

VÁNOČNÍ SPECIÁL 2022





Vánoční speciál 2022 vznikl v duchu hlavního tématu školního roku „Budme pospolu“. Spolupráci s rodinou dítěte považujeme za jeden z nejdůležitějších principů předškolního vzdělávání. Proto i spolupráce na tvorbě tohoto speciálu bude nejen přínosem pro nápady na vánoční dobroty, ale také, jak věříme, podpoří navázání a prohlubování přátelských vztahů mezi školou a rodinami dětí.

Naše vánoční kuchařka vznikla na podzim roku 2022. I když se některé recepty opakují, každý je ve „své rodině“ vyzkoušen a oblíben. Věříme, že i Vy si z kuchařky vezmete to nejlepší. Děkujeme všem, kteří se do její přípravy zapojili a přejeme zábavu u pečení a vaření, krásné Vánoce a také dobrou chuť!

Děkujeme všem, kteří se zapojili a přispěli svými recepty:

BOŽÍ MILOSTI MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH
SVAŘÁK OD ADÉLKY A TEREZKY TVARŮŽKOVÝCH
ADVENTNÍ MINIPAVLOVA OD PÉTI MIKEŠE (10 KS)
ČOKOLÁDOVÝ BISKVIT LENKY MILEROVÉ
PERNÍČKY DENISKY KOPŘIVOVÉ
VÁNOČNÍ VAJEČNÁČEK PAVLY MAŠKOVÉ
FANTASTICKÉ KOŠÍČKY Z LEDOVÝCH KAŠTANŮ KATKY HANYCHOVÉ
RYCHLÉ NEPEČENÉ BOUNTY DUKÁTY ZE 3 SUROVIN KATKY HANYCHOVÉ
NEPEČNÉ TRUBÍČKY MATÝSKA BLÁHY
HOUBOVÝ KUBA JANY KOVÁŘOVÉ
CRINKLES - POPRASKANÉ SUŠENKY OD ADÉLKY A TEREZKY TVARŮŽKOVÝCH
KÁVOVÁ ZRNA MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH
VEVERKOVIC ŠPALDOVÉ PERNÍČKY
„HNED“ MĚKKÉ PERNÍČKY BEÁTKY ŠMÍDOVÉ
VÁNOČNÍ PERNÍČKY VOJTÍKA JAHODY
MAROKÁNKY MATÝSKA ROHLY
OŘECHY KUBÍKA ŠILHY
BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH
SALKOVÉ (VELMI OBLÍBENÉ) ŠUHAJDY ELIŠKY BERÁNKOVÉ
SILVESTROVSKÉ ŠKVARKOVKY RADKY BRADÁČOVÉ
VOSÍ HNÍZDA S KOŇAKEM OD IVY ŠILHOVÉ
MEDOVÉ PERNÍČKY ADÁMKA DRAHOŇOVSKÉHO
ZÁVIN Z PIVNÍHO TĚSTA ERIKY IVANOVOVÉ
KULIČKY MARGOT OD LENKY MILEROVÉ
PERNÍČKY „OD BABIČKY“ ERIKY IVANOVOVÉ
VÁNOČNÍ ROLÁDIČKA LENKY MILEROVÉ



Mateřská škola V Lukách Rakovník

MOZZARELLOVÉ TWISTRY LENKY MILEROVÉ

KUŤJA – PŠENIČNÝ NÁKYP NATÁLKY CHROMYCHOVÉ

SLEPOVANÉ SÝROVO – ŠKVARKOVÉ CURKOVÍ LENKY MILEROVÉ

VANILKOVÉ ROHLÍČKY JANY KOVÁŘOVÉ

SILVESTROVSKÉ ŠAVLE JANY KOVÁŘOVÉ

SILVESTROVSKÉ PLACIČKY KRISTÝNKY ŠESTÁKOVÉ

KULIČKY MARGOT VALINKY POKORNÉ

OVESNÉ PUSINKY LENKY MILEROVÉ

ČOKOBANÁNOVÉ JEDNOHUBKY NA SILVESTROVSKÝ VEČER OD KRISTÝNKY ŠESTÁKOVÉ

OŘECHOVÉ MEDOVNÍČKY ELLY POKORNÉ

DEZERT TIRAMISU ELIZABETKY PÁTEK

PANETTONE OD PÉTI MIKEŠE

SMAŽENÝ KAPR S KŘENEM SOFINKY KUPČÍKOVÉ

ZELENINOVÝ SALÁT SOFINKY KUPČÍKOVÉ

FÍKOVÉ PUSINKY MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH

VANILKOVÉ ROHLÍČKY PAVLY MAŠKOVÉ

MEDOVÉ PERNÍČKY BABIČKY ANIČKY OD DANÍKA ŠTĚPÁNKA

MAROKÁNKY BABIČKY JANIČKY OD ANNIČKY PROŠKOVÉ

PERNÍKOVÝ ZÁVIN SOFINKY KUPČÍKOVÉ

MAROKÁNKY HONZY ŠITTY

TRADIČNÍ KUŤA OD VERONIKY SLÁDKOVÉ

CRINCKLES HANIČKY BENDOVÉ

OŘECHY AMÁLKY BRETŠNAJDROVÉ

KOKOSOVÉ KOLÁČKY TADEÁŠKA BRETŠNAJDRA

LIKÉROVÁ SRDÍČKA AGÁTKY GERLICHOVÉ

LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT MONIKY KOCHOVÉ

KARAMELOVÝ LIKÉR SE SKOŘICÍ VERONIKY GERLICHOVÉ

PERNÍČKY BÁRY VÁGNEROVÉ

BUCHTA S JABLKY, PIŠKOTY A PUDINKEM VERUNKY ŠPÁŇOVÉ

DOBRŮ
CHUť



BOŽÍ MILOSTI MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH

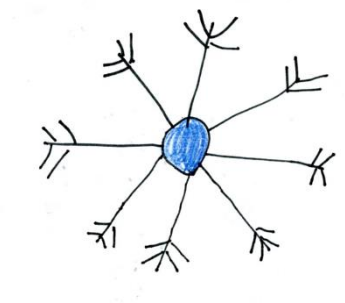
1 hrnek hrubé mouky
2 lžíce mléka
2 lžíce rumu
1 lžíce cukru krupice
 $\frac{1}{4}$ kostky změkklého másla
1 vejce
špetka prášku do pečiva
špetka soli
mouka na posypání válu
tuk na smažení
moučkový cukr na obalení



Z hrubé mouky, mléka, rumu, cukru, másla, vejce, soli a prášku do pečiva vypracujeme vláčné těsto, vyválíme asi na 3-5 mm silný obdélník. Vykrajujeme z něj stejně velké trojúhelníčky. Smažíme je v tuku, upečené dáváme na ubrousek. Ještě teplé pak obalujeme v moučkovém cukru.

SVAŘÁK OD ADÉLKY A TEREZKY TVARŮŽKOVÝCH

3 pomeranče
10 ks hřebíčků
2 celé skořice
3 ks badyánu
3 lžíce medu
200 ml vody
700 ml červeného vína



Dva pomeranče rozkrojíme a vymačkáme z nich šťávu. Jeden pomeranč oloupeme a nakrájíme na plátky. Do kastrůlku vložíme koření a lehce ho opečeme, aby se rozvonělo. Poté přidáme plátky pomeranče a znovu lehce orestujeme. Šťáva nám zkaramelizuje. Dále přidáme med a opět lehce zkaramelizujeme. Nyní zalijeme pomerančovou šťávou a vodou a necháme cca 20 minut provařit. V tomto stavu můžeme směs uložit do lednice a mít ji připravenou k podávání svařáku. Když chceme podávat horký svařák, směs zahřejeme a jakmile projde varem, nalijeme do ní červené víno, které ohřejeme na požadovanou teplotu.



ADVENTNÍ MINIPAVLOVA OD PĚTI MIKEŠE (10 KS)

5 bílků (ušleháme sníh se špetkou soli)

200 g xylitolu moučka

1/2 lžičky Xanthanové gumy



Pomocí zdobícího sáčku tvoříme korpusy a pečeme na 100 °C minimálně 2 hodiny a poté ještě sušíme na 50 °C dokud nebudou úplně křehké. Maminka je sušila skoro celý den... Korpusy pak namazala LC nutellou a naplnila vyšlehanou šlehačkou. Zdobila jsem kaki a kiwi ale samozřejmě můžete použít ovoce jaké máte rádi. Nakonec jsem Pavlovy polila trochou rozpuštěné čokolády s kokosovým olejem. Pokud chcete pusinky ozvláštnit, můžete do bílků po vyšlehání opatrně přimíchat kakao nebo balsamico. Dobrou chuť!

ČOKOLÁDOVÝ BISKVIT LENKY MILEROVÉ

¾ hrnku loupaných mandlí

1 hrnek cukru krupice

2 hrnky polohrubé mouky

1 lžička jedlé sody

¼ lžičky soli

strouhaná kůra z 1 pomeranče

2 vejce, 2 žloutky

1 lehce ušlehaný bílek

90 g jemně sekané čokolády na vaření



Troubu předehřejeme na 160 stupňů. Polovinu mandlí hrubě nasekáme, druhou polovinu rozmixujeme s cukrem v mixéru.

Do velké mísy prosejeme mouku, sodu a sůl. Vmícháme mandlovou směs a pomerančovou kůru. Přidáme vejce a žloutky a zpracujeme do lepidivého těsta. Vmícháme nahrubo sekané mandle a čokoládu a vypracujeme těsto, které rozdělíme na 4 díly.

Z každého dílu vytvarujeme cca 15 cm dlouhý váleček a potřeme ho rozšlehaným bílkem. Válečky pečeme 15–20 minut. Necháme cca 15 minut vychladnout, pak je šikmo nakrájíme na plátky, silné asi 1 cm. Naskládáme je na plocho na plech a pečeme ještě 15–20 minut.



Mateřská škola V Lukách Rakovník

PERNÍČKY DENISKY KOPŘIVOVÉ

70 dkg hladké mouky
30 dkg moučkového cukru
20 dkg medu
1,5 lžičky jedlé sody
1 lžička perníkového koření
4 vejce
citronová kůra z jednoho citrónu



Vypracujeme těsto a necháme jeden den uležet. **Tip:** aby se těsto tolik nelepilo, můžete válet přes igelitový pytlík. Upečené perníčky hned po vyndání z trouby ještě na plechu natřete rozšlehaným žloutkem nebo bílkem. **Tip:** Když uděláte perníčky trochu vyšší a nebudete je péct déle než 8 min, budou měkké hned.

Bílková poleva na zdobení:

2 bílky
Moučkový cukr
Pár kapek citronové šťávy

Bílky rozšleháme s přiměřeným množstvím moučkovým cukrem, tak aby to bylo dostatečně husté.

VÁNOČNÍ VAJEČNÁČEK PAVLY MAŠKOVÉ

2 Salka
1l mléka
5 žloutků
2 vanilkové cukry nebo pravá vanilka



Všechny ingredience svaříme a necháme vychladit. Tímto je dětská verze hotová. Pro dospěléaky po vychladnutí přilijeme ½ l rumu. Jednoduché, ale po ochutnání nastane ta pravá vánoční atmosféra.



FANTASTICKÉ KOŠÍČKY Z LEDOVÝCH KAŠTANŮ KATKY HANYCHOVÉ

Základ:

*6 ks tyčinky Ledové kaštany
120 g 100% tuk*

Náplň:

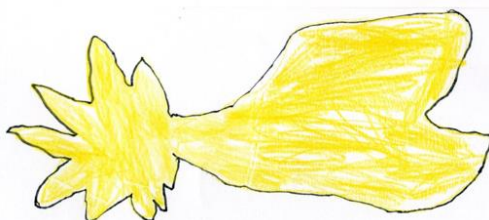
*100g mleté vlašské ořechy
50 ml rum
80 g moučkový cukr
1 lžíce mléka
1 balení vanilkového cukru
50 g tuk 100%*



Čokoládové tyčinky rozpustíme spolu se ztuženým tukem ve vodní lázni. Připravíme si papírové košíčky, které do poloviny naplníme touto rozpuštěnou čokoládou. Necháme ztuhnout. Z této dávky mi vyšlo 35 košíčků, ale záleží jak velké košíčky máte a jak je plníte. Zatímco tuhne čokoláda v košíčcích, připravíme náplň. Mleté ořechy, rum, moučkový cukr, vanilkový cukr, mléko a ztužený tuk dáme do vodní lázně. Náplň dáme dolů z vodní lázně a necháme vychladnout. Na ztuhlou čokoládu v košíčcích vrstvíme lžičkou ořechovou náplň a vrch polijeme druhou polovinou čokolády. Necháme ztuhnout, skladujeme v chladničce.

RYCHLÉ NEPEČENÉ BOUNTY DUKÁTY ZE 3 SUROVIN KATKY HANYCHOVÉ

*200 g kondenzované mléko
200 g kokos
100 g bílá čokoláda
100 g tmavá čokoláda*



V misce smícháme kokos s kondenzovaným mlékem. Přidáme rozpuštěnou čokoládu a znovu promícháme. Z hmoty oddělíme 1/3, do které přidáme rozpuštěnou tmavou čokoládu. Na pracovní desku položíme potravinářskou fólii a na ni prsty rozmačkáme bílou hmotu. Z tmavé hmoty vytvarujeme váleček, který položíme na bílou hmotu a pomocí fólie opatrně srolujeme do role. Odložíme do lednice ztuhnout a následně obalíme v kokosu.



NEPEČNÉ TRUBIČKY MATÝSKA BLÁHY

2 balíčky piškotů
3 balíčky bonbónů „arašídky v cukru“
3 lžíce kakaa
2 celá vejce
3 bílky
pařížská šlehačka
čokoládová poleva



Piškoty a bonbóny umeleme a poté smícháme s kakaem, vejci a bílky. Těsto propracujeme a vyválíme na silný plát asi 2 mm. Aby se těsto nelepilo, použijeme moučkový cukr. Těsto rozkrájíme na obdélníky, které namotáváme na formičky-trubičky. Na nich necháme sušit 24 hodin. Hotové potřeme čokoládou a plníme pařížskou šlehačkou. Můžeme ozdobit i bílou čokoládou nebo arašídy.

HOUBOVÝ KUBA JANY KOVÁŘOVÉ

300 g krup (lámanka)
40 g sušených hub – dávám více, houby máme moc rádi
1 cibule
80 g sádla
Česnek
Mletý pepř
Sůl
Čerstvá petrželka



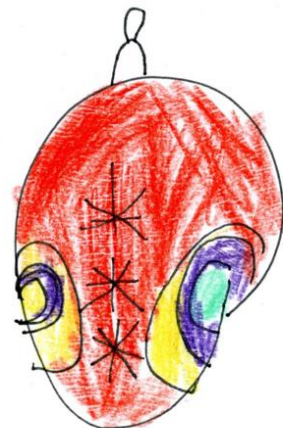
Sušené houby namočíme, poté je doměkka uvaříme v osolené vodě. Propláchnuté krupky uvaříme ve větším množství vody, poté scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat.

Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na sádle do zlatova, poté smícháme s houbami, třeným česnekem, rozsekanou petrželkou, vložíme do pekáče a upečeme v troubě.

Toto je „moje“ tradiční jídlo k obědu na Štědrý den, do dneška tuto tradici dodržuji již od dětství.

CRINKLES - POPRASKANÉ SUŠENKY OD ADÉLKY A TEREZKY TVARŮŽKOVÝCH

60 g sušených brusinek
40 ml tuzemáku
50 g másla
200 g hořké čokolády
2 vejce
60 g cukru krupice
100 g hladké mouky
1/2 lžičky jedlé sody
špetka soli
cukr krupice a cukr moučka na obalení



Brusinky nasekáme a naložíme do rumu (pár hodin předem). Ve vodní lázni rozpustíme máslo a čokoládu. Vyšleháme vejce s cukrem do husté pěny. Mouku smícháme se sodou a solí. Do rozpuštěné čokolády zpracujeme v několika dávkách brusinky, včetně rumu. Čokoládu pomalinku přidáváme k vaječné pěně (šleháme na nízké otáčky). Na závěr přidáme mouku. Směs dáme vychladit do lednice. Po zatuhnutí vyndáme, tvarujeme malé kuličky, které obalíme nejprve v krupicovém a potom v moučkovém cukru. Dáme péct do trouby na cca 10 minut.

KÁVOVÁ ZRNA MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH

1 balíček piškotů
140 g másla
50 g moučkového cukru
100 g mletých ořechů
100 g nasekaných rozinek
Skořice
4 lžíce rumu
4 lžíce kakao
Čokoládová poleva
Ořechy a mandle – jako jádra zrn



Přísady smícháme s nastrohanými piškoty a vypracujeme polotuhé těsto, které necháme ztuhnout v ledniče. Potom tvarujeme kávová zrna 3 cm velká, do kterých zabalíme ořech nebo mandli. Opět dáme ztuhnout a namáčíme v čokoládové polevě.

VEVERKOVIC ŠPALDOVÉ PERNÍČKY

400 g špaldové mouky hladké

200 g medu

60 g másla

2 vejce

½ lžičky sody

1 velká polévková lžíce perníkového koření

1 žloutek na potření

na zdobení poleva z vaječných bílků nebo čokoláda na vaření



Mouku a med smícháme s rozehřátým máslem a přidáme dvě celá vejce, sodu a perníkové koření. Důkladně zpracujeme v těsto. Necháme uležet v lednici nejlépe 2 dny.

Odleželé těsto vyválíme na pomoučněném vále na sílu přibližně 0,5 cm, vykrájíme tvary a narovnáme je na plech.

Pečeme 8–10 minut na 180 °C a ihned po vytažení potíráme horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Necháme je vychladnout na mřížce a teprve pak zdobíme polevou z bílků nebo čokolády. Perníčky by měly být ihned měkké, ale pokud je necháme pár dní uležet v krabici s jablíčkem, budou ještě lahodnější.

„HNED“ MĚKKÉ PERNÍČKY BEÁTKY ŠMÍDOVÉ

140 g medu

60 g másla

260 g hladké mouky + trochu na podsypání

2 vejce

1 lžíce kakaa

1 lžíce perníkového koření

1 lžička kypřicího prášku



Máslo necháme ve vodní lázni rozpustit a smícháme s medem. Mícháme, dokud se nám nespojí dohromady. Necháme trochu vychladnout. Připravíme si zbytek surovin, do kterých přidáme poté máslo s medem, spojíme dohromady do hladkého těsta a necháme minimálně hodinu odležet v lednici. Odpočinuté těsto vyválíme na půl centimetru vysoký plát a vykrojené perníčky pečeme na 170 °C cca 8–10 minut. Po vytažení ještě horké potřít rozšlehaným vejcem, aby perníčky byly lesklé.



VÁNOČNÍ PERNÍČKY VOJTÍKA JAHODY

500 g hladké mouky
190 g cukr moučka
120 g medu
125 g Hery
2 vejce
12 lžiček kakaa
1 lžičku sody
Skořice, směs perníkového koření dle chuti

Dobrou chuť!



MAROKÁNKY MATÝSKA ROHLY

2,5 dl tekuté šlehačky
4 dkg hladké mouky
16 kg cukru krystal
16 kg vlašských ořechů
16 dkg kandovaného ovoce (půlka rozinek)
hořká čokoláda a trochu 100 % tuku na potřetí



Šlehačku nalijeme do kastrůlku, přimícháme mouku a cukr. Uvaříme kaši, kterou necháme vystydnout. Zatím si na malé kousky nakrájíme kandované ovoce a rozinky, jestli jsou veliké. Oříšky si rozsekáme, ale ne úplně nadrobno. Do studené kaše vmícháme oříšky s ovocem a na plech s pečícím papírem děláme lžící malé kopečky, ze kterých uděláme vidličkou placičky asi půl cm silné. Vidličku si namáčíme do studené vody, aby se těsto nelepilo. Pečeme v předehřáté troubě na 160 až 170 st. dozlato. Pečeme vprostřed a potom dáme na chvíli nahoru, aby se opekli vršek. Hotové potřeme čokoládou. Marokánky jsou hned měkké, a proto je nemusíte dělat hodně dopředu.



Mateřská škola V Lukách Rakovník

OŘECHY KUBÍKA ŠILHY

250 g hladké mouky
210 g másla
170 g cukru moučka
80 g vlašských mletých ořechů
1 ks vejce
2 ks hřebíčku (rozdrčeného nebo pomletého)
dvě špetky mleté skořice
formičky ve tvaru ořechu



Všechny přísady smícháme ve větší míse a vypracujeme těsto. V chladu necháme odležet cca 2 hodiny. Do formiček ve tvaru ořechů vtlačíme uleželé těsto. Naskládané plné formičky na plechu vložíme do předehřáté trouby cca a 220 °C a pečeme asi 10-15 minut. Jakmile nám těsto jemně zrůžoví, vytáhneme ho a necháme vychladnout. Jednotlivé formičky vyklopíme a slepíme k sobě krémem. Nakonec spodek ořechu namočíme do čokoládo ořechové polevy.

Krém máslový
250 g másla
pískový cukr – 5 lžic
1 vejce
vanilka
Na dochucení: kakao, ořechy, rum

BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH

1 hrnek hrubé mouky
1 hrnek pokrájeného kandovaného nebo sušeného ovoce, rozinek a ořechů
 $\frac{3}{4}$ hrnku moučkového cukru
3 lžíce rozpuštěného tuku
8 bílků
čokoláda
čokoládová poleva

Do tuhého sněhu zašleháme moučkový cukr, vmícháme rozpuštěný tuk, přimícháme hrubou mouku, kousky čokolády, kandované nebo sušené ovoce, rozinky a ořechy. Těsto vlijeme do tukem vymazaného a strouhankou vysypaného srnčího hřbetu, ve vyhřáté troubě upečeme. Po vychladnutí biskupský chlebíček polijeme čokoládovou polevou.

SALKOVÉ (VELMI OBLÍBENÉ) ŠUHAJDY ELIŠKY BERÁNKOVÉ

1 konzerva Salka (může být i karamelové)

100 g másla

1 balení vanilkového cukru

100 g mletých vlašských ořechů

150 g čokolády na vaření

50 g ztužený tuk

Dále potřebujeme:

papírové košíčky

ozdobné sypání



Čokoládu se ztuženým tukem rozpustíme ve vodní lázni. Poklademe si papírové košíčky a do každého košíčku dáme lžičku čokolády. Necháme ztuhnout. Mezitím si připravíme salkovou náplň: Salko, máslo a vanilkový cukr dáme do hrnce a za stálého míchání necháme rozpustit, poté přidáme mleté ořechy. Salkovou náplň přidáme do košíčků na ztuhlou čokoládu. Na náplň opět dáme rozpuštěnou čokoládu a posypeme ozdobným sypáním.

SILVESTROVSKÉ ŠKVARKOVKY RADKY BRADÁČOVÉ

500 g hladké mouky

200 g škvarků

200 ml teplého mléka

125 g Hery

1 vejce

1 sáček sušeného droždí

0,5 lžičky cukru

2 lžičky soli

drcený kmín

+ 1 vejce na potřetí

Tyto placky jsou skvělé a rychle hotové, protože nemusí kynout. Nejprve rozmícháme teplé mléko s cukrem a sušeným droždím a necháme 10 minut stát. Mezitím si všechny ostatní ingredience dáme propracovat do robota. Poté přilijeme mléko s droždím a necháme vypracovat těsto. Z něj vykrojíme placky, potřeme vejcem a pečeme 20-25 minut na 180 °C.



VOSÍ HNÍZDA S KOŇAKEM OD IVY ŠILHOVÉ

8 dkg másla
16 dkg moučkového cukru
2 lžíce rumu
1 balíček piškotů
2 lžíce holandského kakaa
2 lžíce mléka
5 dkg mletých ořechů
vaječný koňak



Nastrouháme piškoty a ořechy. Přidáme cukr, roztavené máslo a mléko a rukama vypracujeme do vláčné hmoty. Vytvarujeme do formiček vysypaných moučkovým cukrem. Těsto vyklopíme a do otvoru vlijeme vaječný koňak a uzavřeme piškotem. Hotová hnízda necháme odležet v chladu.

MEDOVÉ PERNÍČKY ADÁMKA DRAHOŇOVSKÉHO

50 g máslo
650 g hladká mouka (půl hladké špaldové celozrnné)
7 lžic mléko
100 g rapadura (sušená třtinová šťáva)
4 ks žloutek
170 g med
2 lžička perníkové koření
2 lžičky jedlé sody

Do mísy dáme mouku, rapaduru, sodu a perníkové koření. Vše promícháme, přidáme na kousky nakrájené máslo, žloutky, med a mléko a vypracujeme těsto. Necháme tak dvě hodiny, aby se těsto spojilo, nedáváme do lednice jinak je těsto tvrdé a špatně se válí. Vyválíme na asi 0,5 cm tlusté pláty a vykrajujeme tvary. Pomašlujeme zbylým bílkem. Pečeme na 170 °C asi 10 minut. Nejhezčí perníčky dáme k dopisu za okno pro Ježíška. Tyto perníčky peče Drahoňovských každý rok k dopisu pro Ježíška. Zde je i ukázka z letošního pečení.

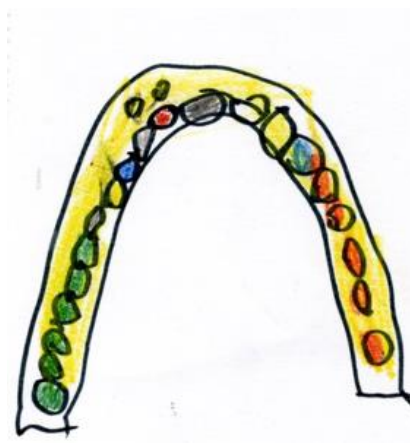




ZÁVIN Z PIVNÍHO TĚSTA ERIKY IVANOVOVÉ

125 g Hery
250 g hladké mouky
5 -7 lžic piva
Sůl
2 líce strouhanky
1 vejce na potření

Náplň:
5-6 větších jablek
Hrozinky
Skořice
Cukr



KULIČKY MARGOT OD LENKY MILEROVÉ

4 velké tyčinky Margot
100 g krupicového cukru
100 ml vody
125 g másla
200 g sušeného mléka
100 g strouhaného kokosu
40 ks lískových oříšků nebo mandlí
strouhaný kokos na obalení



Tyčinky zmrazíme na 30–60 minut v mrazničce, aby šly lépe nastrouhat, poté nastrouháme na struhadle na jemné straně. Do hrnce nalijeme vodu a při mírné teplotě rozpustíme cukr a poté do vody vložíme na kousky přepůlené máslo, které rozpustíme. Hrncem odstavíme ze sporáku. Následně přimícháme do hmoty sušené mléko, strouhaný kokos a nastrouhané Margotky. Mícháme tak dlouho, dokud se všechny ingredience nespojí a nezhoustnou. Na zahuštění můžeme přidat trochu strouhaného kokosu. Dále necháme těsto vychladnout a případně ztuhnout v lednici. Z kousku těsta vytvarujeme kuličku, dovnitř vložíme oříšek nebo mandli, obalíme ve strouhaném kokosu a vložíme do košíčku.



PERNÍČKY „OD BABIČKY“ ERIKY IVANOVOVÉ

50 g rozpuštěného tuku
560 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
3 lžíce medu
3 bílky
20 g kakaa
1 lžíce rumu
1 lžíce jedlé sody
1 lžíce perníkového koření

Na zdobení:

1 bílek
150 g moučkového cukru
Potravinářské barviv
1 lžíce citronové šťávy



VÁNOČNÍ ROLÁDIČKA LENKY MILEROVÉ

Těsto:

200 g mletých piškotů
150 g másla
150 g moučkového cukru
1 vejce
4 lžíce rumu

Krém:

1 pudinkový prášek
¼ l mléka
250 g másla
150 g moučkového cukru
2 lžičky práškového kakaa
100 g rozpuštěné čokolády na vaření



Připravíme krém. Z pudinkového prášku a mléka uvaříme hustý pudink. Za stálého míchání necháme vychladnout. Dáme do mixéru a pomalu přidáváme změkklé máslo a cukr. Nakonec přidáme rozpuštěnou čokoládu a kakao podle chuti. Několik lžic krému si uschováme na zdobení. Z přísad vypracujeme těsto, které rozválíme na sílu 5 mm. Pomažeme vrstvou krému, srolujeme, zabalíme do alobalu a necháme v lednici 3–4 hodiny tuhnout. Poté roládu potřeme zbytkem krému a postříkáme křížem krážem rozpuštěnou čokoládou. Opět necháme ztuhnout. Krájíme na šikmé plátky asi ½ cm silné.

MOZZARELLOVÉ TWISTRY LENKY MILEROVÉ

1 plát listového těsta
1 vejce
1 lžíce vody
2–3 koule mozzarely, nastrouhané
½ lžičky sušené bazalky
hrst čerstvých bazalkových lístků
sůl, pepř



Troubu předehřejte na 200 stupňů. Listové těsto rozviňte a překrojte na dva obdélníky. Vejce vyklepněte do skleničky a vidličkou ho našlehejte se lžící vody. Směsí pak potřete obě poloviny těsta. Strouhanou mozzarellu smíchejte se sušenou i čerstvou bazalkou, solí a pepřem a směs nasype na jednu polovinu, překryjte druhou, lehce přitlačte k sobě a rádýlkem nakrájejte na 2,5 cm proužky. Každý opatrně zakrúťte kolem jeho osy. Pak twistery vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem, konce přitlačte, aby se twistery nerozmotaly. Znovu je potřete vejcem. Pečte 10–12 minut.

KUŤJA – PŠENIČNÝ NÁKYP NATÁLKY CHROMYCHOVÉ

50 g másla
100 g medu
50 g ořechů
50 g máku
500 g pšeničné krupky
špetka soli



Pšeničné krupky namočíme na 24 hodin do 1,5 litru studené vody. Ve stejné vodě, nepatrně osolené, uvaříme pšenici doměkka. Přimícháme med, mletý mák a nastrouhané ořechy. Ještě teplé pak po porcích podáváme a navrchu omastíme rozpuštěným máslem.

SLEPOVANÉ SÝROVO – ŠKVARKOVÉ CURKOVÍ LENKY MILEROVÉ

150 g hladké mouky
100 g mletých škvarků
½ lžičky soli
120 g másla
1 žloutek
250 g křenového smetanového sýra
čerstvý kopr



V míse smícháme namleté škvarky s moukou a solí. Přidáme změkklé máslo a žloutek. Za pomoci ručního hnětení vytvoříme křehké těsto, které rozdělíme na dvě části. Každou část těsta zabalíme do potravinové fólie a necháme odležet v lednici alespoň 30 minut.

Těsto válíme na plát tenký asi 3–5 mm a za pomoci vykrajovátek tvoříme hvězdičky, kolečka aj. Minimálně polovina vykrojených tvarů nesmí mít vykrojený střed, neboť se budou ještě potírat smetanovým sýrem.

Vykrojené škvarkové cukroví rozložíme na pečícím papírem opatřený plech a pečeme při 200 °C asi 15 – 20 minut.

Kopr nakrájíme nadrobno. Malé množství kopru si necháme stranou na konečné posypání slepovaného cukroví, zbytek smícháme s křenovým sýrem.

Pomazánku vložíme do plnícího sáčku a dávkujeme ji na polovinu cukroví bez vykrojeného středu. To poté slepíme s dalším upečeným vánočním tvarem.

Před podáváním můžeme posypat čerstvým koprem.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY JANY KOVÁŘOVÉ

15 dkg hladké mouky
2 dkg cukru moučka
10 dkg másla
5 dkg mletých ořechů nebo mandlí
1 žloutek



Zpracujeme těsto, tvarujeme rohlíčky a upečeme. Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.



SILVESTROVSKÉ ŠAVLE JANY KOVÁŘOVÉ

vepřové, kuřecí nebo králičí libové maso (dle toho, co upřednostníte) na kostky nakrájené

2 cibule hrubě nastrouhané

2 lžíce červené sladké papriky

2 lžíce kari koření

2 lžíce kečupu

1 lžička moučkového cukru

1 lžička solamyl

sůl

Vše smícháme dohromady a necháme jeden den uležet v ledničce. Druhý den opečeme na trochu rozpáleného oleje.

SILVESTROVSKÉ PLACIČKY KRISTÝNKY ŠESTÁKOVÉ

půl kila kuřecího masa

4 cibule

lžička soli

lžička mletého pepře

lžička kari

lžička červené papriky sladké

může se přidat i špetka papriky pálivé nebo chilli

olej

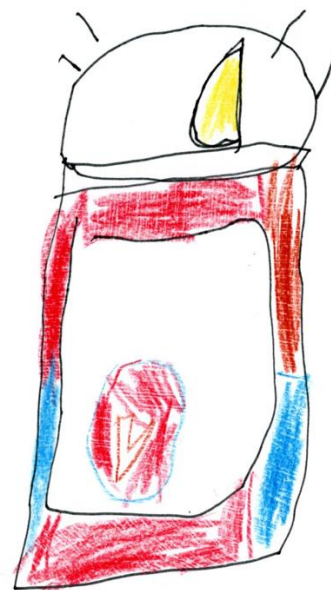
2 lžíce škrobové moučky

1-2 vejce

lžíce worcester omáčky

lžíce sójové omáčky

lžíce Maggi

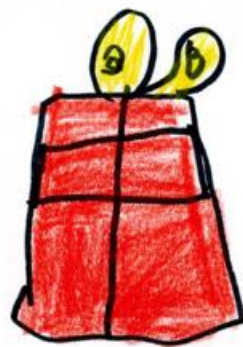


Půl kila kuřecího masa nakrájíme na malé kostičky, 4 cibule nakrájíme na větší kousky a smícháme. Přidáme lžičku soli, lžičku mletého pepře, lžičku kari, lžičku červené papriky, olej, polévkovou lžici maggi, lžici worcester omáčky, lžici sójové omáčky. Postupně přimícháme dvě lžíce škrobové moučky a 1-2 vajíčka. Smícháme a necháme uležet alespoň 1 hodinu v lednici. Smažíme. Jako příloha je výborný pečený brambor, vařený brambor, chléb anebo čerstvá zelenina.



KULIČKY MARGOT VALINKY POKORNÉ

2 čokolády Margot (nastrouháme)
100 g dětských piškotů (rozdrtit)
80 g změkklého másla
20 g cukru moučka
1 lžíce kakaa
3 lžíce rumu
2 lžíce kokosu



Zpracujeme v těsto, tvoříme kuličky a obalujeme v kokosu.

OVESNÉ PUSINKY LENKY MILEROVÉ

55 g umletých ovesných vloček
2 vaječné bílky
špetku soli
1,5 lžičky kukuřičného škrobu
170 g cukru moučky

Troubu předehřejte na 140 °C. Bílky a sůl vyšlehejte elektrickým šlehačem v tuhý sníh. Do mísy prosejte mouku a pokračujte ve šlehání, až je sníh tuhý. Přidejte cukr a vmíchejte dohladka. Nakonec do směsi opatrně vmíchejte vločky. Lžící dávejte hrudky těsta na připravené plechy. Pečte zvolna asi 2 hodiny. Po dopečení vypněte troubu, přeneste pusinky na jiné místo na plechu, aby se nepřilepily, vložte do chladnouce trouby k vysušení.

ČOKOBANÁNOVÉ JEDNOHUBKY NA SILVESTROVSKÝ VEČER OD KRISTÝNKY ŠESTÁKOVÉ

banány
1 balení piškotů
čokoláda
kousek másla
párátka

Rozehřejeme čokoládu ve vodní lázni a přidáme kousek másla. Nakrájíme si banán na kolečka. Napichujeme střídavě piškot, banán a piškot na párátka. Takto napíchané jej ponoříme do rozpuštěné čokolády a vyndáme, necháme okapat dáme na táč do lednice na 15 minut a je hotovo. Sladké jednohubky si můžete ozdobit třeba barevnými cukrářskými tyčinkami.



OŘECHOVÉ MEDOVNÍČKY ELLY POKORNÉ

350 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
100 g mletých ořechů
2 vejce
2 lžíce tekutého medu
100 g změkklého másla
1/2 lžičky skořice
1 lžička jedlé sody
1 vejce na potření a vlašské ořechy na ozdobu

Všechny suroviny zpracujeme v těsto, které necháme 1 hod. v chladu odpočinout. Z těsta tvarujeme kuličky, které klademe na plech s pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a zdobíme ořechem, který přitlačíme a kuličky tím mírně rozmáčkne. Pečeme na 180 °C cca 15 minut.

DEZERT TIRAMISU ELIZABETKY PÁTEK

Na 4 porce:
500 g Mascarpone
5 lžic cukru krupice
5 vajec
šálek kávy černé
1 pytlík Savoiardi
kakao na posypání



Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, z bílků vyšleháme sníh. Do žloutků přidáme Mascarpone, dobře promícháme, a nakonec pomalu vmícháme sníh. Savoiardi namáčíme do kávy, jen rychle, aby se nerozmáčely. Skládáme do formy – savoiardi, krém, savoiardi, poslední vrstvu krému posypeme kakaem. Necháme min 5 h zatuhnout v lednici.



PANETTONE OD PĚTI MIKEŠE

*1 lžíce sušeného droždí
1 lžíce cukru nebo medu pro nakrmení kvasnic
120ml teplé vody
60 g zakysané smetany
100 g mandlové mouky
50 g mletého bílého máku (můžou být mleté mandle)
85 g mletého zlatého lněného semínka
35 g sušeného plnotučného mléka
18 g psyllium
70 g erythritolu (xylitol není vhodný ke kynutí)
2 lžičky xantanové gumy
2 lžičky prášku do pečiva
1/2 lžičky soli
3 vejce pokojové teploty
1 lžička jablečného octa
Kůra z pomeranče
60 g másla
2 hrsti goji nebo jiného sušeného ovoce bez cukru.
Hrst kousků čokolády (nemusí být)*



Smícháme teplou vodu se zakysanou smetanou, cukrem a droždím a necháme vzejít kvásek (pozor, hodně vzkypí). Směs vody a zákysky by měla být teplá, ale ne horká. Mezi tím smícháme vše sypké. Ke kvásku přišleháme vejce, ocet a rozpuštěné máslo. Pak přidáme sypkou směs. Plníme do papírové formy, tak do 3/4. Necháme přikryté v teple kynout 2–3 hodiny. Ozdobíme dle chuti a poté pečeme v rozpálené troubě na 200 °C 15 minut (až hezky vyběhnou) a potom dopékáme přikrytý alobalem ještě 30 minut na 160 °C (zkuste špejlí, musí být hodně suché). Necháme postupně vychladnout, tak že panettone křížem propíchneme silnými špejlemi a otočíme ho vzhůru nohama třeba do nějaké misky nebo hrnce. Necháme úplně vychladnout vzhůru nohama, aby se nesplácl. Dobrou chuť!

SMAŽENÝ KAPR S KŘENEM SOFINKY KUPČÍKOVÉ

Porce kapra osolíme, potřeme strouhaným sterilovaným křenem a obalíme v mouce, vajíčku a strouhance promíchané se strouhaným sýrem. Obalené porce kapra usmažíme obvyklým způsobem. Takto upravený kapr není tolik cítit rybinou. Ke kaprovi podáváme zeleninový salát jako lehčí alternativu bramborového salátu.



ZELENINOVÝ SALÁT SOFINKY KUPČÍKOVÉ

1 kg mrkve

1 salátová okurka

sterilovaný hrášek (400 ml)

sterilovaná kukuřice (400 ml)

cca 100g majonézy

Očištěnou mrkev uvaříme do poloměkka. Salátovou okurku nastrouháme na hrubo a vymačkáme z ní přebytečnou vodu. Přidáme na hrubo nastrouhanou mrkev, sterilovaný hrášek a kukuřici. Zeleninu promícháme osolíme, mírně opepříme a okyselíme citronem. Nakonec vmícháme majolku. Tu je možné napůl namíchat s kysanou smetanou.



FÍKOVÉ PUSINKY MATÝSKA A ROZÁRKY BLÁHOVÝCH

6 bílků

1 lžíce nastrohané citrónové kůry

1 lžíce citrónové šťávy

160 g vlašských ořechů

100 g pistácií

2 lžíce jemné obilné kávy (Vitakáva, caro)

160 g sušených fíků



Vyšleháme bílky s citrónovou šťávou a kůrou na pevný sníh. Lehce vmícháme nastrohané ořechy a pistácie. Nakonec přidáme kávu a na kousky nakrájené fíky. Z hmoty tvoříme hrudky na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 150 °C asi 50 minut. Potom troubu vypneme a necháme dalších 50 minut dosušit.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY PAVLY MAŠKOVÉ

240 g hladké mouky

200 g másla

70 g cukru

100 g mletých vlašských nebo lískových oříšků,

Moučkový cukr s vanilkou na obalení

Postup:

Ze všech surovin zpracujte hladké a pevné těsto. Ideální je připravit si ho den dopředu a přes noc ho nechat odpočinout v ledničce.

Před zpracováním ho ale nechte chvíli v pokojové teplotě, bude se s ním lépe pracovat. Ale pozor, nesmí být zase moc teplé, to by z něj nešlo tvarovat vůbec nic. Poté si z části těsta vyválejte větší váleček a ten nakrájejte na kolečka. Díky tomu budou všechny rohlíčky stejně velké. Poté z kousků vyválejte válečky a ohněte je do tvaru rohlíčků.

Doba pečení:

V troubě vyhřáté na 180 °C asi 10–15 minut. (Raději je bedlivě hlídejte a dobu pečení si upravte podle zkušeností s vaší troubou.) Po upečení rohlíčky nechte chvíli zchladnout a potom je ještě teplé obalujte v moučkovém cukru s vanilkou.

MEDOVÉ PERNÍČKY BABIČKY ANIČKY OD DANÍKA ŠTĚPÁNKY

65 dkg hladké mouky speciál 00
25 dkg moučkového cukru
5 dkg tuku (máslo, Hera, Dukát)
10 dkg medu
4 vejce
1 kávová lžička jedlé sody (= 1 dkg)
1 kávová lžička skořice
tlučený anýz, hřebíček a nové koření (po špetkách)



Příprava těsta:

V míse promícháme prosátý moučkový cukr s vejci, kořením, rozpuštěným tukem a medem. Do směsi prosejeme 15 dkg mouky se sodou a dobře promícháme. Nakonec zapracujeme 50 dkg mouky. Vzniklé tuhé těsto přeložíme do mikrotenového sáčku a uložíme do chladu.

Po 2–3 dnech pečeme perníky.

Těsto může v chladu zůstat i déle (10–14 dní) a nekazí se.

Pečení perníčků:

Plech vymažeme jedlým olejem, posypeme hladkou moukou a přebytečnou sklepeme. Na vále propracujeme kousek těsta a rozválíme na 2–3 mm silnou placku. Vykrajujeme různé tvary a klademe na plech dále od sebe, aby se neslepily. Před pečením pomažeme perníčky slabou vrstvou vaječného žloutku, rozšlehaného s trochou vody. Plech s perníky vložíme do trouby, kterou jsme předem vyhřáli asi na 160°C. Pečení trvá v elektrické troubě 4 až 8 minut (podle objemu trouby).

Povrch perníku získá zlatohnědou barvu. Perníčky ihned přeložíme z plechu na vál, nebo jinou rovnou desku.

Správně upečené perníčky jsou lehké, kypré, na spodní straně světlé.

MAROKÁNKY BABIČKY JANIČKY OD ANIČKY PROŠKOVÉ

¼ l šlehačky
160 g kandovaného ovoce
160 g ořechů
160 g cukru
1 vanilkový cukr
20 g hladké mouky

Z cukru, mouky a šlehačky svaříme kaši, po vychladnutí do ní přidáme ořechy a ovoce. Lžičkou na plech vyložený pečicím papírem vytvoříme placičky a dáme péct. Hotové a vychladlé můžeme polít čokoládovou polevou.

PERNÍKOVÝ ZÁVIN SOFINKY KUPČÍKOVÉ

Těsto :

600 g hladké mouky

100 g másla

250 g moučkového cukru

4 lžíce medu

3 vejce + 1 vejce na potřetí

1 lžíce perníkového koření

1 kávová lžička jedlé sody

špetka soli



Náplň:

švestková povidla

sušené švestky namočené v rumu – pokrájet na malé kousky

nasekané vlašské ořechy

Ze surovin vypracujeme těsto, zabalíme do potravinářské folie a necháme 12 dní odležet v lednici. Těsto rozdělíme na 4 díly a vyválíme. Každý díl potřeme povidly a naskládáme pokrájené švestky a ořechy. Zatočíme a potřeme vejcem.

Pečeme ne moc dlouho na 150-180 °C Upečení zkusíme špejlí. Po vychladnutí dobře zabalíme do potravinářské folie a opět necháme několik dní uležet.

MAROKÁNKY HONZY ŠITTY

1/8 smetany

10 dkg loupaných mandlí

10 dkg vlašských ořechů

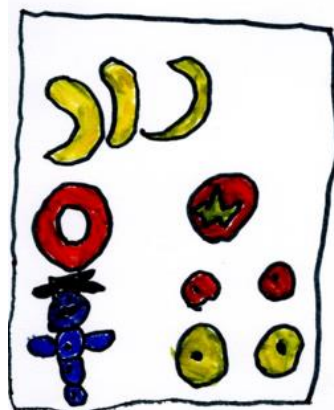
10 dkg lískových ořechů

7 dkg másla

13 dkg moučkového cukru

krabička kandovaného ovoce

čokoláda na vaření



Na menší kousky překrájíme všechny ořechy. V hrnci rozejdeme máslo a přidáme k němu ostatní suroviny. Za stálého míchání necháme mírně svařit v konzistentní hmotu. Do druhého dne necháme zchladnout v lednici. Na plech, vyložený pečícím papírem, vytvoříme malé hrudky. Vložíme do trouby a pečeme do hnědorůžova. Hrudky se během pečení roztečou na placičky. Vychladlé marokánky namáčíme v rozpuštěné čokoládě. !POZOR! při pečení je nutné marokánky hlídat, snadno se připálí!



TRADIČNÍ KUŤA OD VERONIKY SLÁDKOVÉ

*hrnek krup
vlašské ořechy
mletý mák
med
máslo
sušené ovoce*



Kroupy uvaříme doměkka, ořechy lehce orestujeme na másle. Nasekáme na drobnější kousky. Do hrnce dáme mák, sušené ovoce, ořechy a med. Podlijeme troškou vody a chvíli mícháme. Na závěr přidáme kroupy a necháme vychladnout.

CRINCKLES HANIČKY BENDOVÉ

Suroviny na 20-30 kusů:

1 větší vejce

75 g povoleného másla

175 g hnědého cukru

100 g krémového sýra (Lučina, Philadelphia, Mascarpone)

240 g hladké mouky

10 g kakaa

3 g prdopeče

Na obalení – cukr moučka

*Bonus – hrst brusinek namočených přes noc v rumu,
pak nadrobno nakrájet*



Smícháme si suché suroviny. Cukr s máslem vyšleháme, přidáme vejce, které se zašlehá. Postupně za stálého vyšlehání přidáváme krémový sýr a sypkou směs. Můžeme přidat brusinky (scezené z rumu, nadrobno pokrájené), vmícháme do směsi. Hmotu dáme do lednice na 1-2 hodiny. Poté děláme kuličky (o průměru cca 3 cm), které obalíme v moučkovém cukru. Pokládáme na plech s pečícím papírem, necháváme větší mezery. Pečeme v předehřáté troubě 12 minut při 175 °C. Po upečení necháme vychladnout.



Mateřská škola V Lukách Rakovník

OŘECHY AMÁLKY BRETŠNAJDROVÉ

Na těsto:

12 dkg cukru

12 dkg másla

20 dkg hladké mouky

7 dkg mletých ořechů

1 vejce

1 lžíce kakaa

na špičku nože skořice a hřebíčku

Na náplň:

15 dkg mletých ořechů

15 dkg másla

10 dkg cukru

2 celé vejce

1 žloutek trochu rumu



Vše zpracovat, nacpat do formiček. Pečené slepovat náplní.

KOKOSOVÉ KOLÁČKY TADEÁŠKA BRETŠNAJDRA

200 g hladké mouky

150 g moučkového cukru

220 g másla

1 vejce

200 g mletého kokosu

Na dokončení:

1 vejce na potřetí

Půlky vlašských ořechů

Moučkový cukr

Čokoládová poleva



Vypracovat těsto, vyválet asi 4 mm silné, vykrájet kolečka, ihned potřít vejcem, dát půlku ořechu, upéct. Hotové pocukrovat a pocákat čokoládou.



LIKÉROVÁ SRDÍČKA AGÁTKY GERLICHOVÉ

220 g hladké mouky
70 g cukru moučky
50 g strouhaných oloupaných mandlí
140 g másla
2 žloutky

Na krém:
150 g másla
50 g cukru moučky
2 sáčky vanilkového cukru
20 ml vaječného likéru

Na dohotovení:
100 g čokoládové polevy
celé oloupané mandle



LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT MONIKY KOCHOVÉ

1 kg brambor
200 g červené cibule
50 ml octa
30 g cukru
1 lžíce hrubozrnné hořčice
150 g nakládaných okurek
70 g slunečnicového nebo řepkového oleje
sůl
pažitka



Brambory si uvaříme ve slupce a necháme je mírně zchladnout. Poté je oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli nakrájíme na plátky, vložíme do pánve, přidáme cukr, ocet a sůl. Směs přivedeme k varu a zredukujeme množství tekutiny. Směs pak zamícháme s brambory, přidáme nakládanou okurku nakrájenou na kolečka, olej a lžici hrubozrnné hořčice. Ochutíme solí a přidáme nadrobno nasekanou pažitku. Vše promícháme a necháme odležet do druhého dne. Dobrou chuť!



KARAMELOVÝ LIKÉR SE SKOŘICÍ VERONIKY GERLICHOVÉ

500 g smetany ke šlehání (31-33%)

2 plechovky slazeného karamelového kondenzovaného mléka

500 ml hnědého rumu

4 lžíce skořice

Do kastrůlku nalijeme smetanu ke šlehání, karamelové kondenzované mléko, přidáme skořici a necháme projít varem. Jakmile začne smetana bublat, tak vypneme plamen a necháme směs lehce vychladnout. Poté do kastrůlku přidáme rum a vše necháme přes noc proležet. Druhý den likér přecedíme přes jemné sítko. Tím z něj odstraníme větší kousky skořice, které mohou drhnout na jazyku. Přelijeme do lahve, uzavřeme a skladujeme v lednici.

PERNÍČKY BÁRY VÁGNEROVÉ

750 g hladké mouky

300 g moučkového cukru

200 g medu

1,5 lžičky jedlé sody

1 lžička perníkového koření

4 vejce

kůra z jednoho citronu



Vypracované těsto necháme den uležet v lednici. Vyválíme silnější těsto, vykrojíme perníčky, potřeme žloutkem a pečeme na 180 °C.

BUCHTA S JABLKY, PIŠKOTY A PUDINKEM VERUNKY ŠPÁŇOVÉ

1 listové těsto

piškoty

jablka

skořice

1 l mléka

3x vanilkový pudink

cukr podle chuti

Polovinu listového těsta vyválíme, dáme na hluboký plech, vyskládáme piškoty, na ně nastrohaná jablka, posypeme skořicí. Na jablka nalijeme uvařený horký pudink, na něj dáme druhou polovinu těsta. Vidličkou uděláme po celé ploše několik dírek.