



TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ

čas: 45 minut
(15 minut příprava,
30 minut pečení)

pomůcky: kulatá forma
na koláč
nebo menší pekáček,
keramická figurka,
zvoneček nebo mince
na zapečení, suroviny na recept



RECEPT

Suroviny na těsto:

2 x listové těsto rozválené na pečícím papíře (cca 275 g jedno balení)
100 g másla
100 g moučkového cukru
120 g mletých mandlí
mandlové plátky na ozdobu
kůra z jednoho pomeranče (nejlépe v bio kvalitě)
2 vejce

POSTUP

Vejce utřeme s cukrem, přidáme změkklé máslo a vše vyšleháme na hladkou hmotu. Postupně do ní přidáváme mleté mandle a pomerančovou kůru. Plát těsta na pečícím papíru přesuneme do kulaté koláčové formy. Přidáváme náplň a nedotíráme úplně do kraje, aby šla dobře připojit druhá půlka těsta. Do náplně vložíme figurku, zvoneček nebo minci. Přiklopíme druhým plátem těsta a důkladně spojíme okraje. Celý koláč potřeme rozšlehaným žloutkem, několikrát propíchneme vidličkou a ozdobíme plátky mandlí. Pečeme cca na 200 stupňů 30 minut do zlatova.

Zdroj: www.jakvkuchyni.cz



VIZOVICKÉ PEČIVO

TVOŘENÍ:

Základním prvkem pro vytváření vánočních ozdob z vizovického těsta je tenký váleček, který vyválíme dlaní na suché hladké podložce. Z válečku se tvoří kroužky, splétají copánky, stácejí spirálky. Další prvek je kulička, která se mezi prsty zploští na placičku. Z ní se modelují a vystřihují lístečky nebo kvítky. Kousky těsta (konce kroužků, lístečky) k sobě přilepíme jen tím, že je navlhčíme mokrým prstem. Nožkem řežeme z těsta proužky (ze zploštělého válečku), nůžkami stříháme okraje květů, hvězdiček, nastřiháváme šupiny rybkám a podobně (podle vzorů).

Výtvary dozdobíme kořením (očička z kuliček pepře apod.) U každé ozdobičky musíme počítat se způsobem zavěšení (udělat díрку nestačí, speče se) a přidat očko z těsta.

Hotové ozdoby klademe na čistý, nemaštěný suchý plech. Minimálně hodinu je necháme odležet. Pak ozdobičky opatrně potřeme rozšlehaným vejcem. Dáme do trouby a při 50 stupních sušíme, dokud povrch ozdobiček nezačne být lesklý. Pak přidáme teplotu a při 120 až 150 stupních upečeme do zlatohnědé barvy. Ještě teplé nožem podebereme a odlepíme od plechu. **Zdroj:** www.jaktak.cz a ireceptar.cz