

Vánoční cukroví trochu jinak



Nikdo neříká, že nemáme vyzkoušet něco nového a sáhnout po netradičních chutích a kombinacích, zkusit třeba cukroví z dalekých zemí a posunout své kuchařské či cukrářské umění zase na vyšší level. Ovšem, co si budeme namlouvat, vanilkové rohlíčky, vosí hnízda a linecké na talíři nakonec stejně zmizí jako první, protože na tyto chutě jsme zkrátka zvyklí a vyvolávají v nás nostalgické pocity z dětství.

Pokud se tedy chcete i letos držet převážně klasiky, ale rádi byste alespoň trošku zaexperimentovali s něčím novým, vyzkoušejte naše recepty. Stačí drobná změna v koření nebo poměrech surovin a na světě máte tradiční cukroví v netradičním podání.

Linecké cukroví

V případě lineckého není radno příliš měnit složení, jelikož jeho křehká struktura musí být zachována. **Vyzkoušejte ovšem 100 g mouky nahradit moukou mandlovou, jemně namletou, a do těsta přidat ½ lžičky skořice a špetku muškátového oříšku.**

Slepujte jablečnými nebo švestkovými povidly rozmíchanými s troškou rumu, a až budete prášit moučkovým cukrem, přidejte i do něj trošku skořice. Cukroví si zachová svou křehkost, ale strávníci nebudou věřit výbuchu chutí, které trocha koření v jemném těstě dokáže způsobit.

Pokud ovšem nechcete měnit oblíbenou malinovou nebo rybízovou náplň, změňte lehce zdobení. **Horní část, kterou lepíte na spodní, namočte shora v hořké čokoládě a zlehka posypte drcenými lyofilizovanými malinami a drcenými pistáciemi.** Krásně se vám tak rozzáří a budou skvostem na talíři.

Vanilkové rohlíčky

Receptů na rohlíčky je nespočet a každý má ten svůj léty prověřený. Někdo přidává vlašské ořechy, jiný lískové, někdo mandle a další třeba kombinaci. Ve finále ale vypadají všechny tak nějak stejně. **Jestliže je chcete letos trošku vymazlit, rozdělte si finální těsto na dvě části a do jedné přidejte lžici kakaa a důkladně zapracujte. Při tvarování si z každé části vezměte kousek, vytvořte dva hady a ty do sebe zaplete.** Lehce zmáčkněte a zahněte do tvaru podkovy. Rohlíčky pak budou mít originální design, ale chuť nezaměnitelnou.

A co dál?

Na základě předchozích odstavců si takto můžete vyhrát de facto s jakýmkoliv dobře známým receptem. Tak například **vosí hnízda zkuste letos naplnit slaným karamellem nebo oříškovým likérem** **Do těsta na perníčky přidejte pomerančovou kůru. A do mandlových madlenek sušenou levanduli.** Neměňte příliš základ, ale nebojte se zajímavých chutí. Vytvořte tak jedinečné cukroví, kterým třeba začnete vlastní linii rodinné tradice.