
EMMA WINTER
VÁNOČNÍ
DORTY, KOLÁČE
A DEZERTY
Oslnivé recepty
pro kouzelný
sváteční stůl
TRADIČNÍ
MODERNÍ
SVÁTEČNÍ
LAHODNÉ
EMMA WINTER

LIBROVA

KNIHA 2 · DÁREK

Vánoční dorty, koláče a dezerty

Oslnivé recepty pro kouzelný sváteční stůl

Tradiční · Moderní · Sváteční · Lahodné

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

Vánoční dorty, koláče a dezerty – Oslnivé recepty pro kouzelný sváteční stůl
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. Slavnostní dorty
4. Koláče
5. Tradiční portugalské dezerty
6. Moderní dezerty bez pečení
7. Vánoční stůl

Slovo autorky

Je jedna chvíle v posledních dnech před Vánocemi, kterou mám ráda: trouba je zapnutá, kuchyň se prohřívá a celým domem se line vůně skořice, pomeranče a másla. Nikdo nemusí být svolán. Všichni se tam postupně vplíží, jeden po druhém, a ptají se, jestli už je hotovo.

Tahle kniha vznikla z té chvíle. Sebrala jsem v ní dorty, koláče a dezerty, které patří na vánoční stůl: portugalský vánoční věnec (*bolo-rei*) a piškotový koláč *pão de ló*, portugalské vánoční francouzské topinky (*rabanadas*) a rýžový nákyp, mandlový koláč a také několik modernějších dezertů, které nepotřebují troubu a udělají radost dětem i dospělým.

Každý recept jsem psala s ohledem na začátečníky. Množství jsou v gramech a mililitrech, postupy jsou číslované a kdekoli to šlo, píšu vám, podle čeho poznáte, že je hotovo: podle barvy, podle špejle, která vyjde čistá, podle krému, který se drží na hřbetu lžíce. U každé sladkosti také uvádím, jak dlouho vydrží a jaká je nejčastější chyba, aby se vám povedla hned napoprvé.

Nepotřebujete žádné zvláštní vybavení. Velká mísa, jednoduchý ruční šlehač, plech a dvě nebo tři formy bohatě stačí téměř na všechno. A nemusíte péct všechno v jeden den: v poslední kapitole najdete plán na 22., 23., 24. a 25. prosince,

tedy co se dá připravit předem a co je lepší nechat na poslední chvíli.

Začněte kapitolou „Než začnete“. Má jen několik stran, ale vysvětluje základy, které budete používat skoro v každém receptu: sladké křehké těsto, šlehání bílků do tuhého sněhu, vodní lázeň a teploty trouby.

Pak si vyberte recept, přivolejte někoho, kdo vám bude dělat společnost, a zapněte troubu. Ostatní už přijde samo.

Krásné Vánoce, s plným stolem a v teplém domově.

Emma Winter

Než začnete

Tato kapitola shrnuje základy, které budete potřebovat v celé knize. Přečtěte si ji jednou, v klidu. Kdykoli pak v receptu narazíte na „sladké křehké těsto“, „tuhý sníh“ nebo „vodní lázeň“, můžete se sem vrátit.

Míry používané v této knize

- **1 PL** (polévková lžíce) = 15 ml. **1 ČL** (čajová lžička) = 5 ml. Lžíce a lžičky jsou zarovnané, pokud recept neříká „vrchovatá“.
- **Vejce:** velikost M (asi 55–60 g i se skořápkou), pokojové teploty.
- **Máslo:** vždy nesolené. „Změklé“ znamená, že se v něm snadno udělá důlek od prstu, ale není rozpuštěné (vyndejte ho z lednice o hodinu dřív).
- **Mouka:** hladká pšeničná mouka na dorty a koláče; hladká mouka s vyšším obsahem bílkovin (chlebová, někdy označená jako „na kynuté těsto“) na kynutá těsta, například na vánoční věnec (*bolo-rei*). Máte-li jen jednu, použijte na všechno hladkou mouku.
- **Kypřicí prášek do pečiva** kypří dorty a koláče. **Droždí** (čerstvé nebo sušené) patří do kynutých těst, například do

vánočního věnce a do portugalských smažených koblih (*filhós*). Nelze je zaměnit.

- Kuchyňská váha je nejlepší investice, jakou můžete udělat. Při pečení je vážení mnohem spolehlivější než odměřování hrnky.

Formy a vybavení

Nemusíte mít všechno. Tady je seznam forem, které se v knize používají, a čím je můžete nahradit.

Forma	Na co se používá	Náhrada
Kulatá forma 24 cm (pokud možno s odnímatelným dnem)	Jednoduché dorty, cheesecake	Forma 22 cm: dort bude vyšší a bude potřebovat o 5–10 minut déle
Koláčová forma 24–26 cm s odnímatelným dnem	Všechny koláče	Mělká kulatá forma vyložená pečicím papírem
Forma na bábovku 24 cm (s otvorem uprostřed)	Piškotový koláč (*pão de ló*), kořeněný koláč	Kulatá forma 24 cm, o 5 minut déle
Obdélníková forma na chlebíček 25–28 cm	Ovocný koláč s ořechy	Dvě malé formy na chlebíček, o 15 minut kratší pečení
Plech 30 × 40 cm	Vánoční roláda, vánoční věnec	Pekáč vyložený pečicím papírem

Forma	Na co se používá	Náhrada
Forma na karamelový pudink (crème caramel) 20–22 cm	Karamelový pudink	Vysoká kulatá forma, ne s odnímatelným dnem

Hodí se také: elektrický šlehač (stačí ruční), dvě velké mísy, ruční šlehací metla, silikonová stěrka, váleček, pečicí papír, hrnec s tlustým dnem, děrovaná lžíce a dlouhá špejle (nebo párátko) na zkoušení dortů.

Sladké křehké těsto: základ téměř všech koláčů

Sladké křehké těsto je sladké, křupavé a máslové. Připraví se za 10 minut, ale musí odpočinout v lednici. Můžete ho udělat 2 nebo 3 dny předem a uložit zabalené v potravinářské fólii v lednici.

Sladké křehké těsto (základ na jeden koláč o průměru 24–26 cm)

Množství: 1 základ koláče · Čas: 15 min + 1 h chlazení + 20 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Toto těsto použijete v koláčích ve 4. kapitole. Zůstává pevné, příliš se nesmršťuje a dobře drží pod vlhkou náplní.

SUROVINY

- 250 g hladké mouky
- 80 g moučkového cukru
- 1 špetka soli
- 125 g nesoleného másla, studeného, nakrájeného na malé kostičky
- 1 celé vejce, studené
- 1 PL studené vody (jen pokud je potřeba)

POSTUP

1. Ve velké míse smíchejte mouku, moučkový cukr a sůl.
2. Přidejte studené máslo. Rychle ho špičkami prstů vmíchejte do mouky, až směs vypadá jako hrubý písek. Neměly by v ní zůstat kousky másla větší než hrášek.
3. Přidejte rozšlehané vejce a promíchejte stěrkou nebo rukou, jen dokud se těsto nespojí do koule. Drobí-li se,

přidejte lžíci studené vody. Nepracujte s ním víc, než je nutné: přemíchané těsto je pak tuhé.

4. Kouli zplošťte na disk silný 2 cm, zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň 1 hodinu chladit v lednici.
5. Těsto vyválejte mezi dvěma listy pečicího papíru na tloušťku 3–4 mm do kruhu asi o 5 cm většího, než je forma.
6. Vyložte jím vymazanou formu a pevně ho přitlačte ke dnu a stěnám. Přebytek odřízněte přejetím válečku přes okraj formy. Dno propíchejte vidličkou.
7. Vyloženou formu dejte na 15–20 minut do lednice, zatímco se trouba zahřívá na 180 °C (horkovzduch 160 °C).

SLEPÉ PEČENÍ (KDYŽ TO RECEPT VYŽADUJE)

1. Těsto přikryjte zmačkaným pečicím papírem a zasypte sušenými fazolemi nebo cizrnou (slouží jen jako závaží, můžete je schovat na příště).
2. Pečte 15 minut. Opatrně vyjměte papír i luštěniny.
3. Vraťte do trouby na 5–8 minut, dokud dno není suché a na okrajích lehce zlatavé.

Skladování: syrové těsto vydrží 3 dny v lednici nebo 2 měsíce v mrazáku (rozmrazte přes noc v lednici). Upečený korpus vydrží 2 dny v dobře uzavřené krabici. Častá chyba: těsto se v troubě smršťí. Stává

se to, když je přemíchané nebo když neodpočinulo v chladu; dodržujte proto vždy dobu chlazení.

Šlehání bílků do tuhého sněhu

Tuhý sníh z bílků dodává lehkost piškotu, vánoční roládě, pěně i pavlově. Aby se vám povedl:

1. Použijte velmi čistou, suchou mísu ze skla nebo kovu. Sebemenší stopa tuku zabrání bílkům nastoupat.
2. Vejce oddělujte opatrně: stačí jediná kapka žloutku a bílky se nepovedou. Každé vejce nejprve oddělte do šálku a teprve potom bílek přidejte do mísy.
3. Bílky pokojové teploty nastoupají výš než studené.
4. Začněte šlehat na střední rychlost. Jakmile jsou pěnivé a bílé, rychlost zvyšte.
5. Pokud recept obsahuje cukr, přidávejte ho po troškách, po lžíci, teprve když jsou bílky bílé a neprůhledné.
6. **Tuhý sníh:** když zvednete šlehací metlu, bílky vytvoří vzpřímené špičky, které se nepřevalí; když mísu obrátíte dnem vzhůru, nevyklouznou z ní.
7. Při vmíchávání do směsi použijte stěrku, pohybujte jí odspodu nahoru, širokými pomalými tahy, bez šlehání.

> **Tip:** přešlehaný sníh zrní a pouští vodu. Přestaňte šlehat, jakmile vytvoří pevné, lesklé špičky.

Vodní lázeň

Ve vodní lázni se vaří jemně a rovnoměrně: pudinky, krémy a některé cheesecaky. Jsou dva způsoby:

- **V troubě:** formu postavte do větší hluboký pekáč a nalijte do pekáče horkou vodu tak, aby sahala do poloviny výšky formy. Vodu nalijte, až když už je pekáč v troubě, abyste ji cestou nevylili.
- **Na sporáku:** mísu položte nad hrnec s vodou, která se mírně vaří na slabém plameni, a dbejte, aby dno mísy nedosáhlo na vodu. Takto se rozpouští čokoláda a prohřívají bílky s cukrem (švýcarská pusinková hmota).

> **Upozornění:** voda a pára z vodní lázně mohou opařit. Používejte chňapky; nejprve vyndejte formu a teprve potom pekáč s vodou, až trochu vychladne.

Teploty trouby

Všechny teploty v této knize platí pro **klasickou troubu** (horní a dolní ohřev). Pokud máte troubu **s horkovzduchem**, snižte teplotu o **20 °C**. Troubu zapněte alespoň 15 minut

předem, aby byla v okamžiku, kdy do ní vložíte dort, pořádně rozpálená.

Pro	Klasická trouba	Horkovzduch
Pavlova a pusinky	120–140 °C	100–120 °C
Hutné dorty (sušené ovoce a ořechy, med)	160 °C	140 °C
Pudinky ve vodní lázni, koláče s krémem	160–170 °C	140–150 °C
Běžné dorty, koláče, vánoční věnec	180 °C	160 °C
Tenký piškot na rolování (vánoční roláda)	200 °C	180 °C

Jak poznat, že je dort upečený: zapíchněte špejli doprostřed. Vyjde-li čistá nebo s několika suchými drobky, je hotovo. Vyjde-li s vlhkým těstem, nechte péct ještě 5 minut a zkoušku zopakujte. V prvních dvou třetinách doby pečení troubu neotvírejte: dort by mohl klesnout.

> **Tip:** každá trouba je jiná. Když budete recept dělat poprvé, začněte kontrolovat o 5 minut dřív, než je uvedeno, a správný čas pro svou troubu si poznamenejte na okraj.

Bezpečné smažení

Portugalské vánoční francouzské topinky (*rabanadas*), koblihy, *filhós* (smažené těstové koblihy) a *coscorões* (smažené těstové stuhy) se smaží v oleji. Povede se vám to, když dodržíte tato pravidla:

- Použijte hlubokou, širokou pánev nebo hrnec s olejem do 1/3 výšky, nikdy ne víc než do poloviny.
- Správná teplota: 165–175 °C. Nemáte-li teploměr, vhoďte malý kousek těsta: během několika vteřin by měl vyplavat na povrch a bublat, aniž by hned ztmavl.
- Smažte vždy jen několik kousků najednou, aby olej nevychladl.
- Vždy nechte okapat na kuchyňském papíru.

> **Upozornění:** nikdy nelijte vodu do horkého oleje a nikdy nenechávejte pánev bez dozoru na plameni. Rukojeť otočte dovnitř, pryč od okraje sporáku. Pokud olej vzplane, vypněte ohřev a přikryjte pokličkou nebo vlhkou utěrkou; nikdy nehaste vodou. Děti držte od sporáku dál po celou dobu smažení.

Alergeny

U každého receptu v řádku s informacemi uvádíme hlavní alergeny: **lepek**, **vejce**, **mléko** a **skořápkové plody** (mandle, vlašské ořechy, piniové oříšky, lískové ořechy). Máte-li mezi hosty alergiky, zkontrolujte také etikety výrobků, které kupujete (čokoláda, kandované ovoce, sušenky), protože mohou obsahovat stopy.

Syrová vejce a ohrožené skupiny

Téměř všechny recepty v této knize vejce důkladně tepelně zpracují. Výjimkou je klasická čokoládová pěna, která používá vejce syrová.

> **Upozornění:** dezerty ze syrových vajec nejsou vhodné pro těhotné ženy, malé děti, seniory a lidi se sníženou imunitou. V takovém případě použijte pasterizované bílky a žloutky (prodávají se v kartonech v chlazené části obchodu) nebo zvolte alternativní verzi uvedenou v receptu. Vždy používejte čerstvá vejce v době použitelnosti a tyto dezerty uchovávejte v lednici.

Plánování vánočního stolu

Krásný vánoční stůl nepotřebuje deset dezertů. Potřebuje rozmanitost a dobrou organizaci. Jednoduché pravidlo:

- **1 slavnostní dort** (vánoční věnec, vánoční roláda nebo piškotový koláč);
- **1 koláč**;
- **2 nebo 3 tradiční sladkosti** (vánoční francouzské topinky, rýžový nákyp, koblihy nebo *filhós*);
- **1 studený dezert**, připravený den předem (čokoládová pěna, cheesecake nebo čokoládový salám).

Pro 8–10 osob tato kombinace stačí, ještě zbude na Boží hod. Vyberte alespoň dvě sladkosti, které lze připravit předem. V 7. kapitole najdete kompletní plán po dnech.

Slavnostní dorty

Dorty jsou středobodem vánočního stolu. V této kapitole najdete velké portugalské klasiky, vánoční věnec (*bolo-rei*) a královnin věnec (*bolo-rainha*), piškotový koláč (*pão de ló*) a medový koláč (*bolo de mel*), a také několik jednodušších dortů, které se dají upéct za odpoledne a zachutnají všem. Kynuté dorty (vánoční věnec a královnin věnec) trvají déle, ale téměř celou dobu se jen čeká: těsto pracuje samo.

Portugalský vánoční věnec (*bolo-rei*)

Množství: 1 velký věnec, 12 kusů · Čas: 45 min + 3–4 h kynutí + 35 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Král vánočního stolu: měkké sladké těsto provoněné pomerančem a citronem, plné kandovaného ovoce a ořechů. V Portugalsku se peče od prosince až do Tří králů 6. ledna. Domácí věnec chutná jako opravdová oslava.

SUROVINY

Na těsto:

- 500 g hladké mouky s vyšším obsahem bílkovin (chlebové), plus trochu navíc na vále
- 25 g čerstvého droždí (nebo 10 g sušeného droždí)
- 120 ml vlažného mléka
- 100 g cukru krupice
- ½ ČL soli
- 3 vejce
- 100 g nesoleného másla, změklého
- Kůra z 1 pomeranče a 1 citronu
- 50 ml portského vína (nebo pomerančové šťávy)

Na náplň:

- 150 g kandovaného ovoce, nakrájeného
- 50 g rozinek

- 50 g vlašských ořechů, nahrubo nalámaných
- 30 g piniových oříšků

Na ozdobení:

- 1 žloutek rozšlehaný s 1 PL mléka
- 100 g celého nebo plátkového kandovaného ovoce (fík, pomeranč, třešeň, hruška)
- Několik celých vlašských ořechů a mandlí
- 2 PL krystalového cukru nebo moučkového cukru
- 2 PL meruňkového džemu (nepovinné, pro lesk)

POSTUP

1. Den předem, nebo alespoň hodinu předem, namočte rozinky do portského vína.
2. Droždí rozpusťte ve vlažném mléce (na dotek má být teplé, nikdy horké) s 1 ČL cukru. Nechte 10 minut stát, dokud nezpění.
3. Ve velké míse smíchejte mouku, zbytek cukru, sůl a kůru. Udělejte uprostřed důlek a přidejte droždí s mlékem, vejce a portské víno slité z rozinek (rozinky si nechte).
4. Míchejte dřevěnou vařečkou, dokud se těsto nespojí. Vyklopte ho na pomoučený vál a hněťte 10 minut. Těsto bude lepivé: to je normální. Nepřidávejte příliš mnoho mouky.

5. Změklé máslo přidejte ve 3 dávkách a po každé dobře prohněťte. Hněťte dalších 5–8 minut, až je těsto hladké, pružné a odlepuje se od rukou. Máte-li robot s hnětacím hákem, hněťte celkem 10–12 minut na nízkou rychlost.
6. Přidejte rozinky, nakrájené kandované ovoce, vlašské ořechy a piniové oříšky a hněťte, jen dokud se rovnoměrně nerozptýlí.
7. Vytvarujte kouli, vložte ji do vymazané mísy, přikryjte potravinářskou fólií a utěrkou a nechte kynout na teplém místě, mimo průvan, 2 až 3 hodiny, dokud nezdvojnásobí objem.
8. Plech vyložte pečicím papírem. Z těsta vytvarujte kouli, prsty udělejte uprostřed otvor a pomalu ho rozšiřujte, až vznikne věnec o průměru asi 28–30 cm. Doprostřed postavte malou vymazanou žáruvzdornou misku, aby se otvor nezavřel.
9. Přikryjte utěrkou a nechte kynout dalších 45–60 minut, až pěkně vykyne. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C).
10. Věnec potřete rozšlehaným žloutkem. Ozdobte kandovaným ovocem, vlašskými ořechy a mandlemi, které lehce zatlačte do těsta. Posypte krystalovým cukrem.

11. Pečte 30–35 minut do sytě zlaté barvy. Začne-li před koncem příliš tmavnout, přikryjte alobalem. Je hotový, když při poklepání prsty na spodek zní dutě.
12. Chcete-li lesk, zahřejte džem s 1 PL vody a potřete jím věnec ještě teplý. Nechte vychladnout na mřížce.

Skladování: 3–4 dny zabalený v potravinářské fólii nebo v dobře uzavřeném sáčku, při pokojové teplotě. Dobře se mrazí, nakrájený na kusy, až 1 měsíc. Častá chyba: těsto nevykyne, protože mléko bylo příliš horké a zahubilo droždí; používejte jen vlažné mléko. Tradičně se do věnce ukrýval sušený bob a malá překvapení; dnes se z bezpečnostních důvodů do dortu nic neschovává.

Portugalský královnin věnec (*bolo-rainha*)

Množství: 1 velký věnec, 12 kusů · Čas: 45 min + 3–4 h kynutí + 35 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Sourozenec vánočního věnce pro ty, kdo nemají rádi kandované ovoce. Obsahuje jen ořechy, špetku skořice a medovou polevu, která zkřehne.

SUROVINY

Na těsto:

- 500 g hladké mouky s vyšším obsahem bílkovin (chlebové)
- 25 g čerstvého droždí (nebo 10 g sušeného)
- 120 ml vlažného mléka
- 90 g cukru krupice
- ½ ČL soli
- ½ ČL mleté skořice
- 3 vejce
- 100 g nesoleného másla, změklého
- Kůra z 1 pomeranče
- 50 ml pomerančové šťávy

Na náplň:

- 80 g vlašských ořechů

- 80 g blanšírovaných mandlí
- 50 g lískových ořechů
- 40 g piniových oříšků
- 50 g rozinek

Na vrch:

- 1 žloutek rozšlehaný s 1 PL mléka
- 100 g celých ořechů (vlašské ořechy, mandle, lískové ořechy, piniové oříšky)
- 2 PL medu
- Moučkový cukr podle potřeby

POSTUP

1. Vlašské ořechy, mandle a lískové ořechy na náplň nahrubo nasekejte (na kousky velikosti hrášku).
2. Těsto připravte přesně jako na vánoční věnec (kroky 2 až 5): droždí ve vlažném mléce, pak smíchané s moukou, cukrem, solí, skořicí, kůrou, vejci a pomerančovou šťávou, a nakonec máslo po troškách, dokud není těsto hladké a pružné.
3. Přidejte nasekané ořechy, piniové oříšky a rozinky a hněťte, jen dokud se rovnoměrně nerozptýlí.
4. Nechte kynout ve vymazané přikryté míse 2 až 3 hodiny, dokud nezdvojnásobí objem.

5. Vytvarujte věnec o průměru 28–30 cm na plechu vyloženém pečicím papírem, s vymazanou miskou uprostřed. Nechte kynout dalších 45–60 minut. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C).
6. Potřete žloutkem a celý povrch pokryjte celými ořechy, které trochu zatlačte do těsta.
7. Pečte 30–35 minut do zlatova. Začnou-li ořechy příliš tmavnout, přikryjte alobalem.
8. Med 20 vteřin zahřejte v mikrovlnné troubě a potřete jím věnec ještě teplý. Po vychladnutí poprašte moučkovým cukrem.

Skladování: 3–4 dny dobře zabalený, při pokojové teplotě. Obměna: rozinky nahraďte nakrájenými sušenými fíky. Častá chyba: připálené ořechy navrchu; přikryjte je alobalem, jakmile zezlátnou.



Vánoční věnec, korunovaný kandovaným ovocem a ořechy.

Foto: Jose G. Ortega Castro / Unsplash

Zjednodušený medový koláč s kořením (*bolo de mel*)

Množství: 1 koláč o průměru 24 cm, 14 tenkých plátků · Čas: 25 min + 60 min pečení · Trouba: 160 °C (horkovzduch 140 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Inspirovaný medovým koláčem z Madeiry, tmavým, vláčným a plným koření, ale připravený bez kynutí. S časem se zlepšuje, proto je ideální na přípravu předem.

SUROVINY

- 400 g hladké mouky
- 1 ČL jedlé sody
- 2 ČL mleté skořice
- 1 ČL mletého fenyklového semínka
- ½ ČL mletých hřebíčků
- ¼ ČL muškátového oříšku
- 150 g tmavého hnědého třtinového cukru
- 250 g tmavého třtinového sirupu (nebo 150 g medu + 100 g melasy)
- 100 g nesoleného másla
- 2 vejce
- Kůra a šťáva z 1 pomeranče (asi 80 ml šťávy)
- 100 g kandovaného ovoce, nakrájeného
- 100 g vlašských ořechů a mandlí, nasekaných

- Celé mandle na ozdobu

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 160 °C (horkovzduch 140 °C). Kulatou formu o průměru 24 cm vymažte a dno vyložte pečicím papírem.
2. V hrnci na mírném plameni za stálého míchání prohřejte sirup, hnědý cukr a máslo, jen dokud se máslo nerozpustí. Nenechte vařit. Odstavte z plotny a nechte 10 minut vychladnout.
3. Ve velké míse smíchejte mouku, jedlou sodu a všechno koření.
4. K teplé medové směsi přidejte vejce a pomerančovou šťávu a prošlehejte ruční metlou.
5. Tekutinu přelijte přes mouku a promíchejte stěrkou, až v těstě nezůstane suchá mouka. Těsto bude husté a lesklé.
6. Vmíchejte kandované ovoce, nasekané ořechy a pomerančovou kůru.
7. Nalijte do formy, uhlaďte povrch a ozdobte celými mandlemi do kruhu.
8. Pečte 55–65 minut. Po 40 minutách přikryjte alobalem. Je hotový, když špejle vyjde ze středu čistá.
9. Nechte 15 minut vychladnout ve formě, pak na mřížce. Teprve zcela vychladlý zabalte do potravinářské fólie.

Skladování: 3 až 4 týdny zabalený v potravinářské fólii a alobalu, na chladném místě. Nejlepší je po 2–3 dnech. Krájí se na tenké plátky, rukou, jak káže tradice. Častá chyba: přivedení medové směsi k varu, po kterém hořkne; zahřívejte ji jen tak dlouho, dokud se máslo nerozpustí.

Vánoční roláda (polínko)

Množství: 1 roláda, 10 kusů · Čas: 50 min + 2 h v lednici · Trouba: 200 °C (horkovzduch 180 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Čokoládový piškot v podobě rolády, plněný šlehačkou a pokrytý čokoládou, aby vypadal jako kmen stromu. Na stole vypadá okázale a je jednodušší, než se zdá.

SUROVINY

Na piškot:

- 4 vejce, pokojové teploty
- 100 g cukru krupice
- 60 g hladké mouky
- 20 g kakaa
- 1 špetka soli
- Cukr na posypání utěrky

Na náplň:

- 250 ml smetany ke šlehání, velmi studené (33 %)
- 40 g moučkového cukru
- Kůra z 1 pomeranče (nepovinné)

Na polevu:

- 200 g hořké čokolády
- 150 ml smetany ke šlehání (33 %)

- 20 g nesoleného másla
- Moučkový cukr na „sníh“

POSTUP

1. Nejprve připravte polevu, protože musí vychladnout: smetanu zahřejte, až začne vřít, stáhněte z plotny a přidejte nalámanou čokoládu a máslo. Počkejte 2 minuty a promíchejte dohladka. Nechte při pokojové teplotě 1 hodinu vychladnout, až má konzistenci mazatelného krému.
2. Troubu zahřejte na 200 °C (horkovzduch 180 °C). Plech 30 × 40 cm vyložte pečicím papírem.
3. Vejce šlehejte s cukrem v robotu na nejvyšší rychlost 8–10 minut, až je směs velmi světlá, ztrojnásobí objem a když zvednete metlu, stéká jako stuha, která na povrchu zanechá stopu.
4. Přesejte nahoru mouku, kakao a sůl a vmíchejte stěrkou odspodu nahoru, pomalu, až nezůstanou žádné pruhy mouky.
5. Těsto rozetřete po plechu v rovnoměrné vrstvě až do rohů.
6. Pečte 8–10 minut. Je hotový, když se povrch po stisknutí prstem vrátí zpět. Nepřepékejte, jinak se při rolování rozpukne.

7. Čistou utěrku posypte cukrem. Horký piškot na ni vyklopte, opatrně stáhněte papír a piškot s utěrkou srolujte od kratší strany. Nechte v rolce vychladnout asi 30 minut.
8. Studenou smetanu ušlehejte s moučkovým cukrem a kůrou do tuha.
9. Piškot rozbalte, potřete šlehačkou a nechte volné 2 cm na jednom konci, a znovu srolujte, tentokrát bez utěrky a lehce přitlačte.
10. Z jednoho konce uřízněte šikmo kus dlouhý 5 cm a přiložte ho k boku rolády jako větev.
11. Vše pokryjte čokoládovou polevou a vidličkou po její délce vytáhněte čáry, aby napodobovaly kůru. Nechte v lednici alespoň 2 hodiny chladit. Před podáváním poprašte moučkovým cukrem.

Skladování: 2 dny v lednici, přikrytá. Obměna: do náplně můžete místo smetany dát 200 g mascarpone ušlehaného se 150 ml smetany a 50 g moučkového cukru, je pevnější. Častá chyba: piškot při rolování praská; srolujte ho hned po vytažení z trouby, dokud je horký a ohebný.

Čokoládový dort s pomerančem

Množství: 1 dort o průměru 24 cm, 10–12 kusů · Čas: 20 min + 45 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Čokoláda s pomerančem je klasická vánoční dvojice. Měkký, vláčný dort politý teplým pomerančovým sirupem.

SUROVINY

- 200 g nesoleného másla, změklého
- 200 g cukru krupice
- 4 vejce
- Kůra ze 2 pomerančů
- 200 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 2 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 100 ml pomerančové šťávy

Na sirup:

- 100 ml pomerančové šťávy
- 50 g cukru krupice

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C). Kulatou formu o průměru 24 cm vymažte a vysypte

moukou.

2. Šlehejte máslo s cukrem a kůrou 3–4 minuty, až vznikne světlý nadýchaný krém.
3. Přidávejte vejce po jednom a po každém dobře prošlehejte.
4. Přesejte mouku, kakao, kypřicí prášek a sůl. Přidejte do těsta ve 3 dávkách střídavě s pomerančovou šťávou a míchejte, jen dokud není hladké.
5. Nalijte do formy a uhlaďte povrch. Pečte 40–45 minut, až špejle vyjde čistá.
6. Zatímco se peče, vařte šťávu s cukrem 3 minuty, až vznikne lehký sirup.
7. Jakmile dort vyndáte z trouby, propíchejte ho celý špejlí a pomalu na něj nalijte horký sirup. Nechte 20 minut vychladnout ve formě, než ho vyklopíte.

Skladování: 4 dny v dobře uzavřené krabici, při pokojové teplotě. Obměna: navrch dejte 100 g čokolády rozpuštěné ve 100 ml smetany a ozdobte kandovanou pomerančovou kůrou. Častá chyba: příliš dlouhé míchání po přidání mouky, po kterém je dort těžký; míchejte, jen dokud mouka nezmizí.



Vánoční roláda, pokrytá čokoládou a poprášená „sněhem“.

Foto: Kisoulou / Unsplash

Chlebíčkový koláč s portským vínem, ovocem a ořechy

Množství: 1 chlebíčková forma, 14 plátků · Čas: 25 min + 1 h namáčení + 70 min pečení · Trouba: 160 °C (horkovzduch 140 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Hutný, aromatický koláč nacpaný sušeným ovocem, ořechy a kandovaným ovocem. Krájejte ho na tenké plátky; výborně se hodí ke kávě nebo ke sklence portského.

SUROVINY

- 100 g rozinek
- 100 g kandovaného ovoce, nakrájeného
- 50 g vlašských ořechů, nasekaných
- 50 g mandlí, nasekaných
- 60 ml portského vína (nebo pomerančové šťávy)
- 150 g nesoleného másla, změklého
- 150 g světlého hnědého třtinového cukru
- 3 vejce
- Kůra z 1 pomeranče
- 200 g hladké mouky (plus 1 PL na ovoce)
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 1 ČL mleté skořice
- ½ ČL mletého zázvoru

POSTUP

1. Rozinky, kandované ovoce, vlašské ořechy a mandle dejte do mísy s portským vínem. Nechte namáčet alespoň 1 hodinu (nebo přes noc, přikryté).
2. Troubu zahřejte na 160 °C (horkovzduch 140 °C). Formu na chlebíček o délce 25–28 cm vymažte a vyložte pečicím papírem.
3. Šlehejte máslo s hnědým cukrem do krémova. Přidávejte vejce po jednom, pak pomerančovou kůru.
4. Smíchejte mouku, kypřicí prášek a koření a přidejte do těsta, míchejte jen do hladka.
5. Ovoce sceďte (případnou zbylou tekutinu přidejte do těsta), obalte v 1 PL mouky a vmíchejte do těsta. Mouka pomáhá, aby všechno nepadlo ke dnu.
6. Nalijte do formy a uhlaďte povrch. Pečte 60–70 minut. Po 40 minutách přikryjte alobalem. Je hotový, když špejle vyjde čistá.
7. Nechte 20 minut vychladnout ve formě, pak na mřížce.

Skladování: až 2 týdny zabalený v potravinářské fólii a alobalu, na chladném místě. Obměna: mandle nahraďte piniovými oříšky a přidejte 50 g nakrájených sušených fíků. Častá chyba: příliš horká trouba, která připálí povrch dřív, než je vnitřek propečený; tyto hutné dorty potřebují mírnou troubu a čas.

Portugalský piškotový koláč (*pão de ló*)

Množství: 1 koláč z formy na bábovku o průměru 24 cm, 12 kusů · Čas: 25 min + 35 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce

Jen tři suroviny a hodně trpělivého šlehání. Neobsahuje žádné kypřidlo: nakypří ho vzduch v našlehaných vejcích. Lehký, nadýchaný a zlatavý je to nejportugalštější dort na stole.

SUROVINY

- 6 vajec, pokojové teploty
- 180 g cukru krupice
- 120 g hladké mouky, prosáté
- Kůra z 1 citronu
- 1 špetka soli
- Máslo a mouka na formu

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C). Formu na bábovku o průměru 24 cm velmi důkladně vymažte máslem a vysypte moukou, přebytek vyklepejte.
2. V robotu šlehejte celá vejce s cukrem, solí a kůrou na nejvyšší rychlost 12–15 minut. Tuto dobu nezkracujte.
3. Směs je hotová, když je téměř bílá, ztrojnásobí objem a když zvednete metlu, stuha, která stéká, zanechá na

povrchu stopu alespoň na 3 vteřiny.

4. Mouku přesejte nahoru ve 3 dávkách a po každé ji vmíchejte stěrkou odspodu nahoru, pomalu. Přestaňte, jakmile už nevidíte mouku.
5. Opatrně nalijte do formy a ihned vložte do trouby.
6. Pečte 30–35 minut. Prvních 25 minut troubu neotvírejte. Je hotový, když je pěkně zlatý, povrch se po stisknutí vrátí zpět a špejle vyjde čistá.
7. Nechte 10 minut odpočinout ve formě, tenkým nožem přejeďte kolem okraje a vyklopte na mřížku.

Skladování: 3 dny v dobře uzavřené krabici nebo pod poklopem na dort. Obměna: podávejte s plátky pomeranče a šlehačkou, nebo s *doce de ovos* (portugalský sladký krém z vaječných žloutků). Častá chyba: koláč klesne, protože vejce nebyla šlehána dostatečně dlouho nebo byla trouba otevřena příliš brzy.

Jablečný koláč s kořením

Množství: 1 koláč z formy na bábovku o průměru 24 cm, 12 kusů · Čas: 25 min + 50 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, skořápkové plody (pokud se připraví s vlašskými ořechy)

Vláčný koláč, který provoní celý dům skořicí a zázvorem. Připravuje se s olejem, bez šlehače, a je jedním z nejjednodušších v knize.

SUROVINY

- 3 vejce
- 180 g světlého hnědého třtinového cukru
- 120 ml slunečnicového oleje
- 250 g hladké mouky
- 2 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 2 ČL mleté skořice
- 1 ČL mletého zázvoru
- ¼ ČL muškátového oříšku
- 1 špetka soli
- 3 středně velká jablka (asi 450 g), oloupaná a nahrubo nastrouhaná
- 50 g nasekaných vlašských ořechů (nepovinné)

Na polevu:

- 100 g moučkového cukru

- 2 PL pomerančové šťávy

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C). Formu na bábovku o průměru 24 cm vymažte a vysypte moukou.
2. V míse prošlehejte vejce s hnědým cukrem a olejem ruční metlou po dobu 1 minuty.
3. V další míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, koření a sůl.
4. Suché suroviny přidejte k mokrým a míchejte, až v těstě nezůstane suchá mouka. Vmíchejte nastrouhaná jablka (i s šťávou, kterou pustí) a vlašské ořechy.
5. Nalijte do formy a pečte 45–50 minut, až špejle vyjde čistá.
6. Nechte 15 minut vychladnout ve formě a vyklopte.
7. Moučkový cukr rozmíchejte s pomerančovou šťávou, až vznikne hustá poleva, která pomalu stéká. Přelijte jí vychladlý koláč a nechte 20 minut ztuhnout.

Skladování: 3 dny v uzavřené krabici; v lednici až 5 dní. Obměna: polovinu jablek nahraďte hruškami. Častá chyba: jablka se nastrouhají příliš brzy a šťáva se vylije; strouhejte je na poslední chvíli a přidejte všechno, protože šťáva udržuje koláč vláčný.



Zlatavý pão de ló, čerstvě vyklopený.

Foto: manfredrichter / Pixabay

Koláče

Krásný koláč se na každém stole vyjímá a má jednu velkou výhodu: základ se dá připravit dny předem. Všechny koláče v této kapitole používají **sladké křehké těsto** z kapitoly „Než začnete“ pro koláčovou formu s odnímatelným dnem o průměru 24–26 cm. Některé vyžadují základ syrový, jiné základ již slepě upečený; každý recept říká který.

> **Tip:** v hektických dnech udělejte najednou dvě dávky sladkého křehkého těsta. Jedna půjde do lednice, druhá do mrazáku.

Mandlový koláč

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10 kusů · Čas: 30 min + základ + 20 min pečení · Trouba: 190 °C (horkovzduch 170 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Klasika portugalských cukráren: plátky mandlí obalené v máslovém karamelu, který navrchu zkřehne a uvnitř zůstane měkký.

SUROVINY

- 1 základ ze sladkého křehkého těsta, slepě upečený (viz 2. kapitola)
- 150 g cukru krupice
- 100 g nesoleného másla
- 3 PL mléka
- 1 PL hladké mouky
- 150 g mandlových plátků

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 190 °C (horkovzduch 170 °C). Připravte si již slepě upečený základ ve formě, na plechu.
2. Do hrnce dejte cukr, máslo, mléko a mouku. Za stálého míchání přiveďte na středním plameni k varu.
3. Přidejte mandlové plátky a za stálého míchání vařte další 2 minuty, až směs mírně zhoustne.
4. Nalijte přímo na základ a lžící rovnoměrně rozetřete.

5. Pečte 15–20 minut, až je povrch karamelově zlatý a bublá. V posledních minutách ho hlídejte: mandle se ze zlatých promění v připálené velmi rychle.
6. Nechte ve formě zcela vychladnout, teprve pak vyjměte a nakrájejte.

Skladování: 4 dny v uzavřené krabici, při pokojové teplotě (v lednici karamel změkne). Obměna: do karamelu přidejte kůru z 1 pomeranče. Častá chyba: vyjmutí z formy za tepla, kdy karamel teče; počkejte, až vychladne a ztvrdne.

Jablečný koláč se skořicí

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10 kusů · Čas: 30 min + základ + 45 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Tenké plátky jablek ve spirále, cukr se skořicí a lesklá meruňková poleva navrchu. Jednoduchý, hezký a voní po Vánocích.

SUROVINY

- 1 syrový základ ze sladkého křehkého těsta ve formě (viz 2. kapitola)
- 4–5 pevných kyselejších jablek, např. Idared nebo Jonagold (asi 800 g)
- Šťáva z ½ citronu
- 50 g cukru krupice
- 1 ČL mleté skořice
- 2 PL mletých mandlí (nebo strouhanky)
- 30 g nesoleného másla, na malé kousky
- 3 PL meruňkového džemu

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C). Formu vyloženou syrovým těstem nechte v lednici.
2. Jablka oloupejte, vykrojte jádřince a nakrájejte na tenké plátky (3 mm). Promíchejte je s citronovou šťávou, aby netmavla.

3. Cukr smíchejte se skořicí.
4. Dno těsta posypte mletými mandlemi: nasají šťávu z jablek a zabrání tomu, aby se základ rozmočil.
5. Plátky jablek skládejte do překrývajících se kruhů, od okraje ke středu. Posypte cukrem se skořicí a navrch rozmístěte kousky másla.
6. Pečte 40–45 minut, až je těsto zlaté a jablka měkká s opečenými okraji.
7. Džem zahřejte s 1 PL vody a potřete jím koláč ještě teplý.

Skladování: 2 dny při pokojové teplotě, přikrytý; 4 dny v lednici. Podávejte teplý, se šlehačkou. Obměna: přidejte 50 g namočených rozinek a špetku muškátového oříšku. Častá chyba: tlusté plátky, které zůstanou syrové; krájejte tence a rovnoměrně.

Ořechový koláč

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10–12 kusů · Čas: 20 min + základ + 40 min pečení · Trouba: 170 °C (horkovzduch 150 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Vlašské ořechy v medové náplni s hnědým cukrem, která se peče do pevna a do lesku. Velmi sladký a velmi sytý: krájejte tenké plátky.

SUROVINY

- 1 základ ze sladkého křehkého těsta, slepě pečený jen 15 minut (bez druhého pečení)
- 3 vejce
- 150 g světlého hnědého třtinového cukru
- 100 g medu
- 50 g nesoleného másla, rozpuštěného
- 1 ČL mleté skořice
- 1 špetka soli
- 180 g loupaných vlašských ořechů (polovina nasekaná, polovina v celých půlkách)

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 170 °C (horkovzduch 150 °C).
2. V míse prošlehejte ruční metlou vejce s hnědým cukrem, medem, rozpuštěným máslem, skořicí a solí, jen do hladka (aby nevznikla pěna).

3. Nasekané vlašské ořechy rozsypte po dně základu. Přelijte náplní.
4. Na povrch ukládejte půlky vlašských ořechů do kruhů.
5. Pečte 35–40 minut. Je hotový, když jsou okraje pevné a střed se při zatřesení formou jen lehce chvěje. Při chladnutí ještě ztuhne.
6. Před krájením nechte vychladnout alespoň 2 hodiny.

Skladování: 4 dny v uzavřené krabici, na chladném místě. Obměna: polovinu vlašských ořechů nahraďte piniovými oříšky. Častá chyba: pečení, dokud není střed v troubě zcela pevný; koláč je pak suchý. Vyndejte ho, dokud se střed ještě lehce chvěje.

Čokoládový koláč

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 12 kusů · Čas: 20 min + základ + 3 h v lednici · Náplň se nepeče · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Křupavý základ a hladký, lesklý čokoládový krém, který nikdy nejde do trouby. Připravte ho den předem a nechte čekat v lednici.

SUROVINY

- 1 základ ze sladkého křehkého těsta, zcela slepě upečený a vychladlý (viz 2. kapitola)
- 250 g hořké čokolády
- 250 ml smetany ke šlehání (33 %)
- 30 g nesoleného másla, změklého
- 1 PL medu
- 1 špetka soli
- Na ozdobu: kakao, pomerančová kůra nebo červené ovoce

POSTUP

1. Čokoládu nalámejte na malé kousky do mísy.
2. Smetanu zahřejte s medem, až se na okrajích začne tvořit bublinky. Nalijte na čokoládu a 2 minuty počkejte, aniž byste míchali.
3. Stěrkou pomalu míchejte od středu k okrajům, až je krém hladký a lesklý. Přidejte máslo a sůl a míchejte, až

se rozpustí.

4. Krém nalijte do vychladlého základu. Formou lehce klepněte o pracovní desku, aby unikly vzduchové bublinky.
5. Dejte alespoň na 3 hodiny do lednice, až ztuhne.
6. 20 minut před podáváním vyndejte z lednice. Ozdobte prosátým kakaem, pomerančovou kůrou nebo červeným ovocem. Pro čisté řezy krájejte nožem ohřátým v horké vodě a osušeným.

Skladování: 4 dny v lednici, přikrytý. Obměna: na dno základu před čokoládou rozetřete 3 PL hořké pomerančové marmelády. Častá chyba: smetana vařená prudce, po které může být čokoláda zrnitá; stačí, aby bublala na okrajích.

Smetanový koláč se skořicí

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10 kusů · Čas: 20 min + základ + 35 min pečení + 2 h chladnutí · Trouba: 170 °C (horkovzduch 150 °C) · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Krém ze smetany a vaječných žloutků, provoněný citronem a skořicí, pomalu pečený ve sladkém křehkém těstě. Připomíná portugalský krémový košíček (pastel de nata) v rodinné velikosti.

SUROVINY

- 1 základ ze sladkého křehkého těsta, slepě pečený jen 15 minut
- 400 ml smetany ke šlehání (33 %)
- 100 ml mléka
- 3 žloutky + 1 celé vejce
- 100 g cukru krupice
- 1 PL kukuřičného škrobu
- Kůra z 1 citronu
- Mletá skořice na posypání

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 170 °C (horkovzduch 150 °C).
2. V míse smíchejte cukr s kukuřičným škrobem. Přidejte žloutky a vejce a prošlehejte ruční metlou do hladka.

3. Smetanu s mlékem a citronovou kůrou zahřejte, až je velmi horká, ale ne vařící.
4. Horkou smetanu po troškách přilévejte k vejcím a stále šlehejte, aby se vejce nesrazila.
5. Krém přeceďte do základu.
6. Pečte 30–35 minut. Je hotový, když je krém na okrajích pevný a střed se trochu chvěje jako želé.
7. Nechte alespoň 2 hodiny vychladnout. Před podáváním bohatě posypte skořicí.

Skladování: 3 dny v lednici, přikrytý. Obměna: místo citronu dochuťte smetanu skořicovou tyčinkou a proužkem pomerančové kůry (před přidáním k vejcím je vyjměte). Častá chyba: příliš horká trouba, ve které krém nafoukne a popraská; držte se 170 °C.

Hruškový koláč s mandlovým krémem

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10 kusů · Čas: 30 min + základ + 40 min pečení · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Hruškové půlky rozevřené do vějíře a zasazené do lehkého mandlového krému, který se v troubě nadzvedne. Elegantní a snadno se podává.

SUROVINY

- 1 syrový základ ze sladkého křehkého těsta ve formě (viz 2. kapitola)
- 3 zralé, ale pevné hrušky (např. Konference)
- Šťáva z ½ citronu

Na mandlový krém:

- 100 g nesoleného másla, změklého
- 100 g cukru krupice
- 2 vejce
- 100 g mletých mandlí
- 1 PL hladké mouky
- Kůra z 1 pomeranče
- 2 PL mandlových plátků a moučkový cukr na ozdobu

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 180 °C (horkovzduch 160 °C). Formu vyloženou syrovým těstem nechte v lednici.

2. Šlehejte máslo s cukrem do krémova. Přidávejte vejce po jednom, pak mleté mandle, mouku a kůru. Míchejte do hladka.
3. Mandlový krém rovnoměrně rozetřete po základu.
4. Hrušky oloupejte, rozpulte a malou lžičkou vykrojte jádřince. Pokapejte citronovou šťávou.
5. Každou půlku nakrájejte podélně na tenké plátky, aniž byste krájeli až skrz užší konec. Lehce přitlačte, aby se rozevřely do vějíře.
6. Uspořádejte 6 půlek do hvězdy na krém, užším koncem ke středu. Posypte mandlovými plátky.
7. Pečte 40 minut, až je krém nakynutý a zlatý a špejle zapíchnutá mezi hruškami vyjde čistá.
8. Nechte vychladnout a před podáváním poprašte moučkovým cukrem.

Skladování: 3 dny v lednici, přikrytý; podávejte při pokojové teplotě. Obměna: čerstvé hrušky nahraďte hruškami pošírovanými v portském víně (6. kapitola), dobře okapanými. Častá chyba: přezrálé hrušky, které pouštějí hodně vody; vybírejte je ještě pevné.

Citronový koláč s pusinkou

Množství: 1 koláč o průměru 24–26 cm, 10–12 kusů · Čas: 50 min + základ + 3 h v lednici · Trouba: 220 °C na opečení (horkovzduch 200 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Kyselost citronu, sladkost opečené pusinky a křupavost těsta. Používá švýcarskou pusinku, zahřívanou ve vodní lázni, která vyjde pevná a lesklá a bílky se důkladně prohřejí.

SUROVINY

- 1 základ ze sladkého křehkého těsta, zcela slepě upečený a vychladlý

Na citronovou náplň (lemon curd):

- 150 g cukru krupice
- 35 g kukuřičného škrobu
- 300 ml vody
- 120 ml citronové šťávy (asi 3 citrony)
- Kůra ze 2 citronů
- 3 žloutky
- 30 g nesoleného másla

Na švýcarskou pusinku:

- 3 bílky
- 150 g cukru krupice

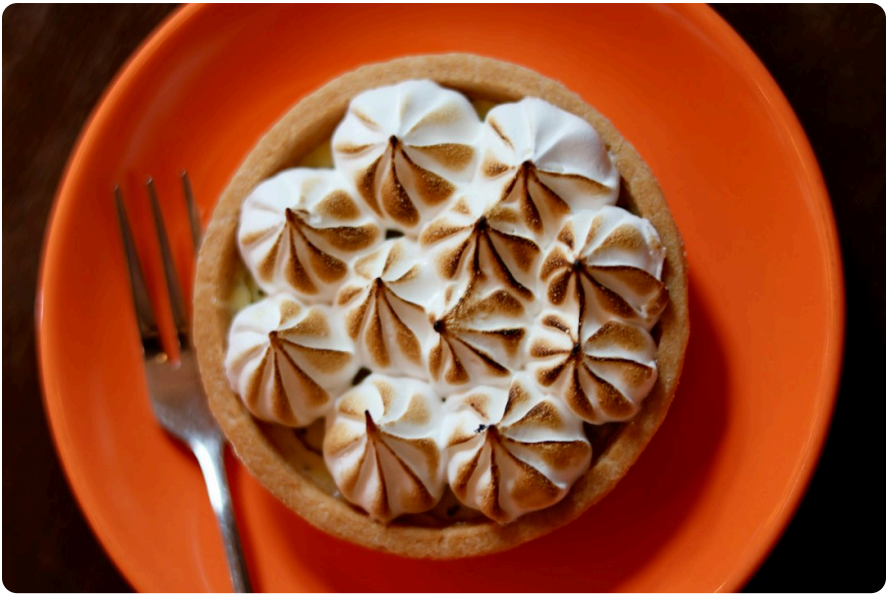
- 1 špetka soli

POSTUP

1. V hrnci smíchejte cukr s kukuřičným škrobem. Přidejte vodu, citronovou šťávu a kůru a míchejte, až se rozpustí.
2. Vařte na středním plameni za stálého míchání ruční metlou, až se přivede k varu a zhoustne (asi 5 minut).
3. V míse prošlehejte žloutky. Přidejte k nim za šlehání 3 lžíce horké náplně a pak všechno vlijte zpět do hrnce.
4. Vařte ještě 2 minuty na slabém plameni za stálého míchání, až je náplň hustá a drží se na hřbetu lžíce. Odstavte z plotny a vmíchejte máslo.
5. Horkou náplň nalijte do základu, uhlaďte povrch a nechte 30 minut vychladnout. Dejte alespoň na 2 hodiny do lednice, až ztuhne.
6. Na pusinku: bílky, cukr a sůl dejte do žáruvzdorné mísy nad hrnec s mírně vroucí vodou (vodní lázeň). Za stálého šlehání ruční metlou 4–5 minut, až se všechen cukr rozpustí (zkuste trochu rozetřít mezi prsty: nesmí zrnit) a směs je na dotek velmi horká. S teploměrem by měla dosáhnout 70 °C.
7. Sundejte z ohně a šlehejte v robotu na nejvyšší rychlost 6–8 minut, až je pusinka pevná, lesklá a jen vlažná.

8. Pusinku rozetřete po vychladlé náplni a na okrajích ji dotáhněte až k těstu (aby se nesmrštila). Hřbetem lžíce vytvořte špičky.
9. Pečte při 220 °C (horkovzduch 200 °C) na horním roštu 3–5 minut, až jsou špičky zlaté. Neodcházejte: opeče se v okamžiku. Můžete také opatrně použít kuchyňský plynový hořák.
10. Před podáváním dejte ještě na hodinu zpět do lednice.

Skladování: 2 dny v lednici, nezakrývejte potravinářskou fólií (pusinka se lepí); použijte vysokou krabici. Obměna: připravte s limetkou, nebo z poloviny citronu a poloviny pomeranče. Častá chyba: pusinka „pláče“ kapky sirupu, když se cukr ve vodní lázni dobře nerozpustil; zahřívejte, dokud nevyciťte žádná zrnka.



Citronový koláč s opečenou pusinkou.

Foto: You Le / Unsplash

Tradiční portugalské dezerty

To jsou dezerty, na které si mnozí z nás vzpomínají od štědrovečerního stolu v Portugalsku: vánoční francouzské topinky (*rabanadas*) zalité cukrem a skořicí, smažené odpalované kuličky (*sonhos*) tak lehké, že se zdají duté, a rýžový nákyp (*arroz doce*) s ozdobami nakreslenými skořicí. Některé se smaží, jiné se dělají na sporáku, v hrnci, s trpělivostí a dřevěnou vařečkou.

> **Upozornění:** čtyři recepty v této kapitole se smaží. Než začnete, znovu si přečtěte „Bezpečné smažení“ ve 2. kapitole. Horký olej způsobuje vážné popáleniny: držte děti dál od sporáku, rukojeť otočte dovnitř a nikdy nenechávejte olej bez dozoru na plameni.

Portugalské vánoční francouzské topinky (*rabanadas*)

Množství: asi 16 krajíců · Čas: 40 min · Smažené · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Krajíce chleba namočené do sladkého, voňavého mléka, obalené ve vejci, osmažené a obalené v cukru se skořicí. V mnoha portugalských rodinách nejsou Vánoce bez nich.

SUROVINY

- 1 pevný bílý chléb nebo bageta ze včerejška (asi 400 g)
- 750 ml mléka
- 3 PL cukru krupice
- 1 proužek citronové kůry (jen žlutá část)
- 1 skořicová tyčinka
- 3 vejce
- Olej na smažení
- 100 g cukru krupice smíchaného s 2 ČL mleté skořice, na obalení

POSTUP

1. Chléb nakrájejte na krajíce silné 2 cm.
2. Mléko zahřejte s cukrem, citronovou kůrou a skořicovou tyčinkou až k varu. Stáhněte z plotny a nechte 15 minut vychladnout. Nalijte do mělké misky.
3. V další mělké misce rozšlehejte vejce.

4. Olej v hlubokém hrnci zahřejte na 170 °C.
5. Každý krajíc namáčejte do teplého mléka 10–20 vteřin z každé strany: má být nasáklý, ale nerozpadat se. Trochu nechte okapat.
6. Obalte v rozšlehaném vejci z obou stran a ihned smažte, 3 nebo 4 najednou, 1–2 minuty z každé strany, dozlatova.
7. Nechte okapat na kuchyňském papíru a ještě horké obalte ve skořicovém cukru.

Skladování: nejlepší v den přípravy; vydrží 2 dny přikryté, na chladném místě. Obměna: místo skořicového cukru je pokapejte sirupem ze 200 ml portského vína, 100 g cukru, 100 ml vody a proužku pomerančové kůry, vařeným 10 minut (pro děti připravte sirup z pomerančové šťávy nebo z medu a vody). Častá chyba: použití čerstvého chleba, který se v mléce rozpadá; chléb by měl být alespoň den starý.

Smažené odpalované kuličky (*sonhos*)

Množství: asi 30 kuliček · Čas: 50 min · Smažené · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Malé smažené kuličky z vařeného těsta, lehké a uvnitř duté, které v oleji samy nabobtnají a obrátí se. Podávají se s cukrem a skořicí nebo s pomerančovým sirupem.

SUROVINY

- 250 ml vody
- 50 g nesoleného másla
- 1 špetka soli
- Kůra z 1 citronu
- 150 g hladké mouky
- 4 vejce
- Olej na smažení
- Cukr a skořice na obalení

Na sirup (nepovinné):

- 200 g cukru krupice
- 200 ml vody
- 1 proužek pomerančové kůry a 1 skořicová tyčinka

POSTUP

1. V hrnci přiveďte k varu vodu, máslo, sůl a citronovou kůru, dokud se máslo nerozpustí.

2. Přidejte najednou všechnu mouku a energicky míchejte dřevěnou vařečkou na středním plameni 2 minuty, až se těsto spojí do koule, která se odlepuje od stěn a na dně hrnce zanechává tenký film.
3. Těsto přendejte do mísy a nechte 10 minut vychladnout.
4. Přidávejte vejce po jednom a po každém dobře vyšlehejte vařečkou nebo elektrickým šlehačem, než přidáte další. Nakonec má být těsto hladké, lesklé a z lžíce pomalu stékat v husté stuze.
5. Olej zahřejte na 160–165 °C. *Sonhos* potřebují chladnější olej než *rabanadas*, aby mohly nabobtnat dřív, než zhnědnou.
6. Dvěma čajovými lžičkami pouštějte do oleje malé porce těsta (velikosti vlašského ořechu). Smažte 5 nebo 6 najednou: samy nabobtnají a obrátí se. Neobrátí-li se, pomozte jim děrovanou lžící.
7. Smažte 6–8 minut, až jsou sytě zlaté a lehké. Nechte okapat na kuchyňském papíru.
8. Obalte ve skořicovém cukru, nebo na sirup uvařte cukr, vodu, pomerančovou kůru a skořici po dobu 5 minut a při podávání nalijte na *sonhos*.

Skladování: v den přípravy jsou nejlepší; až 2 dny v krabici, bez sirupu (sirup přidejte až při podávání). Obměna: do těsta přidejte 2

PL uvařené rozmačkané dýně. Častá chyba: těžké *sonhos* syrové uvnitř, způsobené příliš horkým olejem; snižte plamen a smažte pomaleji.

Dýňové koblížky (*filhós de abóbora*)

Množství: asi 35 koblížků · Čas: 40 min + 1 h 30 min kynutí · Smažené · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce

Měkké kynuté koblížky z dýně a pomeranče, smažené po lžících. Jsou zlaté zvenku a něžné uvnitř, s krásnou oranžovou barvou.

SUROVINY

- 500 g dýně (hokkaido nebo máslové), oloupané a zbavené semínek
- 20 g čerstvého droždí (nebo 8 g sušeného)
- 2 vejce
- 2 PL cukru krupice
- Kůra z 1 pomeranče a 2 PL jeho šťávy
- 1 ČL mleté skořice
- 1 špetka soli
- 400–450 g hladké mouky s vyšším obsahem bílkovin (chlebové)
- Olej na smažení
- Cukr a skořice na obalení

POSTUP

1. Dýni nakrájejte na kostky a vařte ve vodě 15 minut, až je velmi měkká. Velmi dobře sceďte (3 PL vody si

nechte) a rozmačkejte na pyré. Nechte vychladnout do vlažna.

2. Droždí rozpusťte ve 3 PL vody z vaření, která má být jen vlažná.
3. Ve velké míse smíchejte teplé pyré, droždí, vejce, cukr, pomerančovou kůru a šťávu, skořici a sůl.
4. Přidejte 400 g mouky a šlehejte rukou nebo dřevěnou vařečkou 5 minut, až je těsto pružné a plné bublinek. Má být měkké a lepivé, samo si nezachovává tvar; je-li příliš řídké, přidávejte mouku po lžících, až do 450 g.
5. Přikryjte potravinářskou fólií a utěrkou a nechte kynout na teplém místě 1 hodinu 30 minut, až zdvojnásobí objem a je plné bublinek.
6. Olej zahřejte na 170 °C. Dvě polévkové lžíce namočte do vody, nabírejte porce těsta a nechte je skápnout do oleje.
7. Smažte 4 nebo 5 najednou 3–4 minuty a obracejte, až jsou všude pěkně zlaté. Nechte okapat na kuchyňském papíru.
8. Ještě horké obalte ve skořicovém cukru.

Skladování: 2 dny v krabici vyložené kuchyňským papírem; několik minut ohřejte v troubě při 160 °C (horkovzduch 140 °C), aby opět zkřehly. Častá chyba: špatně okapaná dýně, díky které je těsto tak

měkké, že potřebuje příliš mnoho mouky a koblížky jsou těžké; pyré dobře odkapte v sítu.

Smažené těstové stuhy (*coscorões*)

Množství: asi 40 kusů · Čas: 1 h + 30 min odpočinku · Smažené · Obtížnost: střední · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Oplatkově tenké plátky pomerančového těsta, smažené do křupava a plné bublinek. Lámou se rukama a rychle mizí.

SUROVINY

- 500 g hladké mouky (a další na vál)
- 1 ČL kypřicího prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 2 PL cukru krupice
- Kůra z 1 pomeranče
- 2 vejce
- 50 g nesoleného másla, rozpuštěného
- 150–180 ml pomerančové šťávy
- Olej na smažení
- Cukr a skořice (nebo moučkový cukr) na posypání

POSTUP

1. V míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, sůl, cukr a kůru.
2. Přidejte vejce, rozpuštěné máslo a 150 ml pomerančové šťávy. Míchejte a hněťte 5–8 minut, až vznikne hladké,

pevné těsto, které se nelepí na ruce. Je-li suché, přidávejte šťávu po lžících.

3. Zabalte do potravinářské fólie a nechte 30 minut odpočinout při pokojové teplotě.
4. Těsto rozdělte na 4 části. Každou vyválejte na pomoučeném válu co nejtenčeji (1–2 mm: těstem by měl být skoro vidět vál).
5. Nakrájejte nožem nebo kolečkem na obdélníky asi 8 × 10 cm. Do prostředku každého obdélníku udělejte dva rovnoběžné zářezy, aniž byste došli až k okrajům.
6. Olej zahřejte na 175 °C. Smažte 2 nebo 3 *coscorões* najednou, asi 1 minutu z každé strany, do světle zlatova a do bublinek.
7. Nechte okapat na kuchyňském papíru a ihned posypte cukrem se skořicí.

Skladování: až 1 týden v plechovce nebo dobře uzavřené krabici, mimo vlhko. Obměna: pomerančovou šťávu nahraďte z poloviny mlékem pro jemnější chuť. Častá chyba: tlusté těsto, které je tvrdé místo křupavého; vždy vyválejte velmi tence.

Portugalský rýžový nákyp (*arroz doce*)

Množství: 8 porcí · Čas: 1 h · Na sporáku · Obtížnost: snadné · Alergeny: mléko, vejce

Krémový, provoněný citronem a ozdobený skořicovými vzory. Žádné tajemství: jen čas, mírný plamen a dřevěná vařečka stále po ruce.

SUROVINY

- 200 g kulatozrnné rýže (na rýžový nákyp)
- 600 ml vody
- 1 velký proužek citronové kůry (jen žlutá část)
- 1 špetka soli
- 1 litr plnotučného mléka, horkého
- 200 g cukru krupice
- 3 žloutky (nepovinné, pro žlutější a sytější nákyp)
- Mletá skořice na ozdobu

POSTUP

1. Do širokého hrnce dejte rýži, vodu, citronovou kůru a sůl. Přiveďte k varu a vařte na středním plameni asi 10 minut, až se téměř všechna voda vsákne.
2. Přidávejte horké mléko po jedné naběračce a často míchejte. Další naběračku přilévejte, teprve až rýže předchozí vstřebá. Dělejte to na mírném plameni 30–35 minut.

3. Když je rýže měkká a obalená hustým krémem, přidejte cukr a vařte dalších 5 minut za stálého míchání (cukr krém zpočátku zřídí).
4. Používáte-li žloutky: rozšlehejte je v míse, přidejte 2 naběračky horké rýže a míchejte, pak vše vraťte do hrnce. Míchejte na velmi slabém plameni 1–2 minuty a nenechte vařit.
5. Vyjměte citronovou kůru. Nalijte do servírovací mísy nebo do jednotlivých misek.
6. Nechte vychladnout a ozdobte mletou skořicí, vytvářejte vzory nebo písmena (s papírovou šablonou vypadá dokonale).

Skladování: 3 dny v lednici, přikrytý. Při chladnutí hodně houstne; chcete-li ho krémovější, stáhněte z plotny, dokud je ještě trochu řídký. Častá chyba: vysoký plamen, kvůli kterému se rýže přichytává ke dnu a chutná připáleně; držte plamen mírný a stále míchejte.

Nudlový nákyp (*aletria*)

Množství: 8 porcí · Čas: 30 min · Na sporáku · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko, vejce

Jemné nudle uvařené ve sladkém mléce, s citronem a skořicí. Rychlejší než rýžový nákyp a stejně příjemný, teplý i studený.

SUROVINY

- 250 ml vody
- 1 špetka soli
- 30 g nesoleného másla
- 250 g jemných nudlí (vlasové nudle, ve hnízdech)
- 1 litr mléka
- 1 proužek citronové kůry a 1 skořicová tyčinka
- 150 g cukru krupice
- 3 žloutky
- Mletá skořice na ozdobu

POSTUP

1. Mléko zahřejte s citronovou kůrou a skořicovou tyčinkou až k varu. Stáhněte z plotny a odstavte.
2. V dalším hrnci přiveďte k varu vodu, sůl a máslo. Když se vaří, přidejte nudle a rukama rozlamte hnízda. Vařte 2 minuty a vidličkou nudle rozdělujte.

3. Přidejte horké mléko (bez kůry a skořice) a vařte na mírném plameni 10 minut, občas promíchejte, až jsou nudle měkké.
4. Přidejte cukr a vařte další 3 minuty.
5. Žloutky rozšlehejte v míse, přidejte 1 naběračku horkého mléka a míchejte, pak vše vraťte do hrnce. Míchejte na velmi slabém plameni 1 minutu, nevařte, jen dokud nezhoustne.
6. Nalijte do servírovací mísy, nechte trochu vychladnout a ozdobte skořicí.

Skladování: 3 dny v lednici, přikrytý. Obměna: místo citronové kůry přidejte pomerančovou. Častá chyba: vaření po přidání žloutků, které se srazí v malé hrudky; jakmile jsou žloutky uvnitř, plamen je vždy na nejnižším stupni.



Rýžový nákyp ozdobený skořicí.

Foto: Alexey Demidov / Unsplash

Portugalský mléčný krém (*leite-creme*)

Množství: 8 malých misek · Čas: 30 min + 3 h v lednici · Na sporáku · Obtížnost: snadné · Alergeny: mléko, vejce

Hladký, sametový krém z vaječných žloutků s tenkou vrstvou spáleného cukru navrchu, která praskne, když na ni klepnete lžící.

SUROVINY

- 1 litr mléka
- 1 proužek citronové kůry a 1 skořicová tyčinka
- 6 žloutků
- 180 g cukru krupice
- 40 g kukuřičného škrobu
- 4–6 PL cukru krupice na karamelizaci

POSTUP

1. Odlijte stranou 200 ml studeného mléka. Zbytek zahřejte s citronovou kůrou a skořicovou tyčinkou až k varu. Stáhněte z plotny a nechte 10 minut vylouhovat; pak kůru a skořici vyjměte.
2. V míse prošlehejte žloutky s cukrem a kukuřičným škrobem. Přidejte odložené studené mléko a šlehejte do hladka, bez hrudek.
3. Horké mléko po troškách přilévejte ke žloutkové směsi za stálého míchání.

4. Vše nalijte zpět do hrnce a vařte na středním plameni za neustálého míchání ruční metlou, zejména u dna a v rozích.
5. Když krém zhoustne a objeví se první bublinky, míchejte ještě minutu na slabém plameni. Má se držet na hřbetu lžíce a když jím přejedete prstem, zanechá čáru, která se nezavře.
6. Rozdělte do mělkých misek nebo do servírovací mísy. Přikryjte potravinářskou fólií přitisknutou ke krému (aby se nevytvořila blána) a nechte vychladnout. Dejte alespoň na 3 hodiny do lednice.
7. Těsně před podáváním posypte každou misku tenkou rovnoměrnou vrstvou cukru a zkaramelizujte kuchyňským plynovým hořákem nebo velmi rozžhaveným karamelizačním železem, až má karamelovou barvu.

Skladování: 3 dny v lednici, bez spáleného cukru (karamelizujte až na poslední chvíli, jinak změkne). Obměna: mléko ochuťte místo citronu pomerančovou kůrou. Častá chyba: hrudkovatý krém, protože se nemíchalo u dna hrnce; pokud se to stane, rozmixujte ho ještě horký tyčovým mixérem.

Upozornění: plynový hořák a karamelizační železo dosahují velmi vysokých teplot. Používejte je daleko od utěrek a papíru, nikdy před dětmi, a železo odložte na bezpečné místo, dokud nevychladne.

Portugalský chlebový dezert (*formigos*)

Množství: 8 porcí · Čas: 35 min · Na sporáku · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce, skořápkové plody

Starý sladký pokrm ze severu Portugalska, z včerejšího chleba, medu, ořechů a portského vína. Říká se mu také mexidos a je to výborný způsob, jak nevyhazovat chléb.

SUROVINY

- 200 g tvrdého bílého chleba ze včerejška, bez kůrky
- 500 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 100 g medu
- 1 proužek citronové kůry a 1 skořicová tyčinka
- 50 ml portského vína (nebo pomerančové šťávy)
- 100 g ořechů (mandle, vlašské ořechy a piniové oříšky), nasekaných
- 50 g rozinek (nepovinné)
- 3 žloutky
- Mletá skořice a několik piniových oříšků na ozdobu

POSTUP

1. Chléb rozdrobte rukama nebo v kuchyňském robotu na hrubé drobky.
2. V hrnci vařte vodu s cukrem, medem, citronovou kůrou a skořicovou tyčinkou 5 minut.

3. Vyjměte kůru a skořici. Přidejte rozdrobený chléb a vařte na mírném plameni 5–8 minut za stálého míchání, až vznikne hustá hmota, která se odlepuje ode dna.
4. Přidejte portské víno, ořechy a rozinky a míchejte další 2 minuty.
5. Žloutky rozšlehejte v míse, přidejte 2 lžíce horké hmoty, promíchejte a vše vraťte do hrnce. Míchejte 1 minutu na nejslabším plameni a nevařte.
6. Nalijte do servírovací mísy, uhlaďte povrch a ozdobte skořicí a piniovými oříšky. Podávejte teplé nebo studené.

Skladování: 4 dny v lednici, přikrytý. Alkohol z portského vína se při vaření částečně odpaří, ale ne úplně: pro děti použijte pomerančovou šťávu. Častá chyba: použití čerstvého chleba, který se změní v lepkavou hmotu; chléb by měl být pořádně tvrdý.

Domácí karamelový pudink (*pudim flan*)

Množství: 1 pudink o průměru 20 cm, 8–10 kusů · Čas: 25 min + 60 min pečení + 4 h v lednici · Trouba: 160 °C ve vodní lázni (horkovzduch 140 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: vejce, mléko

Hladký, bez dírek a pokrytý zlatým karamelem. Připravte ho den předem a vyklopte na poslední chvíli; na stole vždy zaujme.

SUROVINY

Na karamel:

- 150 g cukru krupice
- 3 PL vody

Na pudink:

- 500 ml mléka
- 1 proužek citronové kůry
- 4 vejce + 4 žloutky
- 150 g cukru krupice

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 160 °C (horkovzduch 140 °C). Připravte si formu na karamelový pudink o průměru 20–22 cm (ne s odnímatelným dnem) a větší pekáč na vodní lázeň.
2. Karamel: v malém hrnci zahřívejte cukr s vodou na středním plameni bez míchání (hrncem můžete

zakroužit). Když zezlátne do barvy tmavého medu, nalijte ho přímo do formy a nakloňte ji, aby pokryl dno a část stěn.

3. Mléko s citronovou kůrou zahřejte skoro k varu. Kůru vyjměte a nechte 10 minut vychladnout.
4. V míse promíchejte vejce, žloutky a cukr ruční metlou, bez prudkého šlehání (nechceme pěnu). Teplé mléko přidávejte po troškách za míchání.
5. Směs přeceďte do karamelizované formy. Lžící seberte pěnu, která zůstala na povrchu.
6. Formu postavte do pekáče, vložte do trouby a do pekáče nalijte horkou vodu tak, aby sahala do poloviny výšky formy.
7. Pečte 50–60 minut. Je hotový, když pudink ztuhne a když nůž zapíchnutý v polovině mezi okrajem a středem vyjde čistý. Střed se může lehce chvět.
8. Formu vyndejte z vodní lázně, nechte vychladnout a dejte alespoň na 4 hodiny do lednice (lépe přes noc).
9. Vyklopení: tenkým nožem přejeďte kolem okraje, ponořte dno formy na 30 vteřin do horké vody, přiložte talíř a jedním pohybem otočte.

Skladování: 3 dny v lednici, přikrytý. Častá chyba: pudink plný dírek, způsobený příliš horkou troubou nebo prudkým šleháním vajec;

míchejte jen tolik, kolik je třeba, a držte se 160 °C. Obměna: do mléka přidejte 1 ČL pomerančové kůry.

Upozornění: horký karamel dosahuje teplot daleko vyšších než vařící voda a lepí se na kůži. Nedotýkejte se ho, neochutnávejte ho a držte děti stranou. Hrnec umyjete tak, že ho naplníte vodou a přivedete k varu: karamel se rozpustí sám.



Karamelový pudink, hladký a pokrytý karamelem.

Foto: Felippe Lopes / Unsplash

Moderní dezerty bez pečení

Když je trouba zaneprázdněná vánočním věncem a sporák francouzskými topinkami, tyto dezerty zachrání situaci. Téměř všechny se dělají bez trouby, den předem, a čekají na vás v lednici. Jsou také oblíbené u nejmladších hostů.

> **Upozornění:** klasická čokoládová pěna obsahuje syrová vejce. Není vhodná pro těhotné ženy, malé děti, seniory ani lidi se sníženou imunitou. Pro tyto hosty použijte pasterizovaná vejce nebo připravte verzi bez vajec uvedenou v receptu. Ostatní recepty v této kapitole syrová vejce neobsahují.

Čokoládová pěna

Množství: 6 malých misek · Čas: 25 min + 4 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: vejce, mléko

Lehká, intenzivní a z pouhých pěti surovin. Dezert, který se nikdy nepokazí a dá se připravit den předem.

SUROVINY

- 200 g hořké čokolády
- 30 g nesoleného másla
- 4 velmi čerstvá (nebo pasterizovaná) vejce, oddělená
- 40 g cukru krupice
- 1 špetka soli

POSTUP

1. Nalámanou čokoládu rozpusťte s máslem ve vodní lázni (nebo v mikrovlnné troubě po 30 vteřinách, mezi tím promíchejte). Míchejte do hladka a nechte 5 minut vychladnout.
2. Přidávejte žloutky po jednom a po každém dobře zamíchejte. Směs zhoustne a bude lesklá.
3. V čisté míse šlehejte bílky se solí, až jsou bílé a pěnivé. Přidávejte cukr po troškách a šlehejte, až vytvoří pevný, lesklý tuhý sníh.
4. Třetinu bílků směle vmíchejte do čokolády, aby se uvolnila.

5. Přidejte zbytek bílků a pomalu vmíchávejte stěrkou odspodu nahoru, až nezůstanou žádné bílé pruhy.
6. Rozdělte do 6 malých misek, přikryjte a dejte alespoň na 4 hodiny do lednice.

VERZE BEZ VAJEC (PRO KAŽDÉHO)

1. Zahřejte 100 ml smetany, až začne vřít, nalijte na 150 g nalámané čokolády, počkejte 2 minuty a míchejte do hladka. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu.
2. Ušlehejte 250 ml velmi studené smetany s 1 PL moučkového cukru do tuha.
3. Šlehačku vmíchejte do čokolády ve dvou dávkách a rozdělte do misek. Dejte alespoň na 3 hodiny do lednice.

Skladování: 2 dny v lednici, vždy přikrytá. Obměna: do rozpuštěné čokolády přidejte pomerančovou kůru nebo špetku skořice. Častá chyba: přidání žloutků do čokolády, která je ještě horká, a ta pak zrní; počkejte, až trochu vychladne.

Cheesecake z červeného ovoce bez pečení

Množství: 1 cheesecake o průměru 22–24 cm, 10–12 kusů · Čas: 35 min + 6 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko

Sušenkový základ, náplň ze smetanového sýra a lesklá červená vrstva navrchu, v barvě Vánoc. Připravte ho den předem a krájejte na dokonalé kusy.

SUROVINY

Na základ:

- 200 g másložitých sušenek (typu petit beurre)
- 90 g nesoleného másla, rozpuštěného

Na náplň:

- 3 plátky neochucené želatiny (6 g)
- 400 g tučného smetanového sýra, pokojové teploty
- 100 g moučkového cukru
- Kůra z 1 citronu a 2 PL jeho šťávy
- 250 ml smetany ke šlehání, velmi studené

Na vrch:

- 300 g červeného ovoce (čerstvého nebo mraženého)
- 50 g cukru krupice
- 1 ČL kukuřičného škrobu rozmíchaného v 1 PL vody

POSTUP

1. Sušenky rozdrťte na jemné drobky. Smíchejte s rozpuštěným máslem.
2. Dno formy s odnímatelným dnem o průměru 22–24 cm vyložte pečicím papírem. Nasypte sušenkovou směs a pevně přitlačte hřbetem lžíce nebo dnem sklenice. Dejte do lednice, zatímco připravujete náplň.
3. Plátky želatiny namočte na 5 minut do studené vody.
4. Šlehejte smetanový sýr s moučkovým cukrem a citronovou kůrou do hladka.
5. Citronovou šťávu zahřejte (20 vteřin v mikrovlnné troubě), želatinu dobře vymačkejte a rozpusťte v horké šťávě. K želatině přidejte 2 lžíce sýrové směsi, promíchejte a pak vše přilijte do sýrové směsi za šlehání.
6. Studenou smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte do sýrové směsi.
7. Nalijte na základ, uhlaďte povrch a dejte alespoň na 6 hodin do lednice (lépe přes noc).
8. Vrchní vrstva: červené ovoce vařte s cukrem na středním plameni 5 minut. Přidejte rozmíchaný kukuřičný škrob a vařte ještě minutu, až zhoustne. Nechte zcela vychladnout.

9. Vychladlou vrstvu rozetřete na cheesecake před podáváním. Před otevřením formy přejeďte nožem kolem okraje.

Skladování: 3 dny v lednici. Obměna: vrstva z pomerančové marmelády nebo jen čerstvé ovoce a lístky máty. Častá chyba: přidání studené želatiny do náplně, která pak vytváří vlákna; vždy ji rozpusťte v teplé tekutině a nejprve smíchejte s trochou náplně.

Vánoční věnec z pavlovy

Množství: 1 věnec o průměru 24 cm, 8–10 porcí · Čas: 30 min + 1 h 15 min pečení + 2 h chladnutí · Trouba: 120 °C (horkovzduch 100 °C) · Obtížnost: střední · Alergeny: vejce, mléko

Pusinka křupavá zvenku a měkká uvnitř, vytvarovaná do věnce a ozdobená šlehačkou, červeným ovocem a semínky granátového jablka. Vypadá přesně jako vánoční girlanda.

SUROVINY

- 4 bílky, pokojové teploty
- 1 špetka soli
- 220 g cukru krupice
- 1 ČL kukuřičného škrobu
- 1 ČL bílého vinného octa nebo citronové šťávy

Na vrch:

- 250 ml smetany ke šlehání, velmi studené
- 1 PL moučkového cukru
- 250 g červeného ovoce (jahody, maliny, borůvky)
- Semínka z ½ granátového jablka
- Lístky máty

POSTUP

1. Troubu zahřejte na 150 °C (horkovzduch 130 °C). Na pečicí papír nakreslete kruh o průměru 24 cm (použijte

talíř jako šablonu), papír obraťte a položte na plech.

2. Bílky se solí šlehejte, až jsou bílé a pěnivé.
3. Přidávejte cukr po lžících za stálého šlehání na nejvyšší rychlost, až je pusinka velmi tuhá a lesklá a cukr se rozpustil (zkuste trochu rozetřít mezi prsty: nesmí zrnit). Trvá to 8–10 minut.
4. Přidejte kukuřičný škrob a ocet a šlehejte ještě 30 vteřin.
5. Lžící klaďte na nakreslený kruh kopečky pusinky, některé se dotýkají, a vytvořte věnec široký asi 7 cm s volným středem.
6. Vložte do trouby, ihned snižte teplotu na 120 °C (horkovzduch 100 °C) a pečte 1 hodinu 15 minut. Troubu neotvírejte.
7. Troubu vypněte a nechte pavlovu uvnitř vychladnout s mírně pootevřenými dvířky alespoň 2 hodiny.
8. Těsně před podáváním ušlehejte smetanu s moučkovým cukrem a rozetřete na věnec. Ozdobte červeným ovocem, semínky granátového jablka a mátou.

Skladování: pusinka bez ozdob vydrží 3 dny v dobře uzavřené krabici, mimo vlhko (nikdy v lednici). Po sestavení podávejte do 1–2 hodin. Častá chyba: pusinka pláče sirup nebo hodně praská kvůli

nerozpuštěnému cukru nebo příliš horké troubě. Malé praskliny jsou normální a šlehačka je skryje.



Věnec z pavlovy se šlehačkou, červeným ovocem a granátovým jablkem.

Foto: Kathysg / Pixabay

Vánoční tiramisu (bez vajec)

Množství: 1 mísa 20 × 25 cm, 8 porcí · Čas: 25 min + 6 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, vejce (v piškotech), mléko

Sváteční verze tiramisu, se skořicí a pomerančem v krému a bez syrových vajec. Krémové, lehké a snadno se skládá.

SUROVINY

- 250 g mascarpone, studeného
- 250 ml smetany ke šlehání, velmi studené
- 70 g moučkového cukru
- Kůra z 1 pomeranče
- ½ ČL mleté skořice
- 250 ml silné kávy, vychladlé
- 2 PL portského vína (nepovinné, jen pro dospělé)
- 200 g piškotů (lžičníků)
- 2 PL kakaa

POSTUP

1. Mascarpone prošlehejte se studenou smetanou, moučkovým cukrem, pomerančovou kůrou a skořicí na střední rychlost 2–3 minuty, až vznikne pevný krém, který drží tvar. Nepřešlehejte, jinak zrní.
2. V mělké misce smíchejte vychladlou kávu s portským vínem, pokud ho používáte.

3. Polovinu piškotů namáčejte po jednom do kávy 1–2 vteřiny z každé strany (mají být vlhké, ne rozmočené) a vyložte jimi dno mísy.
4. Přikryjte polovinou krému a uhlaďte.
5. Udělejte další vrstvu piškotů namočených v kávě a přikryjte zbytkem krému.
6. Přikryjte a dejte alespoň na 6 hodin do lednice.
7. Před podáváním navrch prosejte kakao. Pro vánoční dojem položte před posypáním navrch papírovou hvězdu a opatrně ji sundejte.

Skladování: 3 dny v lednici, přikryté. Pro děti: kávu nahraďte vychladlým čokoládovým mlékem a vynechte portské. Častá chyba: příliš mokré piškoty, po kterých je základ vodnatý; namáčejte je v kávě rychle.

Čokoládový salám ze sušenek (bez vajec)

Množství: 2 rolky, asi 30 plátků · Čas: 20 min + 4 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko, skořápkové plody (pokud se připraví s vlašskými ořechy)

Dětmi oblíbená sladkost bez pečení: nalámané sušenky obalené v čokoládě, srolované jako salám a nakrájené na plátky. Tato verze používá místo syrových vajec kondenzované mléko.

SUROVINY

- 200 g piškotových sušenek (typu petit beurre)
- 100 g nesoleného másla, změklého
- 200 g slazeného kondenzovaného mléka (asi polovina plechovky)
- 80 g slazeného kakaového prášku (instantní kakao)
- 50 g nasekaných vlašských ořechů (nepovinné)
- Moučkový cukr na obalení

POSTUP

1. Sušenky rukama nalámejte na malé kousky (velikosti nehtu), některé nechte menší. Nedrťte je na prášek.
2. V míse prošlehejte změklé máslo s kondenzovaným mlékem a kakaovým práškem do hladkého krému.
3. Přidejte sušenky a vlašské ořechy a promíchejte stěrkou, až jsou všechny obalené.

4. Směs rozdělte na dvě části. Každou položte na list potravinářské fólie a srolujte, konce zatočte jako obal bonbonu, aby vznikla rolka o průměru 5 cm.
5. Dejte alespoň na 4 hodiny do lednice (nebo na 1 hodinu do mrazáku), až ztuhne.
6. Sundejte fólii, rolky obalte v moučkovém cukru a podle chuti převažte kuchyňskou šňůrkou jako opravdový salám. Nakrájejte na plátky silné 1 cm.

Skladování: 1 týden v lednici, zabalený; 2 měsíce v mrazáku. Je to skvělý dárek zabalený v pečicím papíru se stuhou. S dětmi: mohou lámat sušenky a rolovat. Častá chyba: sušenky rozdrcené na prášek, což kazí efekt „salámu“; nechte viditelné kousky.



Čokoládový salám ze sušenek nakrájený na plátky.

Foto: Ashkan Forouzani / Unsplash

Poháry se sušenkami, krémem a pomerančem

Množství: 6 pohárů · Čas: 20 min + 3 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko

Vrstvy sušenek namočených v pomerančové šťávě a krému, podávané v pohárech. Hezké, svěží a hotové za 20 minut.

SUROVINY

- 150 g piškotových sušenek (typu petit beurre)
- 200 ml pomerančové šťávy
- 300 ml smetany ke šlehání, velmi studené
- 200 g slazeného kondenzovaného mléka
- Kůra z 1 pomeranče
- Mletá skořice a pomerančové měsíčky na ozdobu

POSTUP

1. Studenou smetanu šlehejte, až začne tuhnout. Přiléváním přidejte kondenzované mléko a pomerančovou kůru a šlehejte ještě minutu, až vznikne hustý krém.
2. Pomerančovou šťávu nalijte do mělké misky.
3. Sušenky rozlomte napůl. Rychle je namočte do šťávy a vrstvu dejte na dno každého poháru.
4. Přikryjte 2 lžícemi krému. Opakujte, dokud se všechno nespotřebuje, a skončete krémem.

5. Dejte alespoň na 3 hodiny do lednice, aby sušenka změkla.
6. Před podáváním posypte skořicí a ozdobte pomerančovým měsíčkem.

Skladování: 2 dny v lednici, přikryté. S dětmi: vrstvy si mohou skládat samy. Obměna: pomeranč nahraďte červeným ovocem rozmačkaným s trochou cukru. Častá chyba: smetana, která není dost studená a nezhoustne; použijte velmi studenou smetanu a velmi studenou mísu.

Portugalský dort ze sušenek (*bolo de bolacha*)

Množství: 1 dort 20 × 10 cm, 10 kusů · Čas: 35 min + 6 h v lednici · Bez trouby · Obtížnost: snadné · Alergeny: lepek, mléko

Vrstvy sušenek namočených v kávě a máslového krému, pokryté strouhanými sušenkami. Klasika portugalských rodinných oslav, zde bez syrových vajec.

SUROVINY

- 2 balení piškotových sušenek (typu petit beurre, asi 400 g)
- 300 ml silné kávy, vlažné, neslazené
- 250 g nesoleného másla, změklého
- 200 g moučkového cukru
- 2 PL silné kávy, vychladlé

POSTUP

1. Změklé máslo šlehejte v robotu 2 minuty. Přidávejte moučkový cukr po troškách a šlehejte dalších 4–5 minut, až vznikne velmi světlý nadýchaný krém. Přidejte 2 PL vychladlé kávy a šlehejte ještě minutu.
2. Odložte 6 sušenek na ozdobu.
3. Na obdélníkový servírovací talíř namáčejte po jedné 8 sušenek do kávy a uspořádejte je do obdélníku 2 × 4 sušenky.
4. Potřete tenkou vrstvou krému.

5. Opakujte sušenky a krém, vrstvu za vrstvou, dokud sušenky nedojdou (asi 6–7 vrstev).
6. Celý dort, vrch i boky, pokryjte zbylým krémem.
7. Odložené sušenky nastrouhejte nebo rozdrťte a posypte jimi vrch i boky.
8. Dejte alespoň na 6 hodin do lednice, aby sušenky změkly a dort se dobře krájel.

Skladování: 4 dny v lednici, přikrytý. Pro děti: kávu nahraďte čokoládovým mlékem. Častá chyba: sražený máslový krém, protože máslo bylo studené; má být dobře změklé, pokojové teploty.

Hrušky pošírované v portském víně

Množství: 6 porcí · Čas: 15 min + 40 min na sporáku · Na sporáku · Obtížnost: snadné · Alergeny: žádné z hlavních alergenů (víno obsahuje siřičitany)

Celé hrušky pomalu vařené v portském víně se skořicí a pomerančem, až získají rubínovou barvu. Elegantní, lehký a velmi portugalský dezert.

SUROVINY

- 6 pevných hrušek (např. Konference), se stopkami
- 500 ml rubínového portského vína
- 200 ml vody
- 100 g cukru krupice
- 1 skořicová tyčinka
- 1 proužek pomerančové kůry
- 2 hřebíčky

POSTUP

1. Hrušky opatrně oloupejte a stopky nechte. Z každého spodku odkrojte tenký plátek, aby stály rovně.
2. V hrnci dostatečně velkém, aby se do něj hrušky vešly vedle sebe naležato, smíchejte portské víno, vodu, cukr, skořici, pomerančovou kůru a hřebíčky. Přiveďte k varu.
3. Přidejte hrušky položené na boku. Snižte plamen a vařte 20–30 minut, každých 5 minut je obracejte, aby

se rovnoměrně zbarvily. Jsou hotové, když do nich špička nože snadno vnikne.

4. Hrušky vyndejte do mísy.
5. Tekutinu na vysokém plameni vařte 10–15 minut, až se zredukuje na polovinu a změní se v hustý sirup.
6. Sirup přelijte lžící přes hrušky. Podávejte teplé nebo studené, postavené, se šlehačkou nebo kopečkem vanilkové zmrzliny.

Skladování: 4 dny v lednici, v sirupu (každým dnem jsou červenější). Část alkoholu se při vaření odpaří, ale ne všechen: pro děti použijte místo vína červenou hroznovou šťávu a o 50 g méně cukru. Častá chyba: přezrálé hrušky, které se rozpadnou; vybírejte pevné.

Vánoční stůl

Tajemství klidného Štědrého dne je jednoduché: nenechávejte všechno na 24. prosince. Mnohé sladkosti v této knize jsou ještě lepší, když se připraví předem. V této kapitole najdete plán po dnech, tabulku toho, co se dá připravit s předstihem, a pravidla pro podávání a skladování.

Výběr nabídky dezertů

Pro 8–10 osob vyberte asi 5 dezertů z různých skupin. Tři příklady, které fungují dobře:

Nabídka	Dort	Koláč	Tradiční	Studený
Klasická	Vánoční věnec (*bolo-rei*)	Mandlový koláč	Vánoční francouzské topinky (*rabanadas*) a rýžový nákyp	Čokoládová pěna
S dětmi	Čokoládový dort s pomerančem	Jablečný koláč se skořicí	Odpalované kuličky (*sonhos*) a nudlový nákyp	Čokoládový salám ze sušenek
Bez stresu	Zjednodušený medový koláč s kořením	Čokoládový koláč	Smažené těstové stuhy (*coscorões*) a mléčný krém	Cheesecake bez pečení

Plán od 22. do 25. prosince

Do 20. prosince (nepovinné)

- Zjednodušený medový koláč s kořením: lze připravit až 3 týdny předem.
- Chlebíčkový koláč s portským vínem, ovocem a ořechy: až 2 týdny předem.
- Smažené těstové stuhy (*coscorões*): až 1 týden předem, v dobře uzavřené plechovce.
- Sladké křehké těsto: zamrazte si syrové základy, které budete potřebovat.
- Sepište nákupní seznam a zkontrolujte formy, pečicí papír a olej na smažení.

22. prosince: nákupy a příprava

- Nakupte čerstvé suroviny: mléko, smetanu, vejce, máslo, ovoce.
- Zamrazené sladké křehké těsto přendejte do lednice.
- Namočte rozinky a kandované ovoce na vánoční věnec.
- Udělejte čokoládový salám ze sušenek (vydrží 1 týden).
- Upečte pusinku na pavlovu, pokud jste si ji vybrali, a uložte ji do uzavřené krabice.
- Kupte nebo odložte chléb na vánoční francouzské topinky a na chlebový dezert (*formigos*): do 24. by měl být tvrdý.

23. prosince: velký pekací den

- **Ráno:** připravte těsto na vánoční věnec nebo královnin věnec. Zatímco kyne, vyložte formu a upečte základ koláče.
- **Odpoledne:** upečte vánoční věnec. Pak udělejte koláč (mandlový, ořechový nebo jablečný).
- **Pozdě odpoledne:** studené dezerty, které přes noc získají: karamelový pudink, cheesecake, tiramisu, dort ze sušenek, čokoládová pěna a mléčný krém (bez karamelizace cukru).
- Udělejte hrušky pošírované v portském víně, pokud jste si je vybrali: vydrží v lednici, v sirupu.

24. prosince: Štědrý den

- **Ráno:** rýžový nákyp a nudlový nákyp (během dne vychladnou). Chlebový dezert (*formigos*), pokud jste si ho vybrali.
- **Brzy odpoledne:** vánoční roláda (potřebuje 2 hodiny v lednici) a čokoládový koláč, pokud jste je neudělali den předem.
- **Pozdě odpoledne:** smažené sladkosti. Začněte odpalovanými kuličkami a dýňovými koblížky, potom vánoční francouzské topinky (nejlepší jsou čerstvé). Vypněte sporák a olej před večeří bezpečně uložte.
- **Na poslední chvíli:** sestavte pavlovu, zkaramelizujte cukr na mléčném krému, vyklopte karamelový pudink a poprašte

tiramisu kakaem.

25. prosince: oběd na Boží hod

- To, co zbyde ze Štědrého dne, téměř vždy stačí na oběd. Studené dezerty vyndejte z lednice 20 minut před podáváním.
- Vánoční francouzské topinky a koblížky ohřejte 5 minut v troubě při 160 °C (horkovzduch 140 °C), aby opět zkřehly.
- Chcete-li nový dezert, poháry se sušenkami, krémem a pomerančem se dají udělat za 20 minut ráno a na oběd jsou hotové.

Co můžete udělat předem

Sladkost	Jak dlouho předem	Kde uchovávat
Zjednodušený medový koláč s kořením	Až 3 týdny	Zabalený, na chladném místě
Chlebíčkový koláč s portským vínem, ovocem a ořechy	Až 2 týdny	Zabalený, na chladném místě
Smažené těstové stuhy (*coscorões*)	Až 1 týden	Dobře uzavřená plechovka
Čokoládový salám ze sušenek	Až 1 týden	Lednice
Syrové sladké křehké těsto	3 dny (2 měsíce zamrazené)	Lednice nebo mrazák

Sladkost	Jak dlouho předem	Kde uchovávat
Vánoční věnec, královnin věnec	1–2 dny	Zabalený, při pokojové teplotě
Mandlový a ořechový koláč	2 dny	Uzavřená krabice, na chladném místě
Karamelový pudink, cheesecake, tiramisu, dort ze sušenek	1 den	Lednice
Pusinka na pavlovu	Až 3 dny	Uzavřená krabice, nikdy v lednici
Vánoční francouzské topinky, odpalované kuličky, koblížky	V den přípravy	Při pokojové teplotě

Jak podávat

- **Střídejte výšky:** vánoční věnec na stojanu na dort, koláče na prkénkách, lžícové dezerty v miskách. Stůl vypadá hezčeji a ke všemu se snadno dosáhne.
- **Nakrájejte předem:** medový koláč a ovocný koláč s ořechy na tenké plátky; vánoční věnec na široké kusy. Vedle každého celého dortu nechte nůž.
- **Studené dezerty držte studené:** podávejte je v malých množstvích a doplňujte z lednice. Dezerty se smetanou, sýrem nebo vejci nenechávejte mimo lednici déle než 2 hodiny.

- **Dezerty označte** malými štítky, zejména ty, které obsahují ořechy, alkohol nebo syrová vejce, s ohledem na alergiky, děti a těhotné ženy.
- **Jednoduchá dekorace:** větvičky rozmarýnu, skořicové tyčinky, pomerančové měsíčky, semínka granátového jablka a trochu moučkového cukru udělají velký efekt.

Skladování zbytků

Druh sladkosti	Kde	Jak dlouho
Suché dorty (vánoční věnec, piškot, koláč s kořením)	Uzavřená krabice nebo zabalené	3–4 dny
Hutné dorty (medový, ovocný s ořechy)	Zabalené, na chladném místě	2–4 týdny
Koláče s ovocem nebo krémem	Lednice	2–3 dny
Lžícové dezerty (rýžový nákyp, nudlový nákyp, mléčný krém, chlebový dezert)	Lednice, přikryté	3–4 dny
Dezerty se smetanou nebo sýrem	Lednice, přikryté	2–3 dny
Pěna ze syrových vajec	Lednice, přikrytá	Nejvýše 2 dny
Smažené sladkosti	Krabice s kuchyňským papírem	1–2 dny (smažené těstové stuhy až 1 týden)

Co můžete zamrazit

- **Ano:** vánoční věnec a královnin věnec (nakrájené na kusy), ovocný koláč s ořechy, medový koláč, čokoládový dort s pomerančem, piškotový koláč (*pão de ló*), syrové sladké křehké těsto, čokoládový salám ze sušenek. Až 1–2 měsíce, dobře zabalené. Rozmrazujte při pokojové teplotě, stále zabalené.
- **Ne:** pavlova, pěna, mléčný krém, karamelový pudink, rýžový nákyp, koláče s krémem a smažené sladkosti. Zvodnatí nebo ztratí texturu.

> **Tip:** dva nebo tři dny staré kousky vánočního věnce jsou výborné opečené na pánvi s trochou másla, k snídani na Štěpána.

A teď zbývá jen to nejdůležitější: sednout si ke stolu a užívat si ho. Krásné Vánoce!