

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde



Michaela Rau

C PRESS

Recept na oslavu

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Michaela Rau

Recept na oslavu – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Text © Michaela Rau, 2024
Photos © Michaela Rau, 2024

ISBN tištěné verze 978-80-264-5170-9
ISBN e-knihy 978-80-264-5174-7 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde

Michaela Rau

OBSAH

| | | | |
|--------------------------------------|-----------|-----------------------------|------------|
| Úvod | 6 | | |
| Recepty pro děti | 9 | | |
| Pinsa | 10 | Kremrole | 80 |
| Esíčka | 12 | Babiččin jogurtový štrúdl | 82 |
| Čokoládové muffiny | 14 | Citronový chlebíček | 84 |
| Slané stromečky | 16 | Vestfálský koláč | 86 |
| Mrkvánky | 18 | Věnečky | 88 |
| Vafle | 20 | Plundrové koláčky | 92 |
| Trdelníčky | 22 | Mřížkový koláč s tvarohem | 94 |
| Restíky | 24 | Mrkvové řezy | 96 |
| Kuřecí řízečky | 26 | Sladké polevy a krémy | 98 |
| Sýrové plátky | 28 | Rychlé pohoštění | 103 |
| Palačinkové špízky | 30 | Slané lívance | 104 |
| Kuřecí kroužky | 32 | Brokolicové tyčinky | 106 |
| Jablečné kytičky | 34 | Slané košíčky | 108 |
| Donuty | 36 | Crumble (čti krambl) | 110 |
| Lotuskové skleničky | 38 | Galetka | 112 |
| Pečené burgery | 40 | Mini Pavlova | 114 |
| Sladké dezerty – teorie těsta | 43 | Šlehačková bábovka | 116 |
| Plundrové těsto | 44 | Košíčky s krémem | 118 |
| Základní plundrové těsto | 47 | Bezva koláčky | 120 |
| Listové těsto | 48 | Tortilly | 122 |
| Rychlé „listové“ těsto | 50 | Rychlé koláčky | 124 |
| Tažené těsto | 51 | Štafetky | 126 |
| Odpalované těsto | 53 | Sýrová roláda | 130 |
| Vady, chyby, nástrahy | 56 | Laskonky | 132 |
| Základní odpalované těsto | 56 | Bruschetta | 134 |
| Křehké těsto | 58 | Tatarák | 136 |
| Sladké dezerty – recepty | 63 | Škvarkovky | 138 |
| Čokoládový dort | 64 | Slané pohoštění | 141 |
| Dort z Paříže | 66 | Pikantní ořechy | 142 |
| Sladké mámení | 68 | Cuketový koláč | 144 |
| Tiramisu | 70 | Špenátová roláda | 146 |
| Piškotový dort | 72 | Utopenci | 148 |
| Mandlový koláč | 74 | Plněný hermelín | 150 |
| Šiml koláč s višněmi | 76 | Vaječná tlačěnka | 152 |
| Piškotová roláda | 78 | Sedlácké fondue | 154 |
| | | Chlebový ježek | 156 |
| | | Slaný koláč | 158 |
| | | Pesto věnec | 160 |
| | | Cikánská kapsa | 162 |
| | | Nakládaný bůček | 164 |
| | | Pikantní topinky | 166 |
| | | Tyčinky z tvarohového těsta | 168 |

| | | | |
|--------------------------------------|------------|------------------------------------|------------|
| Slané profiterolky | 170 | Pomazánka z červené čočky | 218 |
| Vegetky s nivou | 172 | Obazda | 218 |
| Maso | 175 | Domácí lučina | 218 |
| Rošťáci (6 porcí) | 176 | Sýrová s česnekem | 219 |
| Masové jednohubky | 176 | Česneková pomazánka | 219 |
| Špenátové kousky | 176 | Hermelínová pomazánka | 219 |
| Česnekové řízečky | 177 | Pomazánka z červené řepy | 219 |
| Domácí kebab | 177 | Sýrová pěna | 219 |
| Norbíkova žebírka | 177 | Pesto z medvědího česneku | 220 |
| Kuřecí špízy | 177 | Rajčatové pesto | 220 |
| Marinády (na 1 kg masa) | 178 | Domácí tatarská, majonéza | 220 |
| Skořicová | 178 | Tatarská omáčka | 220 |
| Medovo-hořčičná | 178 | Dip z pečených paprik s fetou | 220 |
| Pikantní | 178 | Majonéza bez vajec | 221 |
| Rajčatová s medem | 178 | Sýrový dip | 221 |
| Smetanová | 178 | Hummus s červenou řepou | 221 |
| Pečivo | 181 | Dip ze zakysané smetany (jogurtu) | 221 |
| Vykrajovačky | 182 | Arašídová omáčka | 222 |
| Mlynářský chléb | 184 | BBQ omáčka | 222 |
| Rikotky | 186 | Saláty | 225 |
| Ciabatta | 188 | Tzatziki | 226 |
| Čočkový chléb | 190 | Farmářský | 226 |
| Bramborek | 192 | Salát s kuřecím masem | 226 |
| Focaccia | 194 | Marcely salát | 227 |
| Party pečivo | 196 | Celerový s rukolou | 227 |
| Sýrové bulky | 198 | Celerový s jablky | 227 |
| Semínkové bagetky | 200 | Ledový s medovo-hořčičnou zálivkou | 227 |
| Banketky | 202 | Zelný s pórkem | 228 |
| Líné bagetky | 204 | Coleslaw | 228 |
| Bouličky s pestem | 206 | Řepa s rukolou | 228 |
| Pagáče | 208 | Čínské zelí se smetanou | 228 |
| Veka | 210 | Bramborový (na chlebičky) | 229 |
| Chleba | 212 | Melounový | 229 |
| Pečivo – pomazánky & dipy | 215 | Melounový se sušenou šunkou | 229 |
| Šunková pěna | 217 | Těstovinový | 229 |
| Klobásová pomazánka | 217 | Nápoje a drinky | 233 |
| Pomazánka z medvědího česneku | 217 | Káva | 234 |
| Avokádová pomazánka | 217 | Horké alko drinky | 234 |
| Guacamole | 217 | Dobře vychlazené drinky | 236 |
| Pomazánka z uzeného lososa | 218 | Teplé nealko (pro děti) | 238 |
| | | Poděkování | 239 |

ÚVOD

Myslím, že všichni rádi slavíme. Ať už se jedná o naše, nebo cizí narozeniny, svátky, narození dítěte nebo třeba povýšení v práci. Všichni vděčně sáheme po příležitosti setkat se s rodinou i přáteli a užít si společné chvíle.

Pro mnoho z nás ale oslava nezačíná příchodem hostů. Na začátku je plánování společného termínu, vytváření seznamu dárků, plánování a příprava pohoštění, zahrnující slané chuťovky a rafinované dezerty, abychom návštěvu nejen dobře nasýtli, ale také tak trošku oslnili. Snažíme se stihnout vše nakoupit, do toho být inovativní a neotřelí. Váháme, do čeho se pustit dřív, zda zůstat u klasiky, nebo vyzkoušet něco nového.

Leckdy si toho na sebe nachystáme tolik, že pak jenom s jazykem na vestě zíráme, co jsme si to na sebe vlastně vymysleli. A protože život do takových situací s oblibou vnáší překvapení, ne vždy pak stíháme vše podle původních plánů nebo se nám jako naschvál nedaří ani u zdánlivě snadných receptů.

Oslavy jsou radost i starost, zkrátka jedna velká výzva. Abych si celé to „malé šílenství“ usnadnila, kupuji průběžně v akci suroviny, které máme v rodině rádi a dají se na delší dobu uskladnit. Mám tak vždy po ruce sušená rajčata, nakládané kukuřičky, olivy, trvanlivější či „mazací“ sýry, sušenou šunku nebo malé slané preclíky. Ve spíži čekají na svou chvíli konzervy s kukuřicí a fazolemi na salát či nakládaná zelenina. Snažím se mít po ruce i dostatek hořké čokolády na vaření a pečení. Díky tomu, že bydlíme v rodinném domě s prostorem pro velký mrazák, dělám do zásoby průběžně i domácí pečivo. Před oslavou ho můžu napéct (rozpéct) s dostatečným předstihem a odpadne mi tak velká část starostí. Housky, bagety nebo rohlíky jsou díky troubě během pár minut rozpečené a krásně křupavé. A není-li vůbec čas, pečivo jednoduše dokoupíme.

Plánování a domácí zásoby skutečně ušetří ruce i nervy, často pak postačí přikoupit pouze čerstvé uzeniny a zeleninu či ovoce. Pomazánku nebo zajímavě obložený talíř s chuťovkami vykouzlíte během chvíličky a vy budete s minimální námahou právem vychvalovanou hospodyňkou.

Abych vám s rozložením oslav trochu pomohla, rozdělila jsem knihu na několik částí. V první se budeme věnovat dětem. Sáhla jsem do našich oblíbených receptů na dobroty pro menší i větší ratolesti. Ale nebojte, v této sladko-slané kapitole si určitě přijdete na své i vy velcí.

Po dětských chuťovkách přijdou na řadu sladké dezerty. Dozvíte se důležité praktické informace o přípravách sladkých druhů těst i kompletní návody jak na ně. Objevíte sladkou stálici v podobě babiččina jablečného štrúdlu, ale čeká na vás i výzva jako věnečky nebo kremrole. Sepsala jsem pro vás i tipy na krémy a polevy.

Zákusky pak vystřídají tipy na rychlovky, které jsou relativně jednoduché, ale chutné a efektní. Časově nenáročné chuťovky, které si můžete z velké části pohodlně připravit předem a vytrhnou vám trn z paty ve chvíli, kdy třeba nechtěně pokazíte dříve plánované občerstvení.

Slané chuťovky vás naučí naše vyhlášené utopence, marinovaný bůček nebo pikantní slané ořechy, které ze stolu zmizí doslova mrknutím oka.

Chybět nebudou ani tipy na marinády, chuťovky z masa nebo domácí pomazánky a dipy.

Další kapitola nabídne celou řadu receptů na nejrůznější pečivo. Naučíte se péct domácí chléb, ale také větší či drobnější slané pečivo, které na chleba v nouzi snadno přetvoříte. Všechny recepty jsou kynuté pomocí omládku a zvládne je bez problémů i začátečník.

Saláty bývají méně častým, ale o to více vítaným zpestřením slavnostního stolu, dávám vám proto k dispozici nabídku těch, které vás a vaše hosty jistě osloví.

Pomyslnou tečku za knihou udělá „nápojový lístek“ v podobě alko i nealko drinků, protože dobré a zajímavé pití k oslavám prostě patří.

Z celého srdce doufám, že se vám díky této knize bude vašimi oslavami proplouvat mnohem snadněji.

Ať se vám se mnou dobře slaví!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Milla', written in a cursive, flowing style.



RECEPTY

pro děti

Pinsa

Focaccia, pizza a pinsa, to jsou krásky z velké italské chlebové rodiny. Zatímco „fokáča“ a pizza už v Česku téměř zdomácněly, pinsa je zatím pro mnoho lidí velká neznámá. A to i přesto, že její původ sahá až do starého Říma. Jedná se o typ oválného plochého chleba, který se zdobí před, nebo až po upečení. Základ těsta kdysi tvořil ječmen, špalda a proso. Poměry i druhy obilnin se v průběhu času měnily, až se v moderní době ustálily ve směsi pšeničné, rýžové a sójové mouky. Od ostatních kynutých plochých chlebů ji odlišuje její zvláštní chuť.

Tip:

Místo omládku můžete udělat poliš – použijete gramáž jako u omládku, ale dáte jen 1,5 g čerstvého droždí. V pokojové teplotě kyne poliš do zdvojnásobení objemu, tedy 2–4 hodiny, ale můžete ho nechat vyběhnout i v lednici přes noc. Stačí ho vyndat zhruba hodinu před zaděláváním. Do finálního těsta pak nezapomeňte k poliši přidat ještě 5 g čerstvého droždí (celkem tedy 6,5 g čerstvého droždí). Těsto kyne do dvojnásobku, je jedno zda v lednici, nebo v pokojové teplotě. Lednice i poliš dodá pinsu ještě mnohem lepší chuť.

Ne všude se dá sehnat rýžová nebo sójová mouka. Máte-li elektrický mlýnek, pomelte v něm 75 g rýže a 25 g sójového „masa“ nebo granulátu. Při alergii na sóju ji můžete zcela nahradit rýží nebo doplnit například cizmovou či jinou bezlepkovou moukou.

Máte-li mouku určenou přímo na pizzu, bude to místo klasické hladké mouky skvělá volba.

Pinsu můžete ozdobit buď před pečením rajčatovým sugem, masem, salámem, šunkou či sýrem, nebo si upéct „nahou“ placku a dozdobit ji až potom. Výborným základem je rajčatové nebo bazalkové pesto, sušená šunka, sušená rajčata, olivy, na kousky natrhaná mozzarella, hoblínky parmazánu a čerstvá rukola. Zkrátka fantazii, chuti a zásobám v lednici se meze nekladou.

Ingredience

omládek

- 100 g hladké mouky
- 100 g vody
- 10 g čerstvého droždí

těsto

- omládek (viz výše)

- 300 g hladké mouky
- 75 g hladké rýžové mouky
- 25 g sójové mouky
- 200 g vody
- 25 g oleje
- 8 g soli
- hrubá mouka na posypání
- olivový olej na potřeni

Postup

Smíchejte suroviny na omládek, nechte vzejít a pěkně narůst, trvá to zhruba 20–40 minut. Do mísy dovažte všechny ostatní suroviny, smíchejte na hrubé těsto a nechte 10 minut odpočívat. Poté těsto vymíchejte co nejvíce dohladka. Těsto bude lepivé a tekutější. V pokojové teplotě nechte asi 1,5 hodiny kynout, nebo těsto ukliděte do lednice. Vyknout musí vždy do dvojnásobku.

Po vykynutí těsto v míse shodte, propracujte a nechte pár minut stát. Následně vyklopte na hrubou moukou posypaný vál, rozdělte na 2–6 dílů, pomocí stěrky upravte do tvaru bocháňku a nechte 10 minut odpočívat. Na plech dejte pečicí papír, ten zlehka poprašte hrubou moukou, položte na něj bocháňku a zlehka je roztahejte do tvaru tlustšího oválu. Pozor, pinsa nemá být tenká.

Povrch poprašte hrubou moukou, zakryjte utěrkou, vložte do igelitové tašky a nechte dokynout. V pokojové teplotě asi 40 minut, v lednici zhruba 2–3 hodiny.

Dvacet minut před koncem kynutí dejte nahřát troubu na 230 °C. Před pečením pocákejte olivovým olejem a po povrchu udělejte prsty pár důlků, jako se dělají na focaccie. Můžete ozdobit jako pizzu nebo jenom posypat hrubou solí a čerstvými bylinkami, případně nechat těsto úplně nahé (dozdobíte po upečení). Pečte ve vyhřáté troubě 15–20 minut dozlatova. Po upečení nechte částečně vychladnout na mřížce a můžete podávat.



Esíčka

Jako malá jsem vždy z krabice vyjedla jenom čokoládová esíčka, ségra zase ta světlá. Zůstalo mi to dodnes. A stejně si to, k mému velkému překvapení, rozdělily i naše děti.

Ingredience

- 130 g změkklého másla
- 90 g moučkového cukru
- 250 g hladké mouky
- 30 g kukuřičného škrobu
- 20 g sádla
- 5 g skořice
- 3 g kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce mléka (+ 1 navíc do kakaové části)
- 2 g soli
- 10 g holandského kakaa (pro tmavá esíčka)

Postup

Vyšlehejte máslo s cukrem a poté vmíchejte všechny ostatní suroviny – kromě kakaa. Pokud by se těsto drobilo, přidejte ještě trochu mléka. Těsto rozdělte na dva díly po 265 g, do jednoho vmíchejte kakao spolu se lžící mléka a dejte zhruba na hodinu odležet do chladu.

Z odpočinutého těsta vyválejte plát o síle 0,5 cm a vykrájejte libovolné tvary.

Nechce-li se vám těsto rozvalovat, jednoduše ho rozkouskujte, nakuličkujte a vyrobte si pomocí raznice na sušenky nebo třeba paličky na maso kulaté sušenky podle chuti a fantazie.

Esíčka pečte v troubě vyhřáté na 180–200 °C po dobu asi 13 minut, řiďte se zkušeností s vaší troubou. Sušenky nechte vychladnout a poté můžete podávat. Uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip:

Sádlo je pro chuť sušenek nutné. Zkoušela jsem ho nahradit jiným tukem, ale se sádlem mi vyšla největší shoda k těm kupovaným.

Formičku ve tvaru S jsem koupila kdysi na internetu, stačí do vyhledávače zadat „formička esíčko“.

V lehce vlhkých sušenkách je stále ještě cítit lehká pachut' škrobu, ale po vychladnutí se zcela ztratí.



Čokoládové muffiny

Samotnou čokoládu moc nemusím, ale pokud jde o čokoládové těsto, tak to je jiná. Jako dítě jsem velmi ráda vylízávala tmavé syrové zbytky těsta z mísy a vždycky jsem doufala, že mi ho tam maminka nechá co nejvíc.

Ingredience

těsto

- 75–100 g rozpuštěného másla
- 50 g kvalitní čokolády
- 150–200 g krystalového cukru
- 230 g hladké mouky
- 1/2–1 balení kypřicího prášku do pečiva

- 3 g soli
- 30 g holandského kakaa
- 1–2 vejce
- 200 g mléka

krém

- 400 g smetany na šlehání
- 125 g hořké čokolády

Postup

Nejprve si rozpusťte máslo a v něm pak čokoládu nalámanou na kousky. Zvláště v míse důkladně smíchejte všechny suché suroviny – cukr, mouku, prášek do pečiva, sůl a kakao. Troubu si předehřejte na 180 °C.

Do suché směsi přidejte vejce, čokoládové máslo, mléko a vymíchejte hladké těsto, které rozdělte do papírových košíčků. Pečte na 180 °C 25 minut, dle typu trouby a velikosti košíčků. Zda jsou muffiny správně upečené, vyzkoušejte zapíchnutím špejle.

Po upečení nechte v plechu pár minut postát a poté muffiny vyndejte a nechte vychladnout. Máte-li silikonové formičky, nechte vystydnout v nich.

Krém

Čokoládu nasekejte na menší kousky, smetanu přiveďte k varu, nasypete do ní čokoládu a odstavte z plotny. Nechte 5 minut stát a dobře rozmíchejte metličkou. Základ nechte volně vychladnout a poté uložte do lednice.

Po 12–24 hodinách vyjměte předvařenou smetanu a ihned na maximální otáčky vyšlehejte tuhý krém.

Tip:

Máte-li rádi hodně šlehačky, můžete muffiny částečně vydlabat a dát tak víc krému. Do těsta dejte vyšší gramáž cukru a méně prášku do pečiva. Mírně hutnější muffiny se mnohem lépe plní.

Místo pařížské šlehačky můžete vyzkoušet mascarpone vyšlehané se šlehačkou nebo s tvarohem a cukrem.



Slané stromečky

Listové „šneky“ jsou stálicí při pohoštění snad všude. Zkuste je dětem podat trochu netradičtěji a místo kečupu jim nabídněte pikantní chuť červeného pesta.

Ingredience

- 275 g listového těsta (1 kroucený plát)
- 90 g červeného pesta
- 100 g šunky
- 100 g sýra

Postup

Plát rozbalte, potřete pestem a polovinu pokladte šunkou a sýrem. Přes náplň přehněte druhou polovinu těsta a lehce přitiskněte.

Ostrým nožem nakrájejte na proužky, ze kterých vytvarujete stromečky. Položte na pečicí papír nebo propíchněte párátkem či špejlí.

Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C 15–20 minut, dle výkonu trouby, dozlatova.

Tip:

Z pásků můžete tvořit různé tvary. Stromečky, šneky nebo „esíčka“, záleží jenom na vás. Díky napíchnutí na špejli můžete umístit stromečky ve vyšší sklenici, kde budou dobře vidět už z dálky a děti si pro „slané lízátko“ snadno dosáhnou.



Mrkvánky

Chcete dětem na oslavu upéct něco zdravějšího, po čem se zároveň budou olizovat až za ušima? Pak vsaďte na mrkev schovanou v těstě, kterou skvěle doplňuje povidlová náplň.

Ingredience

- 165 g hladké mouky
- 100 g jemně strouhané mrkve
- 100 g másla
- 50–75 g zakysané smetany
- 2 g soli
- povidla k naplnění
- moučkový cukr na posypání nebo obalení

Postup

Ze všech surovin, kromě povidel, vypracujte vláčné a hladké těsto. Smetanu dávkujte postupně, dle hustoty. Hotové těsto dejte na půl hodiny do lednice.

Odpočínuté těsto rozválejte na 0,5 cm silný plát a vykrajujte kolečka nebo čtverečky. Naplňte přiměřeným množstvím povidel, přehněte a okraje k sobě přimáčkněte.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 20 minut dorůžova. Po upečení pocukrujte nebo obalte v moučkovém cukru.

Tip:

Část mouky můžete nahradit za jemně mletou celozrnnou, ale nedávejte víc než polovinu.

Máte-li řidší domácí povidla, zahustěte je trochou strouhanky nebo rozemletých piškotů.



Vafle

My rodiče občas míváme tendenci vymýšlet dětem na oslavy vše možné i nemožné, abychom je ohromili. Přitom ony mají rády věci jednoduché. Mně se například osvědčilo nechat děti z části udělat si dezert podle nich. Vafle jsou k tomu jako stvořené. Základ mají všichni stejný. K tomu jim na stůl vyskládejte několik druhů ovoce, nugetu, šlehačku, kousky čokolády nebo malé lentilky. Uvidíte, že úspěch bude zaručen.

Ingredience

- 10 g čerstvého droždí nebo 4 g sušeného
- 2–3 lžičce cukru (u slané varianty 1/2 lžičky)
- 300 g hladké mouky
- 340 g mléka
- 60 g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- větší špetka soli (u slané varianty 5 g soli)

Postup

Droždí rozdrobte do mísy, smíchejte s cukrem, nechte chvíli stát, dokud se droždí nerozpustí na kaši. Pak přidejte další suroviny, vymíchejte v hladké těsto a dejte alespoň na 40 minut kynout.

Vaflovač před prvním pečením lehce vymastěte, pečte dozlatova podle typu stroje.

Tip:

Přidáním 50 g nastrouhaného sýra získáte výborné slané vafle, které dětem můžete podávat například „à la langoš“. V tomto případě ale dejte méně soli do těsta, postačí 3 g.

Nespotřebované těsto uložte do chladu a můžete ho použít později, jen někdy je potřeba odležené těsto lehce naředit mlékem.

Základem pro vafle vám může být i přebytečný kvas, ale vždy ho raději trochu podpořte droždím. Stačit bude 5–10 g čerstvého. Vafle budou vzdušnější.



Trdelníčky

Trdlo je u nás známé spíš jako nadávka, ale není trdlo jako trdlo. O tom vás přesvědčí recept na tyhle mini trdelníčky.

Ingredience

těsto

- 250 g hladké mouky
- 200 g studeného másla
- 250 g tučného vaničkového tvarohu
- špetka soli
- „formičky“ (kovové trubičky) na kremrole nebo trubičky

na posypání

- 1 lžice sezamu
- 1 lžice lněných semínek
- 1 lžice mandlových hranolek
- 1/2 lžičky skořice
- 3–4 lžice krystalového cukru
- rozšlehané vejce na potření

Postup

Z uvedených surovin vypracujte těsto, které nechejte ideálně do druhého dne odpočinout v lednici.

Připravte si posyp. Semínka pár minut opražte na suché pánvi a nechte vychladnout. Poté je krátce promixujte s mandlemi, skořicí a cukrem.

Vychlazené těsto rozválejte na asi 0,5 cm silný plát, nakrájejte na 2 cm široké pásky a každý z nich navíňte na trubičku, potřete rozšlehaným vejcem a obalte ve směsi.

Troubu předehřejte na 180 °C a trdelníčky pečte 15–17 minut dle velikosti a trouby. Po upečení nechte chvíli vychladnout a sejměte trdelníčky z trubiček. Nechte zcela vychladnout a můžete podávat.

Tip:

Mandlové hranolky nahradíte mletými mandlemi nebo jinými ořechy.

Místo klasického krystalového cukru zkuste dát třtinový, který naladí trdelníčky do karamelové chuti.
