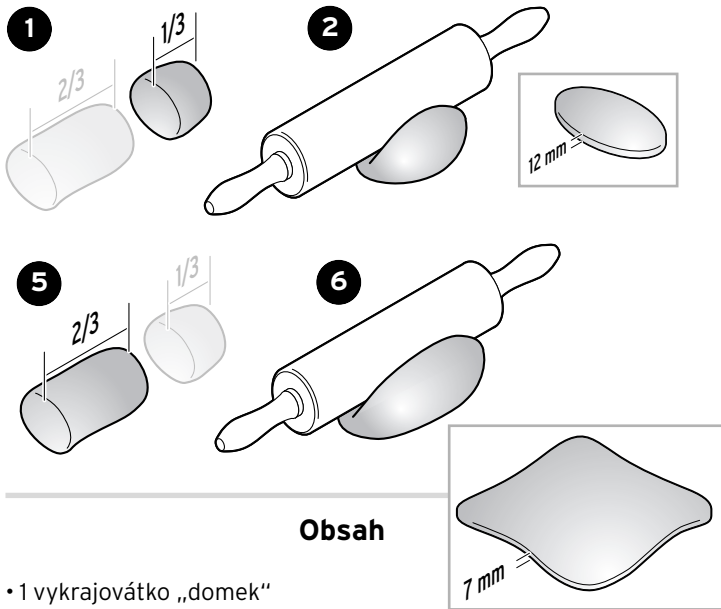


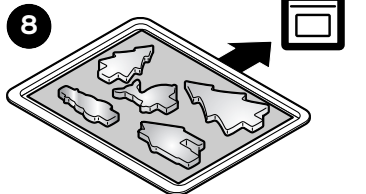
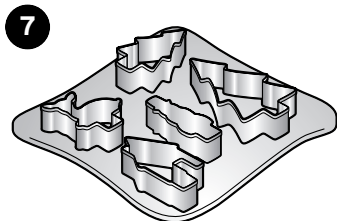
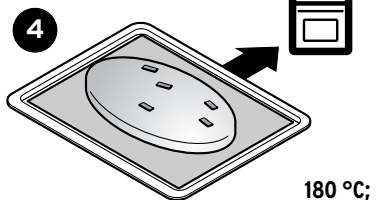
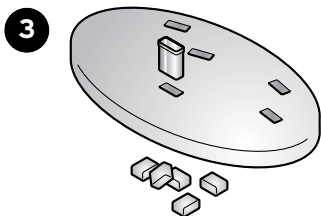
Sada vykrajovátek na sušenky

cs Informace o výrobku a recept



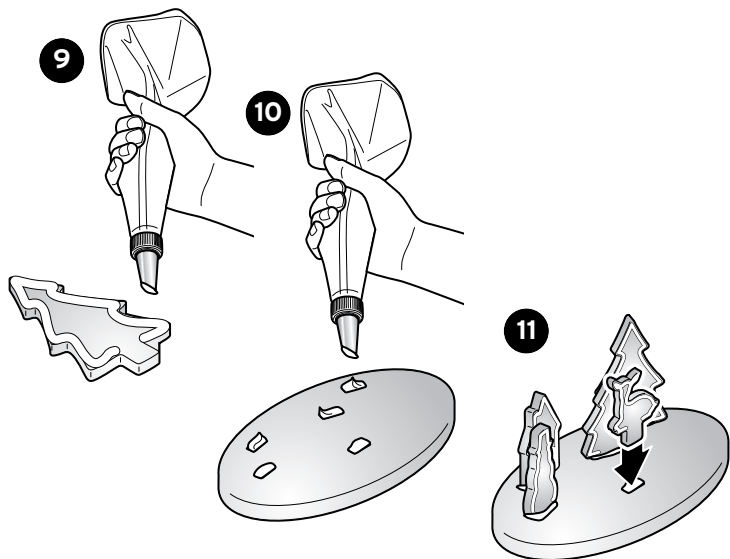
Obsah

- 1 vykrajovátko „domek“
- 1 vykrajovátko „srnče“
- 1 vykrajovátko „sněhulák“
- 1 vykrajovátko „velká jedlička“
- 1 vykrajovátko „malá jedlička“
- 1 vykrajovátko na otvory v základně zimního lesa



Tipy k pečení

- Těsto nejlépe zpracovávejte ihned poté, co jste jej vytáhli z ledničky. Když se těsto zahřeje, víc se lepí na vykrajovátka. V takovém případě jej raději vložte zpět do ledničky a zpracovávejte jinou, vychlazenou část těsta.
- Pokud by ani přesto nešlo těsto lehce vyjímat z vykrajovátek, poprašte jej před vykrajováním moukou.



Čištění

▷ Před prvním použitím a ihned po každém dalším použití umyjte vykrajovátka teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.

Vykrajovátka jsou vhodná také do myčky.



POZOR - Vykrajovátka mají ostré hrany!

- Zacházejte s vykrajovátky opatrně, zejména při ručním mytí.
- Dohlížejte na děti a zajistěte, aby si s vykrajovátky nehrály.

Čokoládové sušenky „zimní les“

Přísady (pro celkem cca 5 sušenek s motivem a 1 základnu):

Na těsto:

185 g mouky

1 vejce

55 g cukru krupice

špetka soli

90 g měkkého másla

1/2 vanilkový lusk (z něj dřeň)

15 g neslazeného kakaového prášku

Na cukrovou polevu:

80 g moučkového cukru

3-4 lžičky citronové šťávy

Mimo to budeme potřebovat:

mouku k poprášení pracovní plochy

Příprava

Doba přípravy: cca 20 minut (plus doba na chlazení a pečení a doba na chladnutí a schnutí)

1. Prosijeme mouku do zadělávací mísy. Na ni rozdělíme máslo nakrájené na malé kousky. Přidáme vejce, cukr, sůl, vanilkovou dřeň a kakaový prášek a vše rychle zpracujeme rukama na hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme na přibližně 30 minut do chladu.
3. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev). Vyložíme plech pečicím papírem.

4. Z celého těsta odebereme asi 1/3 množství (obr. 1) a vyválíme plát o tloušťce asi 12 mm (obr. 2). Ten bude tvořit základnu pro zimní les.
5. Pomocí vykrajovátka na otvory vykrojíme do základny zimního lesa podle potřeby obdélníkové otvory (obr. 3) pro pozdější zasunutí sušenek s motivem.
6. Zbylé těsto vyválíme na pomoučené desce na tloušťku přibližně 7 mm (obr. 6) a vykrajovátky s motivy vykrojíme jednotlivé tvary (obr. 7).
7. Sušenky rozložíme na plech a pečeme 10-12 minut ve střední části trouby (obr. 8), velkou plochou základnu pečeme přibližně 15-18 minut (obr. 4). Poté necháme úplně vychladnout.
8. Na ozdobu sušenek vymícháme moučkový cukr s citrónovou šťávou tak, aby vznikla hladká krémová poleva.
9. Polevu naplníme do zdobičky s tenkou špičkou a obtáhneme obrysy tvarů (obr. 9) tak, aby byly motivy dekorativně olemované.
10. Základnu položíme na rovnou, pevnou, snadno čistitelnou podložku. Protože cukrová poleva může vytékat skrz otvory, je potřeba ochránit podklad podložkou.
11. Zbylou polevu použijeme pro upevnění kousků s motivy k základně (obr. 10 a 11). Vše necháme dobře uschnout.





- Doporučuje se zvolit podložku, na které „zimní les“ zůstane trvale a na kterém jej lze i přepravovat. Při překládání hotového „zimního lesa“ může dojít k jeho poškození.
- Cukrovou polevu lze podle libosti obarvit a les tak ještě více ozdobit. K tomuto účelu použijeme nejlépe zdravotně nezávadné barevné pasty, protože tyto cukr nezředí.
- Sušenky s motivy se lépe upevní do otvorů, když je poleva hustá.
- Při používání jiných receptů s obsahem prášku do pečiva může těsto více vyběhnout, takže je potřeba jej na sušenky s motivy vyválet na odpovídající menší výšku.



Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 367 288