

# Vianočný book



Petra Esterling  
[www.redvelvetcooking.com](http://www.redvelvetcooking.com)

# Obsah

---

1. VIANOČKA
2. PERNÍKOVÝ CHEESECAKE
3. VANILKOVÉ A DUTÉ KOKOSOVÉ ROŽTEKY
4. LINECKÉ KOLÁČIKY
5. MEDOVNÍKOVÝ DOMČEK
6. MAKOVÉ A ORECHOVÉ KOŠÍČKY
7. TEKVICOVÁ TORTA S MASCARPONE KRÉMOM
8. VARENÉ VÍNO
9. CHLEBÍČKY 6X INAK











vianočka



# Vianočka s mandľami



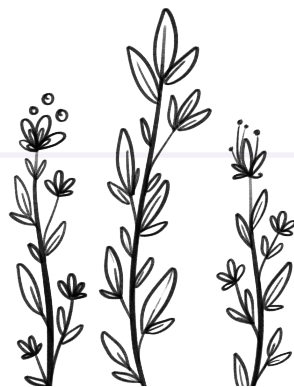
## Potrebujeme:

450 g polohrubej špaldovej múky  
450 g hladkej špaldovej múky  
1 kocku droždia  
3 vajíčka + na potretie  
225 g krupicového cukru  
štipku soli  
375 ml teplého mlieka  
135 g masla izbovej teploty  
2 čl anízu  
1 čl kardamómu  
hroziienka namočené v amarette  
mandle na posypanie

## Postup:

Maslo roztopíme a necháme trochu vychladnúť. Mlieko zohrejeme a pridáme doň droždie a lyžicu cukru. Počkáme kým nakysne. Vo veľkej miske zmiešame preosiatu múku, cukor, koreniny, vajcia, a mlieko s droždím. Začneme miesiť a keď sa zmes začne lepiť, pridáme maslo a hroziienka. Vymiesime elasticke cesto, ktoré sa odliepa od spodku misky.

Cesto necháme na teplom mieste vykysnúť, kým nemá dvojnásobný objem. Potom ho na pomúčenej doske premiesime a rozdelíme na 9 častí. Zo štyroch častí upletieme vrkoč, dáme na plech a necháme podkysnúť a za ten čas upletieme vrkoč z 3 častí. Položíme ho na prvý vrkoč. Nakoniec prepletieme ešte posledné dve časti cesta, ktoré položíme na vrch. Vianočku prekryjeme utierkou a necháme podkysnúť. Môžeme na pár miestach prepichnúť špajlou, aby pri pečení držala tvar. Nakysnutú vianočku potrieme vajíčkcom, posypeme plátkovými mandľami a pečieme pri 170 °C približne 25 minút, potom teplotu stiahneme a ešte dopekáme. Ak by na povrchu rýchlo zhnedla, dopekáme ju pod alobalom.





# Perníkový cheesecake



## Postup:

Sušienky rozdrvíme a zmiešame s roztopeným maslom. Maslo pridávame postupne, podľa obsahu tuku v sušienkach je možné, že ho budeme potrebovať trochu menej. Sušienky by mali mať konzistenciu mokrého piesku.

Sušienky natlačíme na spodok tortovej formy a dáme do chladničky.

Pripravíme si plnku - všetky ingrediencie poriadne vymiešame a nalejeme na vychladené sušienky.

Cheesecake pečieme pri 150 °C približne 50 minút. Upečený cheesecake ma tuhšie okraje no stred je stále traslavý. Počas pečenia môžeme dať na spodok rúry aj plech alebo hrniec s vodou, aby cheesecake nepopraskal.

Upečený cheesecake necháme vychladnúť na izbovú teplotu a potom niekoľko hodín v chladničke.

Podávame s perníčkami alebo ríbezľovým džemom.

## Potrebujeme:

formu s priemerom 25 cm

250 g ovsených sušienok

100 g masla

400 g hladkého tučného tvarohu

200 g kyslej smotany

120 g práškového cukru

4 vajcia

3 pl perníkového korenia

1 čl kardamomu

štipku mletých klinčekov





pe mikozy-

CHEESECAKE





vanilková

a kokosová

ROŽTEKY





# Vanilkové a kokosové rožteky



## Potrebujeme:

### Vanilkové rožteky:

480 g hladkej múky  
280 g masla izbovej teploty  
140 g práškového cukru  
180 g mletých orechov  
Zmes práškového a vanilkového cukru na obalenie

### Duté kokosové rožteky:

400 g práškového cukru  
250 g mletého kokosu  
200 g hladkej múky  
250 g masla izbovej teploty  
1 čl sódy bikarbóny  
Tmavá čokoláda na poliatie

## Postup:

### Vanilkové rožteky:

Všetky ingrediencie spolu zmiešame, vypracujeme cesto, zabalíme do fólie a necháme odstáť niekoľko hodín alebo najlepšie cez noc v chladničke. Následne z cesta tvarujeme rožteky a pečieme na 150-170 °C cca 10-15 minút, do zlatista. Ešte teplé obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru.

### Duté kokosové rožteky:

Všetky ingrediencie spolu zmiešame, vypracujeme cesto, zabalíme do fólie a necháme odstáť niekoľko hodín alebo najlepšie cez noc v chladničke. Následne naplníme do formičiek a pečieme na 150-170 °C cca 10-15 minút, do zlatista. Ešte teplé vyberieme z formičiek a po vychladnutí okraje namočíme v roztopenej čokoláde.

### Poznámky:

Múku pokojne použite obyčajnú hladkú, ak neradi používate špaldovú. Na chuti to vôbec nie je pociťiť.

Cestá sú fajn, ak sa nechajú pár hodín alebo aj deň-dva odležať v chladničke

Ak sa cestá príliš lepia, prisypte trošku múky a naopak, ak by boli príliš suché stačí lyžica vody. Každá značka múky a masla sa pri pečení správa trošku inak... Základom je, aby malo cesto peknú hladkú „plastelinovú“ konzistenciu.

Čas pečenia sa ťažko odhaduje, keďže pri vianočnom pečení často otvárame rúru a teplota v nej sa mení. Takže, koláčiky máme pod dohľadom a vyberieme, keď majú zlatistú farbu.





# Linecké koláčiky



## Postup:

Zmäknuté maslo vymiešame s cukrom a žítkami a potom prisypeme suché ingrediencie – múku, prášok do pečiva a štipku soli. Vypracujeme hladké cesto. Zabalíme do fólie a dáme do chladničky.

Pár hodín pred vykrajovaním vyberieme z chladničky. Vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku cca 3-5 mm a povykrajujeme tvary podľa vlastného výberu – dôležité je, aby sme mali z každého párny počet – jeden plný a jeden s dierkou.

Linecké koláčiky pečieme pri 170 °C do jemne zlatistej farby, približne 10-15 minút. Necháme vychladnúť a pozliepame s obľúbeným džemom. Nakoniec môžeme aj nemusíme obaliť v práškovom cukre.

### Poznámky:

Múku pokojne použite obyčajnú hladkú, ak neradi používate špaldovú. Na chuti to vôbec nie je pocitíť.

Cestá sú fajn, ak sa nechajú pár hodín alebo aj deň-dva odležať v chladničke

Ak sa cestá príliš lepia, prisypete trochu múky a naopak, ak by boli príliš suché stačí lyžica vody. Každá značka múky a masla sa pri pečení správa trochu inak... Základom je, aby malo cesto peknú hladkú „plastelínovú“ konzistenciu.

Čas pečenia sa ťažko odhaduje, keďže pri vianočnom pečení často otvárame rúru a teplota v nej sa mení. Takže, koláčiky máme pod dohľadom a vyberieme, keď majú zlatistú farbu.

## Potrebujeme:

400 g hladkej špaldovej múky  
200 g masla  
180 g práškového cukru  
3 žítky  
1 vanilkový cukor alebo 1/4 čl sušenej vanilky  
1 kypriaci prášok  
štipka soli





lincke

KOLÁČIKY



mečouníkovy



DOM



# Medovníkový domček



## Postup:

Maslo necháme zmäknúť na izbovú teplotu. Postupne k nemu primiešame ostatné ingrediencie a vypracujeme hladné, elastické cesto. Rozdelíme na dve polovice a zabalíme do fólie. Dáme do chladničky odležať na niekoľko hodín alebo na noc. Na kancelársky papier si predkreslíme šablónu na vykrajovanie.

Medovníkové cesto vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a povykrajujeme tvary domčeka. To zvyšného cesta povykrajujeme medovníčky podľa vlastnej fantázie.

Medovníky môžeme potrieť bielkom a dozdobiť orieškami alebo hrozičkami. Prípadne ich necháme čisté a upečené ozdobíme bielkovou polevou.

Medovníky pečieme pri 170 °C približne 10-15 minút. Do zlato-hneda. Skladujeme v uzatvorenej nádobe.

Rozmery na domček:  
predná/zadná stena: 14 x 9 cm (15 cm stredová výška)  
bočná stena: 9 x 10 cm  
strecha: 10 x 11 cm



## Potrebujeme:

500 g hladkej špaldovej múky  
190 g práškového cukru  
125 g masla  
3 pl medu  
2 vajíčka  
1 čl prášku do pečiva  
1 čl škoric  
1 čl klinčekov  
1 čl perníkového korenia  
1 čl kardamómu

## Zdobenie:

1 bielok  
cca 140-150 g práškového cukru



# Makové a orechové košíčky



## Postup:

### Poznámky:

Plnky pripravujem vždy od oka. Mám skúsenosť, že mak a orechy nie vždy chutia úplne rovnako, preto množstvo mlieka, bielkov a cukru prispôbujem. Vždy pridávam cukor postupne.

To isté platí pri mlieko a bielkoch. Konzistencia by mala byť roztierateľná, no nie úplne tekutá. Podobne ako pri makovníku a orechovníku.

### Postup:

Z ingrediencií na cesto vypracujeme hladké a elastické cesto. Ak by sa trochu mrvilo, pridáme trochu mlieka, naopak, ak by bolo lepivé, trochu múky.

Cesto necháme niekoľko hodín odležať v chladničke.

Prípravíme si plnky. Mak zmiešame s práškovým cukrom a škoricou. Mlieko zohrejeme a postupne primiešavame k maku, kým nemá plnka hutnú roztierateľnú konzistenciu.

Orechy zmiešame s bielkami, ktoré nám zostali z prípravy cesta. Najprv použijeme len jeden bielok, ak treba pridáme aj z druhého. Dochutíme cukrom.

Plech na mini muffiny (na 24 muffinov) vymastíme maslom a vysypeme múkou. Cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm. Okrúhlym vykrajovátkom povykrajujeme kruhy, ktoré pasujú do muffinovej formy. Ku každému krúžku vykrojíme aj jednu hviezdičku.

Vykrojené kolieska dáme do formy na muffiny a opatrne zatlačíme. Do každého dáme približne 1/2 čl džemu a 3/4 čl makovej alebo orechovej plnky. Prikryjeme hviezdičkou a pečieme pri 180 °C do zlatista.

Necháme trochu vychladnúť – aby plnka zatuhla a opatrne povyberáme z formy.

## Potrebujeme:

### Cesto:

500 g hladkej špaldovej múky  
160 g práškového cukru  
2 žltky  
250 g masla  
2 pl kyslej smotany  
šťava z 1/2 citróna  
kôra z celého citróna

### Maková plnka:

1 hrnček mletého maku  
+ horúce mlieko  
pár lyžíc práškového cukru (dajte podľa vlastnej chuti)  
1 čl škorice

### Orechová plnka

1 hrnček mletých orechov  
1-2 bielky  
práškový cukor podľa chuti

+ džem podľa vlastnej chuti i





Makoví,  
a ořechové

košíčky



# Tekvicová torta s mascarpone krémom



## Potrebuje:

Formu s priemerom 20 cm

### Korpus

200 g mletých (alebo celých) mandlí  
250 g tekvicového pyré (z aspoň 300 g tekvice)  
250 g trstinového cukru  
130 g hladkej (alebo hladkej špaldovej) múky  
5 menších vajec (alebo 4 veľké)  
1 kypriaci prášok  
2 čl perníkového korenia  
2 čl meltého kardamómu  
štipka soli

### Krém:

500 g mascarpone (alebo chream cheese)  
130 g práškového cukru (prípadne viac podľa vlastnej chuti)  
200 g smotany na šľahanie  
1 stužovač šľahačky  
1 bio citrón – kôra + šťava  
+ 2 PL višňového džemu

## Postup:

Pripravíme si tekvicové pyré – hokkaido tekvicu očistíme a nakrájame na malé kocky, povaríme do zmäknutia. Vodu scedíme a tekvicu rozšľaháme tyčovým mixérom. Do korpusu potrebujeme 250 g pyré, zvyšné môžeme po odložení odložiť do mrazničky do zásoby.

Vajíčka rozdelíme. Bielka so štipkou soli vyšľaháme na sneh. Žltka vyšľaháme s cukrom do bledej peny. Pridáme pyré, premiešame. Ak nemáme mleté mandle, tak celé mandle (aj so šupkou) pomelieme v kuchynskom robote. Zmiešame s múkou, kypriacim práškom a koreninami. Zmes postupne primiešavame do mokrých surovín. Do cesta nakoniec opatrne zamiešame vyšľahaný sneh.

Pečieme pri 175 °C približne 40-50 minút. Dĺžka pečenia sa môže líšiť aj od veľkosti formy, preto približne po pol hodine korpus kontrolujeme špajľou. Ak je po pichnutí suchá, korpus je upečený.

Korpus vyberieme z formy a necháme vychladnúť na izbovú teplotu.

Vychladnutý korpus prerežeme na 3 kusy (v prípade formy s priemerom 25 cm) alebo na dva kusy (v prípade dvoch korpusov veľkosti 20 cm).

Kuchynským robotom vyšľaháme krém – mascarpone alebo cream cheese aj šľahačku, cukor a stužovač dáme do misky a šľaháme na vysokej rýchlosti. Nakoniec pridáme kôru a šťavu z bio citróna. Krém šľaháme, kým nemá tuhšiu, natierateľnú konzistenciu.

Do vnútorných vrstiev torty použijeme cca 2/3 pripraveného krému. Strednú vrstvu (alebo všetky) môžeme ešte potrieť džemom. Zvyšným krémom potrieme tortu z vonkajšej strany. Dozdobíme ovocím, bylinkami alebo mandľami. Fantázii sa medze nekladú!





pekvicová



TORTA





# Varené VÍNKO



# Varené víno



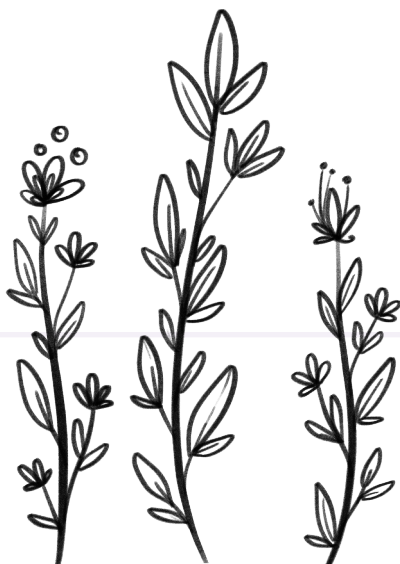
## Postup:

Cukor dáme do hrnca, pridáme koreniny a zalejeme vodou. Pri vysokej teplote necháme skaramelizovať. Keď vznikne sirup prilejem víno a privedieme pod bod varu.

Za ten čas si na panvicu dáme lyžicu cukru. Pomaranč nakrájame na plátky a z oboch strán ho na cukre na panvici necháme skaramelizovať. Nakrájame a podávame s vínkom.

## Potrebujeme:

6 pl trstinového cukru  
200 ml vody  
5 badiánov  
4 škorice  
klinčeky  
fľašku suchého  
červeného vína  
1 pomaranč





# Chlebíky 6x inak



## Potrebuujeme:

### Vajíčková nátierka

2 vajíčka z voľného chovu  
250 g smotanovej nátierky  
1 kopcová či dijonskej horčice  
soľ + čierne korenie na dochutenie

### Hrášková nátierka

1 miska mrazeného hrášku  
2-3 pl extra panenského ol. oleja  
šťava z 1/4 citróna  
najemno nasekaná čerstvá mäta (ak nemáte radi mäto, pokojne použite napríklad bazalku)  
soľ + čierne korenie na dochutenie

### Uhorkový šalát

1 šalátová uhorka  
1 pl trstinového cukru  
1/2 čl soli  
3 pl jablčného octu (al. obyčajného)  
najemno nasekaný čerstvý kôpor (Ja si v lete urobím zásoby a šupnem ho do mrazničky, aby som mala na zimu)

### Na obloženie:

coppa – talianska sušená krkovička  
brie syr  
údený losos  
hrušky  
kyslé a poňné uhorky  
bylinky – pažítka, mäta, bazalka...  
+ soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

## Postup:

### Vajíčková nátierka

Vajíčka uvaríme natvrdo. Necháme vychladnúť a ošúpeme. V miske ich popučíme vidličkou a zmiešame so smotanovou nátierkou, horčicou a dochutíme soľou a korením.

Poznámka: Množstvo je približne na 6-7 chlebíkov. Ak máte chuť na viac, pokojne pridajte jedno vajce :).

### Hrášková nátierka

Hrášok zalejeme horúcou vodou a počkáme, kým nezmäkne a nechytí krásnu zelenú farbu. Vodu zlejeme. K hrášku pridáme olivový olej, citrónovú šťavu, bylinky, soľ a korenie. Všetko popučíme vidličkou (alebo tyčovým mixérom)

Poznámka: Množstvo je približne na 2-3 chlebíky. Ak chcete viac, urobte nátierku z celého vrecúška, pridajte šťavu z polovice citróna, olivového oleja aspoň 50 ml (od oka, možno aj viac) a podľa chuti osolte a okoreňte.

### Uhorkový šalát

Šalátovú uhorku poriadne umyjeme. Prepolíme a škrabkou nastrúhame na tenké pásiky. Stred uhorky do šalátu nepoužijeme, ale ak chcete môžete ho pokojne servírovať k ostatným chlebíkom. Uhorku dáme do misky, osolíme a ocukríme. Premiešame a počkáme, kým zmäkne a pustí šťavu. Potom dochutíme octom a najemno nasekaným kôprom.

Poznámka: Množstvo cca na 4 chlebíky.

### Na obloženie:

Chlebík č. 1 – Vajíčková nátierka + uhorky a pažítka  
Chlebík č. 2 – Hrášková nátierka + losos  
Chlebík č. 3 – Hrášková nátierka + brie syr + orechy  
Chlebík č. 4 – Kozí syr + coppa + hruška a orechy  
Chlebík č. 5 – Kozí syr + coppa + parmezán  
Chlebík č. 6 – Kozí syr + uhorkový šalát





# chlebíčky







© Petra Esterling, 2019