

## Sladké velikonoční recepty

---



### Velikonoční nepečený dort

*5 žloutků, 200 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 250 g změkklého másla, 200 g loupaných mandlí, 300 g piškotů, asi 1 dl tuzemáku (pro děti použijeme např. malinovou šťávu), 2 kelímky smetany ke šlehání, 1 balíček ztužovače šlehačky, na ozdobu např. marcipánová vajíčka, kuřátka, zajíčci, želé vajíčka apod.*

Žloutky, moučkový, vanilkový cukr a máslo vyšleháme v hladký krém a opatrně do něj zamícháme nasekané mandle. Dno dortové formy vyložíme potravinářskou fólií, hustě poklademe vrstvou piškotů, zakapeme šťávou nebo tuzemákem a potřeme připraveným krémem. Vrstvení piškotů a krému opakujeme do té doby, než spotřebujeme piškoty. Dort zakryjeme fólií, zatížíme hrcem a uložíme na noc do chladničky. Před podáváním odstraníme fólii, dort vyklopíme na podnos. Ze smetany a ztužovače ušleháme tuhou šlehačku, kterou dort potřeme ze všech stran. Na závěr ozdobíme libovolnými velikonočními motivy.

### Lanýžová vajíčka

**Vajíčka:** 200 g čokolády na vaření, 200 g bílé čokolády, 200 ml smetany, 5 lžic másla, 150 g rozinek (naložených v rumu), 2 lžice perníkového koření

**Na obalení:** 50 g kakaového prášku, 50 g strouhaného kokosu

Na černá lanýžová vajíčka rozlámeleme čokoládu na vaření, ohřejeme 100 ml smetany, přidáme do čokolády spolu se 2 lžicemi másla a za stálého míchání rozeřjeme. Potom přimícháme perníkové koření a hmotu

odstavíme do chladna. Na světlá lanýžová vajíčka připravíme se zbylou smetanou a máslem stejným způsobem bílou čokoládu a po vychladnutí doplníme rumovými rozinkami. Obojí hmotu dáme přikrytou nejméně na 30 minut do výparníku nebo mrazničky. Potom vypichujeme z obojí hmoty malé kuličky, utvoříme z nich vajíčka a ještě jednou dáme do chladničky. Potom tmavá vajíčka obalíme ve strouhaném kokosu, světlá vajíčka v kakaovém prášku. Aby byla vajíčka zvláště pestrá, můžeme do strouhaného kokosu přidat pestrobarevný cukr. Lanýžová vajíčka nejlépe uchováme v chladničce, a to v hezké plechové dóze.

## Velikonoční věnec

*500 g polohrubé mouky, 80 g cukru, 1 balení suchého droždí, sůl, 250 ml mléka, 1 vejce, 100 g másla, 200 g mandlí, 100 g rozinek, 2 lžíce medu, 1 lžíce smetany*

Mouku prosijeme do mísy a uprostřed vyhloubíme důlek. Rozdrobíme do něj droždí, trochu cukru, vlažného mléka a připravíme kvásek. Necháme na teplém místě 15 minut kynout. Poté přidáme zbylý cukr, 50 g rozpuštěného másla, vejce a sůl, vypracujeme těsto a dáme kynout. Zatímco těsto 15 minut kyne, nasucho opražíme mandle. Do těsta vmícháme 100 g mandlí a rozinky, propracujeme, vyválíme do tří pramenů a spleteme do copu. Potom cop stočíme na plechu do věnce. Necháme ještě kynout. Pečeme 30 minut. Svaříme smetanu, med, 50 g másla a 100 g mandlí. Polevou potřeme věnec 10 minut před koncem pečení.

## Vajíčka jako překvapení

*Na náplň: 60 g jemné krupice, 75 g cukru, 3 balíčky vanilkového cukru, 2 lžičky prášku do pečiva, 75 g másla, 1 lžíce másla (přepuštěného), 4 lžíce jemných ovesných vloček, 3 lžíce pomerančové šťávy, 1 kg soli, barvy na vejce*

Špičky syrových vajec pečlivě odsekne a vaječnou hmotu zachytíme v míse. Přitom obsah tří vajec dáme stranou. Vaječné skořápky pečlivě vypláchneme, obarvíme barvami na velikonoční vajíčka a osušíme (můžeme použít přírodní barviva, tj. cibulové slupky, osení, kávovou sedlinu). Na těsto ušleháme do pěny máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a třemi vejci a lžící po lžici přidáváme prosátou mouku s práškem do pečiva. Přidáme ovesné vločky, pomerančovou šťávu a promícháme na hladké těsto. Vnitřek vajec (skořápek) opatrně potřeme rozpuštěným máslem; použijeme k tomu štětec. Do ohnivzdorné mísy odpovídající velikosti vysypeme sůl a do solného lože posadíme vejce (skořápky), které naplníme až k okraji těstem. V troubě předehřáté na 180°C pečeme asi 20 minut. K podávání můžeme vejce posadit do košíčku s velikonočním osením.

## Velikonoční zajíček

*300 g polohrubé mouky, 200 g ovesných vloček, 2 vejce, 1 žloutek, 40 g másla (mírně změkklého), 1/2 l vlažného mléka, 15 g droždí (čerstvého), 1 lžička cukru, 4 lžíce moučkového cukru, 1/2 balíčku vanilkového cukru, strouhaná kůra z poloviny citronu, 1 špetka soli, obarvená vajíčka na ozdobu*

Do mísy rozdrobíme droždí, posypeme trochou cukru, zalijeme asi 4 lžícemi vlažného mléka a necháme stranou kynout. Mezitím v mixéru ušleháme do krému vejce s moučkovým cukrem, citronovou kůrou a špetkou soli. Vlijeme do mísy. Do hmoty vmícháme mouku, ovesné vločky, máslo, mléko a vzešlý kvásek. Vše zpracujeme v hladké těsto, přikryjeme a dáme na 15 minut kynout. Nakonec těsto vytvarujeme na pomoučněné pracovní ploše do podoby zajíčka a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Přikryjeme a

necháme ještě jednou 15 minut kynout. Potom zajíčka potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme na nejspodnější liště trouby předehřáté na 200°C asi 40 minut. Zajíčka servírujeme spolu s obarvenými vejci a do pacičky mu zastrčíme třeba větvičku s májovými kočičkami.