

Cukroví bez pečení



KULIČKY Z TATRANEK

× 4 tatranky × 200 g cukru krystal × 100 g másla × 2 lžičky mléka × 2 lžíce rumu × 20 g kaka × kokos nebo oříšky na obalení

Tatranky nastroháme nebo rozmixujeme nejemno. Přidáme cukr, povolené máslo a ostatní ingredience, vypracujeme pevné těsto, které můžeme nechat odpočinout v lednici. Vytváříme malé kuličky, které obalujeme v kokosu nebo drcených oříšcích.

RYCHLÁ ROLÁDA

× 500 g máslových sušenek × 40 g kaka × 2 lžíce rumu × 2 lžíce silné kávy × 1 vanilkový cukr × 120 g moučkového cukru × 50 g drcených oříšků

NA KRÉM: × 150 g másla × 150 g moučkového cukru × 2 lžíce rumu

Máslové sušenky rozdrtíme v mixéru, přidáme kakao, vanilkový cukr a ostatní ingredience, spojíme do pevné, ale lehce drobné hmoty. Necháme odpočinout a mezitím vyšleháme všechny suroviny na krém. Kakaovou hmotu poklademe na pečicí papír, abychom vytvořili obdélník silný asi půl centimetru. Navrch rozetřeme krém a roládu opatrně pomocí pečicího papíru zabalíme. Necháme v lednici odpočívat nejlépe do druhého dne. Před podáváním nakrájíme.

FONDÁN Z ARAŠÍDOVÉHO MÁSLA

× 2 šálky cukru krystal × ½ šálku plnotučného mléka × 1 šálek arašídového másla × špetka vanilky nebo vanilkového cukru

Menší pekáček vymažeme máslem nebo vyložíme pečicím papírem. Cukr a mléko přivedeme k varu a necháme společně vařit asi tři minuty. Poté přidáme arašídové máslo a vanilku a směs mícháme, dokud nebude hladká. Hotovou směs nalijeme do pekáčku a necháme ztuhnout. Poté nakrájíme na malé čtverce. Ty pak můžeme libovolně dozdobit posýpkou.

KOKOSOVÉ KULIČKY

× 400 g slazeného kondenzovaného mléka × 50 g másla × 180 g strouhaného kokosu × mandle × kokos na obalení

Kondenzované mléko smícháme s máslem, zapracujeme kokos, aby vzniklo kompaktní těsto. Pokud je třeba, trochu kokosu přidáme, ale směs se nesmí drolit. Těsto necháme alespoň hodinu odpočívat v lednici. Poté z něj vytváříme malé kuličky, do kterých můžeme přidávat mandle, případně mandle použít na jejich ozdobení.

KULIČKY ZE SUŠENÉHO OVOCE

× 100 g směsi sušeného ovoce (meruňky, jablka, švestky, datle apod.) × 100 g hořké čokolády × 100 g mletých oříšků × 50 g dětských piškotů × 2 lžíce rumu

Sušené ovoce rozemeleme nebo nasekáme najemno. Přidáme nahrubo pokrájenou hořkou čokoládu, mleté oříšky a rum. Postupně přidáváme nastrouhané dětské piškoty, aby vzniklo pevné těsto. Případně můžeme doředit rumem. Obalujeme ve strouhaných oříšcích, kokosu nebo piškotové drti.

RAW ŘEZY

× 250 g sušených datlí × 200 g kešu ořechů × 100 g mandlí × 1 lžička skořice × 1 lžíce holandského kakaa × 2 lžíce rozpuštěného kokosového tuku × 100 g kokosu × javorový sirup nebo med na oslazení × tabulka hořké čokolády

Datle, kešu oříšky a mandle společně rozmixujeme najemno. Přidáme skořici, kakao a jednu lžici kokosového tuku. Vytvoříme pevné těsto, které rozprostřeme do malého pekáčku vyloženého pečicím papírem. Pak smícháme strouhaný kokos s jednou lžící kokosového tuku, přidáme javorový sirup či med podle chuti a vzniklou kokosovou směs navrstvíme na oříškový základ. Ozdobíme rozpuštěnou hořkou čokoládou a necháme odpočinout. Nakrájíme na malé řezy.

PLACIČKY Z OVESNÝCH VLOČEK

× 80 g ovesných vloček × 100 g mletých vlašských ořechů × 150 g sušených datlí × 1 1/2 lžíce kakaá × 2 lžíce medu × 150 g hořké čokolády

Ovesné vločky rozmixujeme dohladka, přidáme kakao, sušené datle a znovu mixujeme, aby se směs spojila. Na závěr přidáme mleté vlašské ořechy, med a vypracujeme pevné těsto. Pokud je třeba směs zahustit, přidáme drť z ovesných vloček nebo mleté ořechy. Ze směsi utvoříme váleček, který nakrájíme na zhruba půlcentimetrová kolečka. Necháme vychladit a poté obalujeme v rozpuštěné hořké čokoládě. Obalené placičky vyskládáme na mřížku a čokoládu necháme zatuhnout.