

ORIEŠKOVÝ MEDOVNÍK



Ingrediencie:

500 g hladké múky, 200 g mletého cukru, 2 vajcia, 200 g masla, 2 lyžičky sódy, 2 lyžice medu – vypracujeme cesto, vyvaľkáme z neho dve rovnaké pláty.

Rozohrejeme 120 g masla, 100 g cukru, 2 lyžice medu, odstavíme a vmiešame 300 g hrubo nasekaných orechov.

Zmes rozotrieme na jeden plát a oba pláty upečieme.

Uvaríme puding zo 400 ml mlieka a 1 vanilkového pudingu. Vyšľaháme 1 maslo s 3 lyžicami mletého cukru, vmiešame vychladnutý puding. Pláty spojíme krémom, necháme v chlade uležať do druhého dňa a nakrájame rezy.

Ja toho krému urobím s jeden a pol dávky.

Sacherová torta



- 150 g masla
- 8 vajec
- 220 g práškového cukru
- 1 vanilínový cukor
- 200 g čokolády na varenie
- 150 g polohrubej múky
- 1 kypriaci prášok
- soľ
- 350 g marhuľového lekváru

POLEVA:

- 200 g čokolády na varenie
- 100 g kryštálového cukru

Elektrická rúra: 185 °C

Teplovzdušná rúra: 175 °C

Plynová rúra: stupeň 3

Čas pečenia: 50 – 60 minút

Postup:

1. Maslo vymiešame so 150 g práškového cukru, s vanilínovým cukrom a so štipkou soli, po jednom pridávame žĺtky. Po častiach zľahka vmiešame krémový (nie tuhý) sneh z bielkov a zo zvyšného cukru. Rozlámanú čokoládu roztopíme vo vodnom kúpeli a pridáme ju k mase. Nakoniec postupne prisypeme preosiatu múku s kypriacim práškom.
2. Cesto vylejeme do tortovej formy (s priemerom 26 cm) vyloženej papierom na pečenie a vložíme do vopred vyhriatej rúry.
3. Korpus necháme vychladnúť, vyberieme ho z formy, a ak je príliš vysoký, prerežeme ho. Pláty spojíme lekvárom, ktorým potrieme aj vrch a boky torty. Lekvár môžeme predtým krátko povariť s pár kvapkami rumu. Na korpus ho dávame ešte horúci, lepšie sa vpije do cesta. | Nad parou rozpustíme v 120 ml vody kryštálový cukor a pridáme rozlámanú čokoládu. Miešame, kým poleva nie je hladká, potom ňou tortu polejeme. Necháme v chlade stuhnúť.

Vynikajúce mäkké medovníčky

Ingrediencie:

500 gr. hladkej múky špeciál +1 čajová lyžička sódy bikarbóny
200 gr. medu
160 gr. mletého cukru
125. masla
2 celé vajcia
½ sáčku perníkové korenie

Postup :

Med s prášk. cukrom rozohrejeme, /nevaríme/, potom pridáme maslo. Po vychladnutí vmiešame vajcia. Túto tekutú zmes vlejeme do misy s múkou , sódou bikarbónou , perníkovým korením a vymiesime cesto, ktoré dáme aspoň na 12 hodín do chladu.

Plnka:

160 gr. mletých orechov,
1 čaj. lyžička maizeny
100 gr. mlet. cukru
citrónovú kôru postrúhať a pridať aj troch pomarančovej kôry
2 celé vajička

Postup:

Všetko spolu zmiešať a dať na 12 hodín do chladna. Cesto si rozdelíme na 2 časti. Rozvaľkáme prvú časť asi na hrúbku 3 milimetrov a vykrajujeme najprv väčšie a potom menšie medovníčky. Počas vaľkania si môžeme múkou podsýpať cesto , aby sa nám nele pilo. Tie väčšie kúsky uložiť na plech, na pečúci papier. Do stredu dať kôpku plnky a navrch položiť ten menší medovník. Dať piecť do rozohriatej trúby na 180 ° C a potom znížiť na 150°C. Dĺžka pečenia 15 – 20 min. Lepšie je 15 min. Na plech ukladať ďalej od seba, lebo pri pečení naberú na objeme. Po vychladnutí, pokiaľ sa hneď nezjedia , uložiť do nejakej škatule a uzavrieť.

Prajem Vám, aby sa Vám to podarilo a aby Vám chutili.

ŠŤASTNÉ A VESELÉ VIANOCE !