

Vánoční cukroví na poslední chvíli



Tu ochutnáte, tu přiběhnou děti, tu malá přátelská či rodinná návštěva a najednou zjišťujete, že krabice s cukrovím je téměř prázdná a Štědrý den ještě ani nestihnul zaklepat na dveře. Co teď?

Stát znovu sáhodlouze v kuchyni, která je po pečicím martyriu už konečně čistá a uklizená? Zadělávat do noci těsta, tvarovat rohlíčky, zdobit perníčky nebo se patlat s vosími hnízdy?

Pokud nejste vyloženě milovníkem pečení a další cukrářské tvoření byste si už opravdu nevychutnali, pokud výrobě cukroví nechcete věnovat další čas, **vyzkoušejte následující „rychlouky“, při kterých kolikrát nemusíte ani zapnout troubu, a přesto se mohou s klidem rovnat jiným tradičním pochutinám.**

Naše rychlé vánoční cukroví

Rychlé kokosové kuličky v čokoládě

Tento recept je skutečně otázkou malé chvílky a přesně tří ingrediencí.

250 g strouhaného kokosu, 200 ml kondenzovaného mléka (salko), 200 g čokolády

Kokos smícháme v míse společně se salkem. Směs by měla při zmáčknutí držet u sebe. Pokud se příliš sype, přidáme mléko, pokud je naopak moc lepivá, přidáme kokos. Vytvarujeme menší kuličky, které necháme pár minut ztuhnout v lednici. Mezitím si v mikrovlnné troubě či ve vodní lázni rozejdeme čokoládu. Kuličky namáčíme celé, do půlky či je jenom zvrchu pocákáme. Dáme zchladit a máme hotovo.

Burizony v karamelu

Skvělé a netradiční cukroví, které připravíte v jednom kastrůlku. Pochutnat si na něm mohou i jedinci s bezlepkovou dietou.

200 g cukru krupice, 1 lžíce másla, 1 balíček rýžových burizonů

V kastrůlku začneme pozvolna rozpouštět cukr, až získáme zlatavý karamel. Ihned sundáme z ohně a vmícháme máslo a přisypeme burizony. Vše promícháme, necháme chvíli zchladnout, ale ještě z teplé hmoty tvarujeme malé hrudky, které necháváme uschnout na pečicím papíru.

Perníkové truffles

Měkké a voňavé kuličky, které již při prvním ochutnání evokují tu pravou atmosféru Vánoc. Opět bez pečení, zato plné chuti a provoněné skořicí, zázvorem a dalším tradičním kořením.

200 g máslových sušenek, 2-3 lžíce mascarpone (dle potřeby), ½ lžičky skořice, ½ lžičky sušeného zázvoru, ½ hvězdičky badyánu, špetka muškátového oříšku, pár semínek anýzu, čokoláda nebo kakao na obalení

Sušenky rozmixujeme na drobečky. Koření společně nameleme najemno a přidáme k sušenkám. Ke směsi postupně vmícháváme mascarpone, směs by měla při zmáčknutí držet pohromadě, ale neměla by moc lepit. Tvarujeme malé kuličky, které obalujeme v rozpuštěné čokoládě či v kakau.

Chuťovky na závěr

Sladkoslaná kombinace je v dnešní době velice moderní, a proto na konec přinášíme **tip na skutečně bleskové pochoutky, které ovšem potěší jazyček i pravého gurmána**. A to nejen o Vánocích.

Slané karamely

200 g cukru krupice, 60 ml kukuřičného sirupu, 110 g másla, 120 ml smetany ke šlehání, 3 lžíce vody, zrnka mořské soli, olej na vymazání formy

Nejprve si v mikrovlnné troubě společně rozpustíme máslo se smetanou a prozatím postavíme stranou. V kastrůlku smícháme vodu, kukuřičný sirup a doprostřed nasypeme cukr. Na mírném ohni pomalu rozehříváme po dobu asi 5 minut, dokud směs nezačne zlátnout. V tom momentě opatrně a postupně přimícháme smetanu s máslem. Směs začne zuřivě bublat, je tedy nutné rychle míchat. Necháme asi 2 minuty společně provařit a sundáme. Vlijeme do menší formy, kterou předem řádně vymažeme olejem a vyložíme rovněž naolejovaným pečicím papírem. Povrch posypeme zrnky mořské soli a necháme několik hodin úplně vychladnout. Opatrně vyndáme a pokrájíme na malé karamelky.

Preclíky v čokoládě

Pokud jste nikdy neochutnali slané preclíky v čokoládě, je na čase to změnit, protože tato dobrota si rychle najde cestu na váš stůl.

1 balíček slaných preclíků, čokoláda (hořká, mléčná, bílá)

Čokoládu stačí rozpustit ve vodní lázni či v mikrovlnné troubě a preclíky do ní namočit, nechat zlehka odkapat a pokládat na plech vyložený pečicím papírem. Necháme pár minut ztuhnout a máme hotovo.