Vánoční lízátka

Recepty

Dezerty

Vánoce

90 min

0



2.9

2575

Budete potřebovat

měkké máslo	70 g
jemný pískový cukr	70 g
vejce	1
hladká mouka	75 g
Kypřicí prášek do pečiva	½
plnotučný tvaroh	60 g
moučkový cukr	70 g

Cukr s rumovou příchutí	1
Poleva s marcipánovou příchutí	1
Poleva kakaová	1
Poleva s citronovou příchutí	1
lískové oříšky	100 g
hořká nebo mléčná čokoláda (dle oblíbenosti)	100 g
balení špejlí	1

Příprava receptu

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme vejce a pořádně promícháme. Ručně přimícháme prosátou mouku s kypřícím práškem. Těsto dáme do formy průměr 16 cm vymazané tukem a vysypané hladkou moukou a pečeme asi 30 minut při 170 stupních. Pak ho necháme asi 30 minut vychladnout ve formě než ho vyklopíme na mřížku, kde úplně vychladne.

Čerstvý tvaroh promícháme s moučkovým cukrem a cukrem s rumovou příchutí Vitana. Pečenou buchtu rukama rozdrobíme do misky. Tvarohovou směs promícháme s rozdrobenou buchtou a ze vzniklé hmoty vytvarujeme kuličky cca 12- 16 kusů. Ty dáme asi na hodinu do ledničky nebo mrazáku, aby ztuhly.

Když jsou kouličky dobře vychlazené, napícháme do nich špejle. Obalujeme v marcipánové, citronové nebo kakaové polevě a ozdobujeme sypáním v podobě nadrobno nakrájených lískových ořechů nebo čokolády. Praktické je ponořit konce špejlí několik centimetrů do polevy, než je stejně hluboko zapíchneme do kouliček. Ty budou pak na špejli lépe držet. Ještě před podáváním můžeme odekorovat mašličkou.

Videorecept: https://www.youtube.com/watch?v=lW3lNG90BdY

Kypřicí prášek do pečiva

Cukr s rumovou příchutí