

Vánoční čas plný chutí a vůní

Bez vánočního cukroví by nebyly ty pravé pohodové svátky. Příjemná vůně z pečení slavnostně provoní celý byt.

Foto: Hera



Kokosové kuličky

- ✓ 400 g strouhaného kokosu
- ✓ 300 g moučkového cukru
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 200 g tuku Hera máslová příchut'
- ✓ špetka skořice
- ✓ 300 g bílé čokolády

Vodu s cukrem a skořicí přivedeme k varu a vaříme 10 minut. Cukrovým rozvarem poté přelijeme kokos a za občasného promíchání necháme mírně vychladnout. Ještě do teplé směsi přidáme čokoládu a rostlinný tuk Hera máslová příchut' a dobře spojíme. Směs necháme vychladit do druhého dne a poté tvarujeme jednotlivé kuličky, které obalujeme v kokosu, který můžeme přibarvit.

Vánoční čas plný chutí a vůní

Pistáciové dortíčky

Těsto

- ✓ 300 g cukru
- ✓ 100 ml vody
- ✓ 150 g bílků
- ✓ 100 g cukru do bílků
- ✓ 250 g najemno namletých mandlí
- ✓ zelená potravinářská barva

Vodu s cukrem a barvou vaříme 15 minut. Mezitím si vyšleháme bílky s cukrem do tuhého sněhu. Po uvaření cukrový rozvar přilijeme za stálého šlehání k bílkům a šleháme, dokud směs opět nezačne houstnout. Nakonec ručně přimícháme mleté mandle a pomocí sáčku stříkáme na plech jednotlivé bochánky, které pečeme na 150° C cca 20 minut. Po vychlazení slepujeme krémem.

Krém

- ✓ 1 pistáciový pudink
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ 150 g krupicového cukru
- ✓ 250 g tuku Hera máslová příchut'

Uvaříme mléko s cukrem, přidáme pudink rozpuštěný v troše studené vody a společně vaříme do zhoustnutí. Necháme dobře vychladit a poté všleháme tuk Hera máslová příchut'. Hotovým krémem slepujeme jednotlivé sněhové placičky.

