

VIANOČNÉ PEČIVO 4X INAK - 1 UNIVERZÁLNE CESTO



pre celú rodinu



2 hod.

Aj vy milujete pečenie vianočného pečiva? Chceli by ste upiecť viac druhov, ale čas vás tlačí a vy už teraz viete, že z predvianočnej pohody sa ľahko môže stať nočná mora a ponocovanie v kuchyni? Máme pre vás jednoduché a pritom elegantné riešenie.

Jedno cesto, štyri príchute, štyri rôzne tvary. Urobte si vianočné prípravy o čosi pohodlnejšie a naplno si ich vychutnajte. Na prípravu univerzálneho cesta potrebujete len základné suroviny ako maslo, cukor, vajcia a múku. Pridaním kokosu, orieškov a sušeného ovocia získate fantastické vianočné pečivo. A čo je najlepšie, pečte všetko spolu. Pečivo by vám malo vojsť na dva plechy.

Jedno pečenie, štyri rôzne druhy, osemdesiat kúskov vianočného pečiva. Tak čo? Navnadili sme vás? Je to predsa tak jednoduché.

BUDETE POTREBOVAŤ:

260 g masla
160 g práškového cukru
2 veľké vajcia
400 g hladkej múky
16 g kypriaceho prášku
2 čajové lyžičky
vanilkového extraktu

Na kakaové sušienky:
6 g kakaa a 20 g kávového
likéru, práškový cukor na
posypanie

Na orechové sušienky:
40 g nahrubo nasekaných
lieskových orechov,
čokoládu na dozdobenie

Na kokosové sušienky:
30 g kokosu a potravinové
farbivo

Na ovocné sušienky:
20 g sušených brusníc,
20 g sušených marhúl,
10 g pistácií a džem

A TAKTO NA TO:

1. Maslo, práškový cukor, vajcia, múku, kypriaci prášok a vanilkový extrakt vložte do misy a ručne vypracujte cesto. Vypracované cesto rozdeľte na štyri rovnaké časti. Do prvého cesta pridajte kakao, likér, premiešajte a zabaľte do potravinovej fólie. Do druhého cesta pridajte nahrubo nasekané lieskové orechy, zapracujte ich, vytvorte valček a zabaľte ho do potravinovej fólie. Valček cesta jemne rukou stláčajte do tvaru štvorca. Do tretieho cesta zamiešajte kokos a ak chcete vytvoriť dvojfarebnú roládu rozdeľte ho na dve časti a jednu zafarbte ružovým potravinovým farbivom. Obe cesta rozvalkajte, položte na seba, napevno zrolujte a zabaľte do potravinovej fólie. Do štvrtého cesta zapracujte nasekané sušené brusnice, marhule, pistácie a zabaľte. Všetky štyri cesta odložte na minimálne dve hodiny do chladničky, pokojne cez noc.
2. Z kakaového cesta vytvarujte kužele, položte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a každý dlaňou jemne zatlačte, čím budú trochu plochejšie. Pomocou malých nožničiek nastrihajte všetky sušienky. Tým získajú vzhľad šišky.
3. Orechové cesto v tvare štvorca rozbaľte z fólie a nakrájajte na asi 6 mm kúsky. Orechové štvorčeky poukladajte na plech.
4. Kokosovú roládu nakrájajte na asi 6 mm kúsky a poukladajte ich na plech.
5. Z cesta so sušeným ovocím tvarujte guľky, poukladajte ich na plech a pomocou prsta, alebo varešky vytvorte uprostred každej guľky hlbokú jamku.
6. Vianočné pečivo pečte pri teplote 170 stupňov 10 až 12 minút. Po vytiahnutí nechajte sušienky vychladnúť na mriežke. Kakaové šišky poprášte práškovým cukrom, orechové sušienky dozdobte rozpustenou čokoládou a ovocné sušienky naplňte ľubovoľným džemom.
7. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe, na chladnejšom mieste 3 týždne.

