ÚŽASNÉ KARAMELOVÉ ROHLÍČKY- nejlepší cukroví jaké jsem kdy jedla

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Na těsto:210g hladké mouky, 140g mletých ořechů ,70g cukru moučky ,140g másla (hery) ,1 lžíce kakaa ,2 žloutky a citrónová kůra. Na krém:1 konzervu slazeného kondenzovaného mléka 397ml !!!!!!!!(vařit cca 3 hodiny) a 250g másla Na ozdobení:čokoládová poleva

POSTUP PŘÍPRAVY

Z mouky ,tuku ,cukru ,ořechů ,kakaa , žloutků a cit.kůry vypracujeme hladké těsto .Zabalíme do fólie a necháme půl hodiny v ledničce. Těsto vyválíme a pomocí formičky vykrajujeme rohlíčky.Vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme dorůžova na 180℃.

Uzavřenou plechovku kondenz.mléka ponoříme do vody a vaříme cca 3 hodiny ,po 3 hodinách má mléko krásnou čokoládovou barvu. Mléko necháme vychladnout a vyšleháme s máslem na hladký krém.S pomocí cukrářského pytlíku nastříkáme krém na rohlíčky a nakonec jeden po druhém namáčíme do čok.polevy ,může být i bílá ,fantazii se meze nekladou . (Je lepší ,když si před namáčením do čokolády rohlíčky namrazíte,práce jde lépe od ruky).Rohlíčky můžete taky zamrazit a schovat na později.

Cukroví je naprosto božské ,přímo se rozplývá na jazyku,jeden kousek nestačí !!!!!!!!!!!!!!!!

Pařížské rohlíčky, které se rozplývají na jazyku!!!!!!!!!!!!!!!!!!

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Rohlíčky: 4 bílky, 280 gramů cukru krystal, 150 gramů vlašských ořechů, 10 gramů hrubé nebo polohrubé mouky - pozor mouky pouze 10 gramů, ne 100 - bylo by to tuhé!!! , Čokoládový krém - 125 ml mléka, 75 gramů cukru krystal, 1/2 vanilkového cukru, 1 žloutek, 2,5 lžíce dětské krupice, 1 lžíce kakaa + 1 máslo (250 gr.) a 100 gr. cukru moučka a nakonec Čokoládová poleva

POSTUP PŘÍPRAVY

Rohlíčky: nad parou ušleháme bílky s cukrem krystal do zhoustnutí. Odstavíme a přimícháme mleté ořechy a mouku. Na plechu vyloženém papírem na pečení tvarujeme zdobičkou proužky (trochu "nakynou", nejlépe dělejte malé tenké proužky a dávejte dále od sebe) a pečeme tak na 150 stupňů do hněda
Čokoládový krém: Všechny suroviny KROMĚ másla a cukru moučka uvaříme na hustou kaši a necháme vychladit - tento krok dělám ještě před rohlíčkami ,za tu dobu to hezky vychladne. V mixeru vyšleháme máslo s cukrem moučka a přidáme vychlazenou hmotu. Vznikne moooc dobrý krém. Rohlíčky nazdobíme krémem - dělám stejnou zdobičkou jako rohlíčky, necháme ztuhnout nejlépe na balkoně a pak polejeme čokoládovou polevou. Množství krému vychází tak akorát na rohlíčky, někdy zůstane tak 10 rohlíčků,ale s tím si jistě poradíte:-)
Na zkoušku můžete udělat z poloviční dávky, je jich poměrně dost,ale u nás jsou stejně hned pryč...
Jsou úžasně křehké, rohlíčky se krásně a lehce dělají a opravdu chutnají všem...Je to naše nej cukroví.
A ještě musím dopsat dle jedné maminky, která rohlíčky spočítala, psala že je dělala malinké,což já dělám taky - a bylo jich 179 ks z této dávky,takže opravdu stačí a stejně je zaručeno,že zmizí:-)

Kokosový kmen-I PRO ZAČÁTEČNÍKY

POTŘEBNÉ PŘÍSADY
250 g kokosu, 1 Salko, 100g sušeného mléka, kakako, červená potravinářská barva

POSTUP PŘÍPRAVY
Vypracujeme těsto, rozdělíme na tři díly a obarvíme- bílý, hnědý, červený. Vyválíme 3 barevné válečky, zamotáme, nakrájíme a obalíme v kokosu.
VELICE JEDNODUCHÉ A MOC DOBRÉ.

NEPEČENÁ PIŠKOTOVO-KOKOSOVÁ ROLÁDA - nejen na vánoční stůl

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Těsto: 3 malé balíčky piškotů (po 120g) , 260 g moučkového cukru, 12-13 lžic mléka, 3 lžíce rumu, 60 g kakaa. Náplň: 150 g kokosové moučky, 160 g másla, 4 lžíce moučkového cukru

POSTUP PŘÍPRAVY

Piškoty umeleme nebo rozválíme válečkem, smícháme s cukrem, kakaem, rumem a mlékem do těsta. Když je těsto kompaktní, (pokud se Vám zdá sušší, přidejte cokoliv z mokrých surovin),zabalíme ho do potravinové fólie a dáme do lednice vychladit (stačí na hodinu). Z másla, kokosu a cukru uděláme krémovou náplň (je to skoro lepší rukama). Kakové těsto rozválíme mezi igelity (mě se to dělá nejlíp nezi potravinovou fólií) do obdélníku. Na těsto nejlépe rukama dáme náplň a prstama ji rozprostřeme po celé délce. Zavineme do rolády (můžeme kraje upravit, s těstem se totiž výborně pracuje!), rozřízneme na dvě rolády, můžeme ozdobit, klidně i polít čokoládou a dáme ztuhnout, nejlépe do rána.

BOŽSKÉ IZIDOR KOŠÍČKY

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Těsto: 400g hladké mouky, 200g moučk. cukru, 1 vejce, 140g mletých vlašských ořechů, 2 lžíce kakaa, 250g másla, na špičku nože mletá skořice, kůra a šťáva z 1 citronu.

Ořechová náplň: 300g mletých vlašských ořechů, 100g moučkového cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1dcl rumu.

Čoko krém: 3 vejce, 150g krystal cukru, 1 vanilkový cukr, 300g másla, 2 lžíce kakaa.

Poleva: 200g čoko na vaření, 100g ztuženého tuku.

Rybízová marmeláda.

POSTUP PŘÍPRAVY

Ráda bych se s Vámi podělila o nejlepší cukroví, jaké jsem kdy jedla. Děláme ho s maminou na etapy, protože je pracnější, což by Vás mohlo odradit, ale nedejte se, výsledek je přímo božský :)))))))
Nejdřív upečeme košíčky (malé formičky), další den namažeme marmeládou, zarovnáme ořechovou náplní a další den se zdobí krémem, máčet v čokoládě můžete ještě ten samý den,ale klidně i další. Hlavně můžete cukroví zamrazit a schovat na později, i když to určitě neuděláte.

1.Smícháme ingredience na těsto, zpracujeme a plníme malé formičky košíčků. Pečeme na 175st.
2.Upečené a vychladlé košíčky potřeme rybízovou marmeládou a navršíme smíchané ořechy s cukrem, vanil.cukrem a rumem.
3.Na čoko krém ušleháme vejce spolu s cukry nad párou do zhoustnutí. Necháme vychladnout a pak zašleháme máslo a kakao. Krémem zdobíme košíčky a ztuhlé z lednice máčíme v čoko polevě.

Přeju hodně zdaru při tvoření :) chutnat určitě budou

Masarykovo vánoční cukroví (úžasné a jednoduché)

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

170g lískových oříšků, 300g hl. mouky, 200g másla, 100g moučkového cukru, 1 žloutek, cukr na obalení

POSTUP PŘÍPRAVY

Tento recept jsem si loni opsala z časopisu, ale dostala jsem se k němu až letos a je to něco tak dobrého, že si nesmím nechat pro sebe.....:-)
Celé lískové oříšky opražíme na plechu při 210C asi 10 minut. Poté promneme v utěrce a namočíme na 1/2 hodiny do horké vody. Ostatní suroviny smícháme, oříšky lehce obalíme v hl. mouce a vmícháme do těsta. Spojíme a vytvarujeme 4 válečky o průměru asi 3-4 cm. Zabalíme do fólie a necháme ztuhnout v lednici (já nechala přes noc). Poté válečky krájíme ostrým nožem na asi 0,5 cm tenké plátky, pokládáme na pečící papír a pečeme na 180C asi 9-10 minut (dorůžova). Teplé obalujeme v moučkovém cukru.
Je to obrovská lahoda a hlavně to zvládne opravdu každý. Oříšky jsou zjemnělé a jdou krásně krájet, ovšem těsto musí být opravdu ztuhlé.

Váleček těsta při krájení

Nakrájeno (jako knedlíky :-))

Plech před upečením

RAFAELO KULIČKY - OD ORIGINÁLU K NEROZEZNÁNÍ

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

125g Omegy, 1 Salko, 200g kokosu (1 pytlík) + kokos na obalení, mandle (bez slupky)

POSTUP PŘÍPRAVY

Rozpustíte půlku Omegy (125g), jakmile lehce zchladne, do toho nalijete 1 salko - vyšlehat šlehačem do zhoustnutí. (Salko nevařit!!!) Pak přisypat pytlík kokosu (myslím že dělají jen 200g-mové, tak celý). Smíchat aby to tvořilo celek. Nechte si směs v lednici chvíli stuhnout a pak dělejte kuličky, do kterých zabalíte mandli a následně ještě obalíte v kokosu. Můžete je nechat samostatně nebo dávat do malých papírových košíčků (k sehnání v papírnictví a domácích potřebách - v Tescu u nás je mají u alobalů, pečících papírů a potravinářských fóliích) V košíčcích to zase vypadá o třídu lépe;-)
Uchovávat rozhodně v lednici, je to pak i chutnější. A hlavně, bezpečně schovat, jsou fakt výborný!

Mandlové tofifé- nepečené

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

100g loupaných mandlí (nebo lískových ořechů), 2,5dl smetany, 125g krupicového cukru, 30g másla, 1 lžička medu, tuk na vymazání plechu, mléčnou čokoládu na přelití

POSTUP PŘÍPRAVY

Smetanu smícháme s cukrem a medem, přidáme máslo a svaříme na hustý krém. Přidáme celé loupané mandle a promícháme. Na vymazaný plech tvoříme z hmoty lžičkou malé hrudky a necháme ztuhnout. Poté můžeme přelít rozpuštěnou mléčnou čokoládou.

...tak zní oficiální recept. Já si dovolím přidat pár poznámek:
- používám smetanu ke šlehání
- chuťově se mi zdají lepší pražené lískové ořechy
- krém vaříme tak dlouho až má sv. hnědou barvu a je opravdu hustý
- hrudky nedávám na vymazaný plech, ale rovnou na silikonovou podložku či pečící papír
- nazývat to hrudkou je možná trochu odvážné, jsou to někdy spíše placičky :-)
- čokoládou už to nepolívám (ale asi začnu), protože je ihned po ztuhnutí musím schovat, jinak by byly nenávratně pryč

Je to opravdu vynikající a každý kdo ochutnal nešetřil chválou:-) Letos budu dělat ze 4 dávek...:-)

...všechny suroviny svaříme- není nutno ve vodní lázni (mi to trvalo asi necelých 20 minut- ovšem může to trvat i déle) . Zpočátku je to opravdu hodně řídké a trvá to asi 15 minut než to začne houstnout, takže žádnou paniku a pěkně míchat a míchat:-) Fotka je dělaná asi po 10 minutách varu

...tohle už je konečný stav- hmota jako rozpuštěné karamely. Teď se přisypou ořechy či mandle. Já jsem dneska ořechy půlila, aby toho bylo více:-)

...potom děláme lžičkou malé hromádky- někdy je z toho hromádka, jindy spíše placička. Pro ty, které si zakládají na tom, že mají cukrovíčko pěkně jedno jako druhé, tenhle recept rozhodně není:-) Tady je opravdu každý kousek úplně jiný:-)

...po ztuhnutí lze polít čokoládou. To já už jsem nikdy nedělala, až dneska poprvé a musím říct, že s tou čokoládou je to chuťově mnohem lepší.

Romčo, děkuji za recept na výbornou pochoutku, dělala jsem už loni a jenom připomenu pro ty, které mají obavy:
- použila jsem úplně normální kastrol přímo na plotně (nemusí být s dvojitým dnem)
- asi 30 min se kromě mírného varu nic nedělo, pak jsem zvýšila výkon, přisypala mandle a začala více míchat.
- dala jsem tomu dalších cca 10-15 min za intenzivního míchání, hmota začala hnědnout a tuhnout
- hromádky jsem dělala na plech vymazaný máslem, cukroví se ještě lehounce rozlilo do placičky, než jsem vytáhla druhý plech, už mi to v kastrolu začalo pořádně tuhnout ...
- na závěr jen postříkala mléčnou čokoládou.
Fotku bohužel nemám, už to tuhne na balkóně ...

Třeba to někomu pomůže

kokosová hnízda

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 vařené žloutky,4dkg strouhaného kokosu,4 dkg másla,12dkg moučkového cukru,rum na zadělání

POSTUP PŘÍPRAVY

Máslo a cukr vymícháme,přidáme žloutky,já je strouhám na jemném struhadle jako na sýr,prostě,aby byla najemno,dále kokos a trochu rumu.Děláme malé kuličky,které obalíme v kokosu a doprostřed uděláme malíčkem nebo obráceným koncem vařečky důlek,do kterého kápneme čokoládu.Já si pomáhám injekční stříkačkou,jde to snadno a cukroví se neušpiní od čokolády ,která sem tam někdy skápne kam nemá.

MAROKÁNKY CO NEMAJÍ CHYBU -vždycky podařené .

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

¼ l šlehačky ke šlehání,4 lžíce hladké mouky,5 lžic krystalového cukru,50g másla,směs rozinek a sekaných ořechů všeho druhu a mandlí – celkem 200g.

POSTUP PŘÍPRAVY

Šlehačku, hladkou mouku a cukr zahřívám ve vodní lázni až do zhoustnutí pak přidám 50g másla
a zahustím směsí rozinek a sekaných ořechů všeho druhu a mandlí – celkem 200g.
*na pečící papír tvořím kávovou lžičkou a mokrými prsty tenké hrbaté placičky a peču až dohněda při 180´C – dobu si netroufám odhadnout, je potřeba sledovat,aby se nespálily rozinky, ale jinak opravdu nechávám do hnědé barvy. Z plechu z papíru lze marokánky sundat až mírně vychladlé, protože teprve pak ztuhnou-horké jsou úplně měkké. Druhý den je lehce polévám čokoládovou polevou.

Stříkané linecké rohlíčky- pro milovníky lineckého, hned měkoučké, křehoučké

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

36 dkg Hery, 11 dkg moučkového cukru, 1x vanilkový cukr 3 žloutky 46 dkg naŕáté hladké mouky marmeláda (nejlepší pikantnější, třeba rybízová), rozpuštěná čokoláda

POSTUP PŘÍPRAVY

Šleháme(utřeme) heru s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme žloutky a do vyšlehaného přidat nahřátou! mouku (mouka musí být opravdu nahřátá, jinak vám to nepůjde protlačit- dávám nahřát do mikrovlnky a nebojte se toho čím teplejší tím lepší). Naplnit sáček se zdobítkem (klasický co se používá když třeba zdobíte dort krémem) a na vymazaný plech (doporučuji spíš pečící papír)dělat rohlíčky (lehce se rozpečou). Péct klasicky jako cukroví, já dávám na 170°dor ůžova. Opatrně sundávat z plechu, jsou křehké. Vychladlé plnit zavařeninou, nechat zatuhnout (třeba přes noc) a máčet konce v čokoládě. Pozn.: těsto je hodně tuhé proto tu mouku opravdu nahřejte. Těsto v plnícím sáčku si přitlačuji nahoře a dole se s tím už tolik nenadřu- musíte pracovat rychle jak mouka stydne i těsto víc tuhne. Pokud vám těsto nejde protlačovat klidně to hoďte do mlýnku a protlačujte zkrz něj (JDE TO TAKY). Jsou opravdu výborné, recept mám od své šikovné švagrové a nadchl mě tak že si s tím trošku té práce dám, stojí za to. A milovníci lineckého ho určitě ocení. Tak dobrou chuť!!!!

VOSÍ HNÍZDA - s podrobným postupem pro začínající!!!

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Na těsto:** 10 dkg dětských piškotů ** 16 dkg moučkového cukru ** 6 dkg másla ** 1 lžíce menší kakaa ** 2 lžíce rumu (nemusí být, můžeme nahradit mlékem, trestí) ** 2 lžíce mléka ** Na krém:** 7 dkg másla ** 8 dkg cukru ** 1 žloutek ** trochu rumu (nemusí být nebo můžeme nahradit trestí)NEZAPOMENOUT NA PIŠKOTY, NA KTERÝCH VOSÍ HNÍZDA STOJÍ!!!!

POSTUP PŘÍPRAVY

Piškoty můžeme nastrouhat, umlít, já dávám do robota, dříve jsem v pytlíku drtila válečkem na válení. Piškoty musí být najemno, dáme je do mísy a k tomu přidáme všechny další suroviny potřebné ke zpracování těsta. Kdyby bylo těsto stále suché, můžeme přidat ještě rum nebo mléko, ale pozor, přidávat opatrně.

Ze surovin na krém uděláme krém, kterým budeme vosí hnízda plnit.

Když máme těsto i krém, z těsta uděláme kuličky, které obalujeme v cukru, dáme do formičky vosího hnízda a prstem nebo vařečkou vytlačujeme důlky a těsto zarovnáváme při širším okraji s formičkou. Vzniklou dutinu vyplníme krémem a nakonec přiklopíme piškotem.

Vosí hnízda jsou moc dobrá a doporučuji je dělat nejméně z dvojité dávky.
UCHOVAT ZABALENÉ V MIKROTENOVÉM SÁČKU - potom neosychají a na chladném místě!!!

Ořechové trubičky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Těsto: 200 g hladké mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 100 g strouhaných ořechů, 1 vejce, 1 žloutek, 1 vanilinový cukr, kůra z 1 citronu. Náplň: 200 g másla, 100 g moučkového cukru, 1 vanilinový cukr, 2 lžíce rumu. Kdo má rád, výborná náplň je z vařeného Salka s máslem - potřeba je 1 plechovka Salka + 2 másla. Na ozdobení čokoládová poleva.

POSTUP PŘÍPRAVY

Ze všech přísad vypracujeme hladké těsto, které dáme asi na 2 hodiny do chladničky. Pak těsto vyválíme, nakrájíme na asi 4 cm široké proužky a natočíme na (namazané) slabé kovové trubičky. Pečeme přibližně 5 minut v předehřáté troubě (elektrický sporák - asi na 170-190 st.) a ještě teplé opatrně sejmeme.

Ve vodní lázni rozehřejeme čokoládovou polevu (používám Orion na vaření a přidávám do ní trochu tuku Omega) a oba konce trubiček v ní namočíme.

Vyšlehaným krémem plníme trubičky z obou stran.

DOPORUČUJI krém ze Salka - Salko (zavřenou plechovku) uvaříme 2-2,5 hodiny v hrnci s vodou (musí být stále potopené, vodu doléváme), po vychladnutí vyšleháme s máslem. POZOR - neotevírat horkou plechovku!

V původním receptu byla místo citronové kůry šťáva z citronu, letos jsem poprvé zkoušela kůru a těsto je tak lepší.

SVĚTLÉ MALÉ TRUBIČKY

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

těsto: 100g másla, 2 žloutky, 500 g hladké mouky, 100 g cukru moučky, 4 lžíce mléka, 4 lžíce medu.-trubičky dlouhé 7,5 cm- Může se přidat i malá hrst kokosu. krém : 2 vanilkové pudinky, 500 ml mléka, 1 a půl másla,káv. lžička rumu, nebo kapka tresti. cukr dle chuti. zdobící sáček + špička, na dozdobení čokoládu.

POSTUP PŘÍPRAVY

Recept je asi na 130 trubiček.
Vše smícháme a pořádně propracujeme těsto. Těsto nechejte odležet tak hodinku v chladnu, nebo i přes noc..Těsto je tužší, toho se nelekejte, tak je to dobře. Nevyvalujte hned celý plát-asi by Vám to moc nešlo, ale vždy ukrojte část a po částech vykrajujte. "odřezky" přidejte k dalšímu těstu na vyválení :
Na vále, nebo na pracovní desce vyválíme pod potravinářskou fólií těsto, velmi tence.
Já ani nepodsypávám moukou.
Kulatým vykrajovátkem o průměru 5,5 cm, vykrajuji těsto , na každé kolečko na kraj položím trubičku a těsto na trubičku namotám, aby se konce spojily.
vkládám na plech s pečícím papírem.
Peču při cca 160 st. asi 4 minuty (cca)
Ještě z teplých trubiček stáhnu upečené trubičky-těsto a nechám na utěrce vychladnout.
Krém :
Uvařím pudink+mléko+cukr-nechat vychladnout-škraloup vyhodím, nebo při chladnutí míchám.
do vychladlého pudinku zašlehám změklé máslo a popř přidám pár kapek rumu, rumové, nebo vanilkové, či jiné tresti, pokud je potřeba přidat cukr, tak zašlehám ještě trošku cukru-to je podle Vaší chutí.
Trubičky nejsou moc sladké, tak dělám sladší krém.
Krém může být i jiný, Ze Salka, nebo i od Dr. Oetkra ....Krémem naplním zdobící sáček se špičkou a každou trubičku naplním z obou stran .
Nakonec pocákám rozpuštenou čokoládou.(používám mléčnou ze sáčku, jen nahřeji sáček, ustřihnu rožek a zdobím cukroví.
Trubičky peču dopředu na Vánoce, vložím do krabičky a šup do mrazáku-i po vytažení jsou výtečné.

vykrajování-plát opravdu pořádně na tenko vyválejte, trubičky budou jemné a tenké.

těsto již na trubičkách a na plechu

upečeno-chladnou....nevypékejte je.

"pocákám " čokoládou

hotovo, rychké a velmi dobré.

SLANÉ cukroví, které nesmí chybět!!!! Je třeba vyrovnat "ph" :-)))))

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

250g másla, 250g najemno nastrouhaného sýru cihla, 250g hladké mouky.

POSTUP PŘÍPRAVY

Vše smíchat (propracovat) dohromady. Vyválíme plát o tloušťce cca 0,7cm a vykrajujeme nejlépe menší tvary. Já nejraději obdélníky či oválky. Je to efektní. Nahoru na těsto jemně vmáčkneme půlku oloupané mandličky. Osolíme (solíme až najednou celý plech). A pečeme na 170st do růžova. Na cukroví můžeme taky použít kmín, papriku. Ale nejlepší je jen sůl.

Je to supr obměna, protože po tom všem sladkém, co je na stole, to opravdu přijde vhod.... :-)

Tak dobrou chuť!

Kokosové kostky s kakaem - nepečené

PRO INSPIRACI

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Tento skvělý recept je z časopisu a nám moc chutná. na cca 40 kousků: 250 g jemně mletých sušenek esíčka, koka, derby apod (můžete i namíchat, já používám koka s esíčky), 160 g moučky, 2 lžíce kakaa, 3 lžíce rumu, 4 lžíce mléka, 100 g čokoládové polevy (nemusí být) kokosová náplň: 150 g kokosu, 100 g moučky, 150 g másla

POSTUP PŘÍPRAVY

Mleté sušenky, moučku, kakao, rum a mléko zpracujeme na hladké těsto a rozválíme na plát silný 1 cm. Kokos, moučku a rozpuštěné máslo promícháme, natřeme na sušenkový plát a necháme ztuhnout. Potom nakrájíme malé čtverečky, které můžeme přelít rozpuštěnou polevou. Je to moc výborné, děláme každý rok z několika dávek

Sandokanovy oči

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

čokoládové různobarevné lentilky; 1. vrstva: 125 g ztuženého tuku, 40 g moučkového cukru, 2 lžíce strouhaného kokosu, 4 lžíce sušeného mléka; 2. vrstva: 100 g mletých lískových oříšků, 50 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu; 3. vrstva: 125 g ztuženého tuku, 40 g moučkového cukru, 2 lžíce kakaa, 50 g čokolády na vaření

POSTUP PŘÍPRAVY

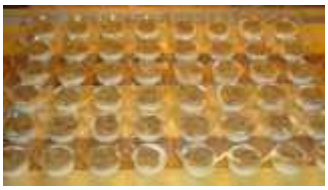
Na sandokanovi oči používám plato od kiner vajíček, nebo plastové obaly na vajíčka. Do každé mističky dám lentilku a postupně si připravím tři vrstvy.
V páře rozpustím ztužený tuk, vmíchám cukr, kokos, sušené mléko a vše spojím v jednolitou hmotu. Po mírném zchladnutí naliji na připravené lentilky.
Mleté oříšky smíchám s cukrem a rumem a míchám tak dlouho, dokud se vše nespojí do kompaktní hmoty.
Lžičkou dělám malé (někdy i větší) hromádky na již zatuhlou první vrstvu.
Nakonec si opět v páře rozpustím tuk, vymíchám s cukrem, kakaem a nakonec nalámu kousky čokolády. Když je čokoláda hladká, naliji ji na ořechové hromádky.
Z tohoto množství jsem udělala 24 sandokanových očí.
Plato dám na hodinu do mrazáku a pak již jen do chladu do krabice.
U nás se většinou ještě několikrát přidělávají :-). Dobrou chuť.

Lentilky

Rozpuštění tuku

Bílá čokoláda

Zalité lentilky



Oříšková vrstva

Tmavá čokoláda

Poslední vrstva

Dobrou chuť

Laskonky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 dcl bílku (to je z 6-7 vajíček), 33 dkg krupicového cukru, 17dkg kokosu, 10 dkg mletého cukru; na krém potřebujeme - 1 máslo, 3 lžíce cukru, 1 plechovka kondenzovaného mléka

POSTUP PŘÍPRAVY

bílky s krupicovým cukrem ušlehat do tuha ve vodní lázni (asi 15 min.), potom je nutno nechat 2 hodiny v klidu - ne déle, protože pak mohou bílky téct.
Po 2 hodinách přidáme k ušlehaným bílkům kokos a mletý cukr. Tvarujeme na plech s pečícím papírem pomoci šablony, pečeme cca 6-9 min. při teplotě 180 ℃.
Laskonky sundáváme z plechu alespoň trošku vychladlé, jinak se lámou.
Spojujeme krémem - plechovku kondenzovaného mléka uvaříme ve vodní lázni - 2 hodiny, necháme vychladnout a pak umícháme s kostkou másla a 3 lžícemi cukru.

fotku ještě dodám, tohle je recept už hodně starý, náš děda je peče na každou příležitost a v poslední době i na objednávku

KOKOSKY-výborné a hlavně měkoučké

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 kondenzované slazené mléko,200g kokosu

POSTUP PŘÍPRAVY

Smícháme dohromady a tvoříme na plech kokosky,které necháme nachvilku vysušit v troubě.Vyzkoušejte jsou opravdu skvělé a hlavně jednoduché!

NUGÁT ze sunarky

POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1/4 kg sunarky, 1/4 kg másla, 1/4 kg cukru ml., 1 polév. lžíce kakaa, 5 polév. lžic rumu, 1 vanilkový cukr, můžeme přidat trošku nastrouhaných vl. ořechů, ale nemusí být

POSTUP PŘÍPRAVY

vše dáme do jedné misky, uděláme těsto, necháme na chvilku vytuhnout, pak rozdělíme na 2 poloviny, jednu vyválíme, pomažeme povidly, na to dáme druhou vyválenou polovinu (jde to sice blbě, ale dá se to lepit po částech) pak znovu potřeme jemňoučce povidly a polijeme čokoládou, necháme vytuhnout a krájíme na kostičky nožem namočeným ve vroucí vodě, pak se čokoláda neláme.
TOHLE U NÁS MIZÍ JAKO PRVNÍ, moc dobré.
touhle směsí budu letos plnit ořechy, místo máslového klasického krému.