Začínáme péct vánoční cukroví

Recepty na linecká kolečka, vanilkové rohlíčky, medvědí tlapičky (pracny) či zázvorky se předávají z generace na generaci, bývají pýchou paní domu. Už s několikatýdenním předstihem se v našich domácnostech cukroví peče, zdobí a ukládá do krabic na chladné místo, aby se dobře “rozleželo”.

Příprava je základ

Zkušené hospodyně vám potvrdí, že se vyplatí **předem si naplánovat, co všechno chceme upéci a hlavně kolik**. Členové rodiny mívají různé chutě, jeden dává přednost lineckým koláčkům, jiný vanilkovým rohlíčkům a někdo se celý rok těší na vosí hnízda. A kdy jindy bychom měli jejich přáním vyhovět než o Vánocích?

Najednou nakoupíme všechny suroviny a dobře využijeme i vejce – některá těsta vyžadují jen žloutky, bílky se zas dají upotřebit v pěnovém cukroví. Předem oloupeme a nameleme, případně nakrájíme mandle (pokud je už nekoupíme oloupané či nakrájené), nameleme ořechy, připravíme základní polevy, náplně apod.

Triky pro víc druhů cukroví

Koláčky, věnečky, košíčky, rohlíčky, tyčinky a další tvary, které pak různě spojujeme, zdobíme a naplňujeme, vyžadují dost času, péče a hlavně zručnosti, protože čím je těch nejrůznějších ozdobených tvarů narovnaných na míse či podnose na vánočním stole víc, tím se lépe vyjímají.

Paní domu se často předhánějí, kolik druhů připraví – ale i tady je snadná pomoc. **Z jednoho druhu těsta můžeme vykrájet různé tvary, ty pak pospojovat rozdílnými náplněmi**

, pokrýt tu čokoládovou tu bílou polevou, na čtverečky dát půlku mandle, na kolečka oříšek a rázem se místo jednoho druhu můžeme chlubit dvěma!

Také n**apříklad z třetiny světlého oříškového těsta můžeme upéci košíčky, pak přidat do druhé třetiny kakao a je základ pro pracičky a do zbytku ještě přidáme koření** a buď vykrajujeme kolečka, které pak nazdobíme nebo protlačíme strojkem na maso střapaté tyčinky, esíčka či věnečky.

Základní recept na cukroví

400 g hladké mouky, 250 g hery nebo másla, 120 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 3 žloutky

Na vál nebo do mísy prosejeme mouku, přidáme cukr, promneme tuk a pomocí žloutků zaděláme těsto. Necháme v chladnu odpočinout a potom na pomoučeném vále vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme hladká nebo vroubkovaná kolečka a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Z poloviny koleček vypíchneme kovovou trubičkou střed. Upečeme dorůžova a po vychladnutí slepujeme pikantní zavařeninou.

Variace – pracny, ořechy, košíčky

Do základního těsta přidáme 100 g ořechů, případně kakao. Kousky vypracovaného těsta vkládáme do formiček (buď vymazaných nebo vysypaných polohrubou moukou). Vtlačujeme v tenké vrstvě, aby byl vnitřek dutý. Upečené pracny obalujeme v cukru s vanilkou, ořechy slepujeme vždy dva k sobě náplní, košíčky plníme náplní, namáčíme v čokoládové polevě a zdobíme mandlí nebo oříškem.

Naše recepty na vánoční cukroví

Všechny naše recepty na vánoční cukroví, které budeme postupně doplňovat, naleznete ZDE