Domácí sladkosti jako od cukráře

Kremrole z listového těsta

Těsto: *1000 g listového těsta, 2 vejce*

Sněhová náplň: *8 bílků, 400 – 450 g moučkového cukru*
Bílky ušleháme s cukrem ve vodní lázni do zhoustnutí. Pak nádobu přendáme do studené vody a šleháme, až sníh vychladne.

Krém: *4 dl mléka, 1 vanilkový pudinkový prášek, 3 žloutky, 1 vanilkový cukr*
V mléce rozmícháme pudinkový prášek, přidáme vanilkový cukr, žloutky a ve vodní lázni ušleháme do zhoustnutí. Krém necháme do druhého dne v chladu uležet.
Listové těsto rozválíme a nakrájíme na proužky o rozměrech
3 x 20 cm. Navineme je na plechové trubičky a potřeme rozšlehaným vejcem. Upečeme v horké troubě na plechu vypláchnutém studenou vodou. Upečené trubičky sejmeme, necháme vychladnout a naplníme sněhovou náplní nebo krémem.

Laskonky

Těsto: *350 g krystalového cukru, 170 g bílků, 100 g moučkového cukru, 200 g strouhaného kokosu*

Krém: *150 g másla, 100 g jemného moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 1 lžíce kakaa, rum*

Nad párou šleháme žloutky s moučkovým a vanilkovým cukrem a kakaem tak dlouho, až hmota zhoustne. Za stálého míchání ji vychladíme, zašleháme máslo a nakonec rum.
150 g krystalového cukru svaříme na nit. Bílky ušleháme se zbylým krystalovým cukrem, po částechpřidáme svařený cukr a lehce vmícháme moučkový cukr smíchaný se strouhaným kokosem. Z hmoty lžící rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech placičky a upečeme (spíše usušíme) ve velmi mírné troubě (ke konci můžeme troubu pootevřít). Po vychladnutí plníme krémem.

Kokosové koule máčené v čokoládě

1 balíček dětských piškotů, 1 balíček čtvercových oplatků na dorty, 100 g rozinek, 100 g strouhaných oříšků, 1 vejce, 100 g másla, trochu mléka, 100 g moučkového cukru, 3 lžíce rumu, čokoláda a strouhaný kokos na obalení

Dětské piškoty a oplatky pokrájíme na malé kousky, přidáme rozinky namočené do rumu, strouhané oříšky, rozměklé máslo, vklepneme vajíčko, přidáme moučkový cukr a všechny přísady v míse smícháme. Utvoříme větší pravidelné kuličky, které namáčíme do čokolády a balíme ve strouhaném kokosu.

Medové trubičky

Těsto: *340 g hladké mouky, 250 g moučkového cukru, 2 vejce, 80 g medu, půl lžičky jedlé sody*

Krém: *3 dl mléka, 1 vanilkový pudinkový prášek, 250 g másla, 120 g moučkového cukru, 1 žloutek*

Ze všech surovin zpracované těsto vyválíme na tenkou placku a nakrájíme čtverečky. Nemáme-li kovové trubičky, na které těsto navineme, pomůžeme si následovně: Na vymaštěném plechu pečeme (narovno) po 4 – 5 čtvercích, které ihned teplé natáčíme na vařečku. Natáčíme velmi rychle, aby neztvrdly. Necháme vychladnout a oba konce máčíme v čokoládě. Nakonec plníme krémem.

Slepované kokosky

200 g kokosové moučky, 200 g moučkového cukru, 150 g hladké mouky, 100 g másla nebo hery, 1 lžíce citrónové šťávy, strouhaná citrónová kůra z celého citrónu, nutela nebo jiný čokoládový krém na spojení, čokoládová poleva bílá nebo hnědá

Ze všech přísad vypracujeme těsto, pokud je příliš husté, přidáme pár lžic mléka. Pak ho na pomoučeném vále vyválíme na plát a vykrájíme kolečka, Upečeme je na vymaštěném nebo pečicím papírem vyloženém plechu a po vychladnutí spojíme krémem a přelijeme polevou. Můžeme dozdobit sloupnutou mandlí.

Ananasové překvapení

500 g kompotového ananasu, 3 lžíce rumu, 200 g cukrářských piškotů, 3 žloutky, 100 g cukru, 0,2 l sladké šlehačky, kandované třešně

0,1 l šťávy z ananasu smícháme s rumem a tím pokapeme piškoty. Čtvercovou formu, která má strany vysoké nejméně 5 cm, vyložíme alobalem a na něj dáme vrstvu piškotů. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak do

krému zamícháme polovinu dobře ušlehané šlehačky. Částí pěny pokryjeme piškoty a na to dáme vrstvu ananasu. Další vrstvu tvoří opět piškoty, potom krém a ananas. Poslední vrstvu tvoří piškoty. Hotový moučník dáme na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním upravíme na mísu, ozdobíme zbylou dobře ušlehanou šlehačkou a poklademe kandovanými třešněmi.