

Vánoční
nepekovi



Kokosky

ČAS PŘÍPRAVY: 10 MINUT | ČAS VAŘENÍ: 20-25 MINUT | POČET PORCÍ: 30 KOKOSEK

Ingredience

200 g nahrubo strouhaného kokosu

5 bílků z větších vajec

vanilkový extrakt

špetka himalájské soli

8 PL tučného tvarohu

1 PL povoleného sladidla(nemusí být)

případně můžeme polít čokoládou

Postup:

Troubu předehřejeme na 170°C.

Bílky vyšleháme společně se špetkou soli (popř. sladidlem) do sněhu.

Poté do sněhu opatrně vmícháme strouhaný kokos, vanilku a na závěr tučný tvaroh.

Pomocí hlubší polévkové lžice opatrně tvarujeme kokosky a pokládáme je na plech vyložený papírem na pečení.

Pečeme kolem 20 minut, dokud okraje kokosek nezezlátnou. Necháme vychladnout a podáváme.

Kokosky

Mandlofky

ČAS PŘÍPRAVY: 5 MINUT | ČAS VAŘENÍ: 10 MINUT | POČET PORCÍ: 15 KS

SUROVINY:

170 g mandlové mouky
100 g sladidla erythritol
špetka soli
3 velké bílky
vanilkový extrakt
mandlový extrakt
hrst mandlových lupínků

POSTUP:

Smícháme mandlovou mouku, sladidlo a sůl.
Bílky vyšleháme do tuhého sněhu a po lžících
vmícháme do sněhu mandlovou směs.
Přidáme pár kapek vanilkového a mandlového
extraktu. A vše vymícháme v hladké těsto.
Ze směsi tvarujeme kuličky o průměru 3-4 cm a
klademe na plech vyložený pečícím papírem. Na
vrch každé kuličky přimáčkeme pár mandlových
lupínků.
Pečeme 10 minut na 180°C.
Skvěle chutnají druhý den.
Mandlofky skladujeme v lednici.

Mandlofky

Nezertý
a
Čokoládohraní



Vánoční dort s brusinkami

ČAS PŘÍPRAVY: 15 MINUT | ČAS VAŘENÍ: 60 MINUT | POČET PORCÍ: DORT O PRŮMĚRU 18 CM

SUROVINY:

KORPUS:

160 g mandlové mouky
140 g lískooříškové mouky
110 g másla rozpuštěného
150 g Xylitolu, (Erythritol) práškového
6 velkých vajec
240 g dýňové pyré
2 ČL vanilkového extraktu bez cukru
2 ČL dýňového koření
1/2 ČL soli
3 ČL prášku do pečiva
1 PL vysokoprocenního kakaa

KRÉM:

150 g krémového sýra
60 g šlehačky
50 g xylitol
2 PL máslo

ROZVAR:

100 g brusinek
100 ml suché červené víno
šťáva ze dvou mandarinek

POSTUP:

Přehřejeme troubu na 165°C. Smícháme suché ingredience ve velké míse. V druhé misce smícháme vejce, dýňové pyré, vanilkový extrakt a rozpuštěné máslo. Pomocí ručního šlehače vymíchejte obě směsi dohladka. Odebereme si jednu naběračku těsta do misky a smícháme s kakaem. Vymíchané těsto nalijeme do pečicím papírem vyložené dortové formy. Nalijeme směs s kakaem na těsto a lehce zamícháme, aby nám vznikla struktura dvou barev.

Vložíme do trouby a pečeme asi 60 minut nebo dokud špejli píchnutou do těsta nevyndáme čistou. Necháme vychladnout. Připravíme si krém. Smícháme krémový sýr, xylitol a nastrouhanou kůru z mandarinek a rozpuštěné máslo. Vše dobře vyšleháme.

Mezitím povaříme nasekané brusinky v mandarinkové šťávě, červeném suchém vínu, až budou brusinky měkké. Rozvar nesladíme, aby uvolnil chuť a vůni brusinek a vznikl kontrast ke sladkému těstu a krému. Vychladlý korpus namažeme rozvarem z brusinek a navrstvíme krém.

Zdobíme nasekanými pistácií a brusinkami, které jsme si dali stranou.



Vánoční dort s brusinkami

*Sváteční
jídla*

Svíčková na smetaně

ČAS PŘÍPRAVY: 20 MINUT | ČAS VAŘENÍ: 120 MINUT | POČET PORCÍ: 4 PORCE

SUROVINY:

800 g zadního hovězího
150g mrkev
150g celer
100g kořenová petržel
2 cibule
50 g plnotučné hořčice
2 PL xylitol cukru
2 PL octa
100 g sádla
kousek másla
100 g slaniny
250 ml šlehačky
3 ks bobkového listu
5 ks nového koření
5 kuliček pepře
citronová šťáva na dochucení
sůl
pepř

POSTUP:

Maso prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme a opečeme na sádle.

Vyjmeme a na výpeku opečeme zeleninu nakrájenou na kostičky a nakrájenou cibuli. Restujeme do zlatavé barvy. Přidáme hořčici, koření, zastříkneme octem a zarestujeme. Vložíme maso a zalijeme vývarem. Necháme vychladnout a dáme marinovat přes noc do lednice.

Druhý den, budeme počítat s tím, že se maso bude péct cca 2 hodiny. Hrncem či pekáčem vložíme i s poklicí do trouby a pečeme do změknutí masa v troubě rozpálené na 180°C. Poté maso i koření vyjme, omáčku pečlivě rozmixujeme do hladka, zelenina ji dostatečně zahustí.

Zjemníme smetanou a oříškem másla. Dochutíme citronem, xylitolem a dál již nevaříme.

Podáváme s mandlovým knedlíkem.



Svíčková na smetaně