičky.
3. Pokud je stále měkká, přidávejte moučkový cukr po jedné lžíci. To je **tuhá konzistence**: použijte ji na

lepení, na silné obrysy a na květy nebo vystouplé detaily.

4. Pro **konzistenci na obrysy** přidávejte k části polevy po kapkách vodu, až se špička, která vznikne po zvednutí lžíce, mírně ohne, jako zubní pasta.
5. Pro **konzistenci na vyplňování** přidejte více vody, až čára nakreslená přes povrch zmizí asi za 10 sekund. Míchejte pomalu, aby nevznikaly bublinky.
6. K obarvení rozdělte polevu do misek a barvivo přidávejte špičkou párátka, po troškách. Barvy při schnutí trochu ztmavnou.

> **Upozornění:** královská poleva obsahuje syrový vaječný bílek, který se nepeče. Vždy používejte pasterizované bílky (prodávají se v krabičkách, u vajec), zvlášť pro těhotné ženy, malé děti, seniory a lidi s oslabenou imunitou.

Uchovávání: v zavřené nádobě, s potravinovou fólií přitisknutou na polevu, až 3 dny v lednici. Před použitím znovu prošlehejte. Alternativa bez vajec: bílek nahraďte 2 PL (30 ml) nálevu z vařené cizrny (aquafaba) a šlehejte stejným způsobem; schne o něco pomaleji. Častá chyba: miska s mastnotou brání tomu, aby poleva ztuhla.

Jednoduchá poleva

Pokryje asi 25 kousků · Příprava: 5 min · Bez trouby · Náročnost: snadné · Alergeny: žádné z hlavních (mléko, pokud ho použijete)

Jen moučkový cukr a tekutina. Nezaschne tak tvrdě jako královská poleva, ale je nejrychlejší, neobsahuje vejce a je ideální pro děti.

SUROVINY

- 150 g moučkového cukru, prosátého
- 2 PL citronové šťávy, pomerančové šťávy, mléka nebo vody

POSTUP

1. Moučkový cukr dejte do misky.
2. Přidávejte tekutinu po půl lžíci a míchejte lžící do hladka.
3. Na pokrytí povrchu cukroví má být hustá jako jogurt. Na kreslení čar sáčkem má být hustší, jako zubní pasta: přidejte více moučkového cukru.
4. Rozetřete hřbetem lžíce, namočte horní stranu cukroví do polevy nebo použijte sáček s malou špičkou.
5. Nechte 1 až 2 hodiny schnout při pokojové teplotě.

Uchovávání: cukroví s polevou vydrží tak dlouho, jak uvádí každý recept, ale poleva zůstává trochu lepivá, pokud cukroví skládáte na sebe; vrstvy oddělte pečicím papírem. Obměna: přidejte ¼ ČL

skořice nebo kůru z ½ citronu. Častá chyba: přidat najednou všechnu tekutinu; poleva zřídne a stéká z cukroví.

Čokoládová poleva na namáčení

Namočí asi 30 malých kousků · Příprava: 10 min · Bez trouby · Náročnost: snadné · Alergeny: mléko (podle čokolády)

Rozpuštěná čokoláda s trochou másla, která získá lesk a rychle zatuhne. Použijte ji k namáčení poloviny cukroví, k polévání Lebkuchenu nebo ke kreslení proužků.

SUROVINY

- 150 g čokolády na vaření (hořké, mléčné nebo bílé)
- 10 g nesoleného másla (nebo 1 ČL slunečnicového oleje)

POSTUP

1. Čokoládu nasekejte a dejte ji s máslem do misky vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Zahřívejte po 30 sekundách a mezi nimi dobře promíchejte, až se téměř všechna rozpustí. Poslední kousky se rozpustí teplem při míchání. Nebo rozpusťte ve vodní lázni (žáruvzdorná miska nad hrncem s vroucí vodou), aniž by se voda vařila nebo se dotýkala misky.
3. Nechte 5 minut vychladnout: čokoláda má být teplá, ne horká.
4. Cukroví namáčejte, přebytek nechte okapat lehkým poklepem o okraj misky a položte na pečicí papír.
5. Ozdoby (ořechy, barevný cukr) přidejte, dokud je čokoláda měkká.

6. Nechte 1 hodinu zatuhnout na chladném místě. Lednici použijte jen tehdy, je-li v kuchyni teplo, a nejvýše na 15 minut.

Uchovávání: čokoládové cukroví se uchovává v krabici, na chladném místě, po vrstvách proložených pečicím papírem. Častá chyba: kapka vody v čokoládě ji zhoustne a udělá zrnitou. Používejte zcela suché misky a lžíce. Bílá čokoláda se spálí rychleji: zahřívejte ji po 15 sekundách.



Zdobení královskou polevou: nejdřív obrys, potom vyplnění

Foto: JillWellington / Pixabay

Přírodní barvy

Gelová barviva ze supermarketu dávají silné barvy s velmi malým množstvím. Dáváte-li přednost přírodním barvám, tyto fungují dobře. Dávají jemnější odstíny a mohou trochu změnit chuť, proto používejte jen malá množství:

Barva	Co použít	Kolik (na 100 g polevy)
Růžová až červená	Šťáva ze syrové nebo vařené červené řepy	½ až 1 ČL (stejné množství vody vynechejte)
Žlutá	Kurkuma	1 malá špetka
Oranžová	Kurkuma + šťáva z červené řepy	1 špetka + pár kapek
Zelená	Prášek ze zeleného čaje (matcha)	¼ ČL
Hnědá	Neslazené kakao	1 až 2 ČL (přidejte pár kapek vody)
Zlatobéžová	Skořice	¼ ČL

Jednoduché techniky

1. Obrys a vyplnění

1. Polevou na obrysy vystříkněte čáru 2 mm od okraje cukroví. Držte sáček mírně nad cukrovím a nechte pramínek polevy padat, místo abyste ho táhli.
2. Počkejte 10 minut.

3. Vnitřek vyplňte polevou na vyplňování, začněte u okrajů a skončete uprostřed.
4. Párátkem ji rozetřete do rohů a prasknete bublinky.
5. Cukrovím jemně zatřeste, aby se povrch vyhladil.

2. Mokré do mokrého

Hned po vyplnění cukroví, dokud je poleva ještě mokrá, udělejte tečky jiné barvy. Vyjdou hladké, v rovině se základem.

- **Srdíčka:** udělejte řadu teček a jedním pohybem protáhněte párátkem středem všech.
- **Mramorování:** udělejte proužky jiné barvy a protáhněte jimi párátkem cik-cak, v opačném směru.
- **Vánoční svetr:** bílé a červené proužky na zeleném podkladu, protažené párátkem, dají pletený vzor.

3. Vystouplé detaily

Když vyplnění schlo 1 hodinu, nakreslete navrch polevou na obrysy: tečky, vločky, mašle, knoflíky, obličeje na perníkových panáčcích. Detaily vyniknou.

4. Cukr a ozdoby

Krystalový cukr, barevný cukr nebo cukrové perličky posypte na polevu, dokud je ještě mokrá. Počkejte 5 minut a přebytek setřeste na list papíru, abyste ho mohli použít znovu.

5. Zdobení s dětmi

- Použijte jednoduchou polevu, která neobsahuje vejce.
- Každému dítěti dejte malý sáček s již ustřiženou špičkou a misku s ozdobami.
- Stůl pokryjte pečicím papírem nebo balicím papírem.
- Vyberte velké cukroví s jednoduchými tvary: kolečka, hvězdy, stromky.

Schnutí

- Královská poleva potřebuje k úplnému zaschnutí **6 až 8 hodin** (nebo noc). Jednoduchá poleva 1 až 2 hodiny.
- Nechte schnout při pokojové teplotě, na suchém místě, nepřikryté.
- Cukroví s polevou nedávejte do lednice: vlhkost polevu zlepí a barvy se slijí.
- Zda je suché, poznáte lehkým dotykem rohu: nemá povolit ani se lepit.

Časté chyby a jak je opravit

Problém	Proč	Jak to opravit
Poleva stéká po bocích	Je příliš řídká	Přidejte moučkový cukr, po jedné lžíci

Problém	Proč	Jak to opravit
Sáček se ucpává	Hrudky cukru nebo zaschlá špička	Cukr vždy prosívejte a sáček uchovávejte špičkou na vlhkém papíru
Bublinky na povrchu	Poleva byla po přidání vody příliš silně šlehána	Míchejte pomalu a bublinky hned po vyplnění prasknete párátkem
Barvy se slévají	První barva byla ještě mokrá nebo bylo vlhko	Mezi sousedními barvami počkejte 1 hodinu a sušte na suchém místě
Poleva nechce schnout	Vlhký den nebo příliš řídká poleva	Nechte schnout déle, u okna nebo u mírně teplého topení (ne na něm)
Tmavé skvrny v polevě	Máslo z cukroví prostoupilo do polevy	Zdobte jen úplně studené, řádně upečené cukroví
Třesoucí se čáry	Sáček je příliš blízko cukroví	Zvedněte sáček o 1 cm a nechte pramínek padat, přitom ho vedete

Cukroví k darování a plán pečení

Krabice domácího cukroví je dárek, na který se dlouho vzpomíná. V této kapitole najdete nápady na balení, tabulku s dobou uchování jednotlivých druhů cukroví, směs ve sklenici jako dárek a plán, jak si naplánovat prosincové pečení.

Zlatá pravidla balení

1. **Úplně studené cukroví.** Zabalené ještě teplé vytváří páru a změkne.
2. **Zcela suchá poleva.** Královská poleva potřebuje 8 hodin, jednoduchá 2 hodiny.
3. **Jeden druh v balíčku, nebo je oddělte.** Křupavé a měkké cukroví k sobě nepatří: křupavé změkne. Kořeněné cukroví předává vůni ostatnímu.
4. **Nejtěžší dolů.** Broas a cukroví s olivovým olejem na dno, tenké a zdobené cukroví navrch.
5. **Mezi vrstvy pečicí papír,** zvlášť u cukroví s polevou nebo čokoládou.
6. **Cukroví s krémem nebo ganache není k darování na uložení:** má se sníst během několika dní a uchovává se v lednici. Řekněte to tomu, kdo ho dostane.

Nápady na balení

- **Skleněné sklenice s víčkem.** Skvělé na malé, pevné cukroví (sněhové kuličky, raivas, cantucci, rohlíčky). Přes víčko dejte čtverec látky a převažte provázkem.
- **Plechové krabice.** Nejlepší pro uchování čerstvosti. Schovávejte si krabice od sušenek, které během roku koupíte, a vyložte je pečicím papírem.
- **Papírové krabice** vyložené pečicím papírem nebo papírovými košíčky, v každém jeden kousek. Dobré pro zdobené cukroví, které nelze skládat na sebe.
- **Celofánové sáčky** zavázané stuhou. Dobré na 3 až 5 kousků, pro kolegy, učitele nebo sousedy. Dobře je uzavřete, aby dovnitř nepronikl vzduch.
- **Stromky z poskládaných hvězd** (kapitola 5) na papírovém talířku, zabalené do celofánu a nahoře převázané stuhou.
- **Závěsné cukroví:** vitrážové cukroví a tenké kořeněné cukroví na provázku lze přivázat k balení jiného dárku.

Štítek

Pěkný štítek je součástí dárku a hlavně chrání toho, kdo ho dostane. Vždy napište:

- název cukroví;

- datum, kdy bylo upečeno;
- „spotřebujte do…“ (viz tabulka níže);
- alergeny: **lepek, vejce, mléko, skořápkové plody** (mandle, vlašské ořechy, piniové oříšky, lískové ořechy), podle receptu;
- jak uchovávat: „v těsně uzavřené krabici, na chladném místě“ nebo „uchovávejte v lednici“.

> **Tip:** pokud darujete někomu s alergií, upečte toto cukroví jako první, s dobře umytým nádobím, a zabalte je zvlášť.

Jak dlouho vydrží

Cukroví	V těsně uzavřené krabici	Zmrazené (bez polevy)
Cukroví s olivovým olejem, raivas, cantucci, speculoos, tenké kořeněné cukroví	4 týdny	3 měsíce
Mandlové rohlíčky, sněhové kuličky, skořicové hvězdy, medové broas, Lebkuchen, první perníčky	3 týdny	3 měsíce
Máslové cukroví, stříkané máslové cukroví, kolečka, medové cukroví s pomerančem, tyčinky s čokoládou a piniovými oříšky	2 týdny	3 měsíce

Cukroví	V těsně uzavřené krabici	Zmrazené (bez polevy)
Hvězdy s královskou polevou, zdobené perníčky	2 týdny (po zaschnutí polevy)	Nemrazit
Citronové krájené cukroví s polevou	10 dní	Mrazit bez polevy
Skořicové cukroví v cukru, ovesné s brusinkami, kokosky, kořeněné s prasklinkami, zázvorové s čokoládou, cukroví s důlkem, vitrážové, florentinky, stromky z hvězd	1 týden	2 měsíce (vitrážové a florentinky: nemrazit)
Cukroví s kousky čokolády	5 dní	2 měsíce
Broas z batátů (*broas castelares*)	1 týden, na chladném místě	2 měsíce
Plněné linecké cukroví	3 až 4 dny (nenaplněné: 2 týdny)	Mrazit jen nenaplněné
Čokoládové sendviče s krémem	5 dní, v lednici	Nemrazit

K rozmražení nechte cukroví v zavřené krabici 1 až 2 hodiny při pokojové teplotě. Pokud ho chcete křupavější, dejte ho na 3 minuty do trouby na 160 °C (horkovzduch 140 °C) a nechte vychladnout.

Směs ve sklenici na kakaové cukroví s bílou čokoládou

1 sklenice o objemu 1 litr, dá asi 20 kousků · Příprava sklenice: 15 min · Trouba (pro obdarovaného): 180 °C (horkovzduch 160 °C), 10–12 min · Náročnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Suché suroviny ve vrstvách v pěkné sklenici s návodem na štítku. Obdarovaný jen přidá máslo a vejce a kdykoli ho napadne, má čerstvě upečené cukroví.

SUROVINY (DO SKLENICE)

- 180 g hladké mouky
- 30 g neslazeného kakaa
- ½ ČL jedlé sody
- ¼ ČL soli
- 100 g světle hnědého třtinového cukru, měkkého
- 80 g krupicového cukru
- 120 g bílé čokolády na vaření, nasekané
- Pro obdarovaného: 125 g nesoleného másla, rozpuštěného a vlažného, a 1 vejce (M)

POSTUP

1. Umyjte a důkladně osušte skleněnou sklenici o objemu 1 litr s víčkem.
2. V míse smíchejte mouku, kakao, jedlou sodu a sůl.

3. Pomocí papírového trychtýře dejte do sklenice polovinu moučné směsi a zatlačte ji hřbetem lžíce.
4. Navrch udělejte vrstvu hnědého cukru, dobře ji stlačte, a pak vrstvu krupicového cukru.
5. Přidejte zbytek moučné směsi a stlačte. Zakončete bílou čokoládou až po okraj. Dobře uzavřete.
6. Napište štítek: „Sklenici vysypte do velké mísy a promíchejte. Přidejte 125 g rozpuštěného, vlažného másla a 1 vejce a míchejte, až vznikne těsto. Nechte 30 minut chladit v lednici. Tvarujte kuličky po 30 g a položte je na plech vyložený pečicím papírem, 5 cm od sebe. Pečte při 180 °C (horkovzduch 160 °C) 10 až 12 minut, dokud nejsou okraje pevné. Nechte 10 minut na plechu.“ Přidejte datum a alergeny: lepek, vejce a mléko.

Uchovávání: uzavřená sklenice vydrží 1 měsíc na chladném a suchém místě (zkontrolujte data na čokoládě a mouce). Upečené cukroví vydrží 5 dní v krabici. Obměna: bílou čokoládu nahraďte 80 g hořké čokolády a 40 g sušených brusinek. Častá chyba: vrstvy nestlačit; promíchají se a sklenice všechno neunese.



Cukroví k darování, ve sklenicích a malých sáčcích převázaných stuhou

Foto: Lee Milo / Unsplash

Plán pečení na prosinec

Tajemství, jak dojít k Vánocům s plnými krabicemi a bez stresu, je začít s cukrovím, které vydrží nejdéle, a to nejjemnější nechat na konec. Dodržujte tento plán doslova, nebo ho přizpůsobte svému kalendáři.

Kdy	Co dělat	Proč
Konec listopadu	Zkontrolujte vybavení, kupte čerstvé koření, sklenice, krabice, stuhy a štítky. Sepište seznam lidí, které chcete obdarovat.	Vyhnete se spěchu a nákupům na poslední chvíli

Kdy	Co dělat	Proč
1. až 7. prosince	Cukroví s olivovým olejem, raivas, cantucci, speculoos, tenké kořeněné cukroví	Vydrží 4 týdny
8. až 12. prosince	Mandlové rohlíčky, sněhové kuličky, skořicové hvězdy, medové broas, Lebkuchen	Vydrží 3 týdny a během dnů se zlepšují
13. až 15. prosince	První perníčky, máslové cukroví, kolečka. Válce těsta (citronové, kolečka) zamrazte na později.	Vydrží 2 až 3 týdny; válce jsou připraveny ke krájení
16. až 18. prosince	Hvězdy s královskou polevou a zdobené perníčky. Upečte díly perníkové chaloupky.	Poleva potřebuje noc na zaschnutí
19. až 20. prosince	Sestavte a ozdobte perníkovou chaloupku. Stříkané máslové cukroví, stromky z hvězd, čokoládové tyčinky. Připravte směsi ve sklenicích.	Budou připravené k darování v posledním týdnu
21. až 22. prosince	Skořicové cukroví v cukru, ovesné s brusinkami, kokosky, cukroví s důlkem, vitrážové, florentinky. Upečte linecké cukroví (nenaplněné).	Vydrží asi 1 týden: zůstanou čerstvé do Nového roku
23. prosince	Broas z batátů, cukroví s kousky čokolády, citronové krájené cukroví (krájejte z mrazu). Naplňte linecké cukroví a čokoládové sendviče.	Nejvláčnější a plněné, uděláte je co nejpozději
24. prosince (Štědrý den)	Složte krabice na štědrovečerní stůl a rozneste poslední dárky.	Den na to, být s rodinou, ne u trouby

Dobře zorganizované odpoledne pečení

1. Den předem připravte dvě nebo tři těsta a nechte je v lednici, dobře zabalená a s napsaným názvem.
2. V den pečení začněte těstem, které se peče při nejnižší teplotě trouby, a postupně přecházejte výš: trouba se zahřívá rychleji, než chladne.
3. Zatímco se peče jeden plech, připravte další na pečicím papíru na pracovní desce.
4. Každý druh cukroví chlaďte na samostatné chladicí mřížce a hned po vychladnutí ho uložte, se štítkem.
5. Zdobení nechte na jiný den: když je cukroví už upečené, zdobí se mnohem klidněji.

> Kéž vám tato kniha přinese mnoho sladkých odpolední a mnoho krabic cukroví k rozdávání. Veselé Vánoce!