

## Nápověda:

Naservírujte si cukroví na táč.

## Řešení

V receptech si stačí všimnou tvaru v jakém se cukroví servíruje. Každá strana kuchařky nám kóduje morzeovkou heslo **MANDLE**

### KOKOSOVÉ TYČKY

100 g hladké mouky, 100 g másla,  
120 g strouhaného kokosu, 80 g moučkového  
cukru, 80 g kakaa, 1 vejce; čokoláda

Mouku s cukrem prosijeme, přidáme rozměklé  
máslo, strouhaný kokos, kakao, uděláme důlek, do  
kterého vklepneme vejce a zpracujeme těsto. Nechá-  
me je chvíli odležet, pak vyválíme na silnější plát, ze  
kterého rádýlkem nebo ostrým nožem krájíme tyčky,  
přendáme na vymazaný plech a upečeme v dosti  
teplé troubě. Vychladlé tyčky namáčíme do čoko-  
lády.

### PIŠKOTOVÉ BANÁNY

2 žloutky, 20 g moučkového cukru, 2 lžice vody,  
20 g hrubé mouky, sníh ze 4 bílků a 20 g cukru,  
šlehačka, čokoládová poleva (viz kapitola Polevy)

Žloutky s cukrem umícháme do pěny, zašleháme  
trochu vody a mouku a nakonec vmícháme tuhý  
cukrový sníh. Sáčkem s trubičkou stříkáme na vy-  
maštěný plech tvary banánů a upečeme je v přede-  
hřáté troubě. Vychladlé banány slepujeme po dvou  
ušlehanou šlehačkou a polijeme čokoládovou pole-  
vou.

### MAROKÁNKY

400 g jemného krystalového cukru, 200 g hladké  
mouky, 80 g ztuženého pokrmového tuku,  
80 g sušeného mléka, 100 g škrobu,  
asi 1 a 1/2 dl vody, pokrájené ořisky, kandované  
ovoce, čokoláda na potření

Vodu, tuk, mléko, cukr a škrob přivedeme společně  
k varu a za stálého míchání přimícháme mouku.  
Když je směs dobře prohřátá, přimícháme pokrájené  
ořisky s kandovaným ovocem, ještě prohřejeme a  
odstavíme. Tuhou směs po kouscích rozmáčkáme na  
vymazaném plechu na placky. Ruce si přitom máčí-  
me ve studené vodě, aby se nám se směsí lépe  
pracovalo. Upečeme a ještě horké placky sundáváme  
a rozkládáme vedle sebe, aby se neslepily. Vychladlé  
marokánky ze strany, kterou ležely na plechu, poti-  
ráme čokoládou.

### KOKOSOVÉ PLNĚNÉ TYČKY

250 g hladké mouky, 125 g kokosové moučky,  
2 vejce, 125 g másla, 125 g moučkového cukru,  
rum, vanilkový cukr, 1/2 prášku do pečiva

#### Nádivka:

50 g moučkového cukru, 2 žloutky, vanilkový  
cukr, rum, 70 g mletých ořisků, 1 lžice rybízové  
zavařeniny, 1/4 balíčku piškotových  
drobečků  
– smícháme.

Z uvedených surovin na vále zpracujeme těsto, které  
vytlačujeme na strojku do tvaru tyček a dáme péci  
do vyhřáté trouby. Upečeme a vychladlé po dvou  
slepujeme kokosovou nádivkou a komoučkáme  
v čokoládě.

### MANDLOVÉ TYČINKY

200 g hladké mouky, 100 g moučkového cukru, 100 g másla, 2 žloutky, 1 vanilkový cukr, 100 g strouhaných mandlí, strouhaná pomerančová nebo citronová kůra, tuk na vymazání plechu, čokoládová poleva (viz kapitolu Polevy)

Hladkou mouku s moučkovým cukrem na vále prosijeme, přidáme změkklé máslo, žloutky, vanilkový cukr, pomerančovou nebo citronovou kůru, nastrouhané mandle a zpracujeme těsto. Po chvilce odležení vkládáme těsto do masového strojku s nástavcem na cukroví a protlačujeme. Tyčinky pokládáme na mírně vymazaný plech a upečeme v předem vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí poléváme tyčinky čokoládovou polevou.

### BRABANTSKÉ DORTÍČKY

200 g hladké mouky, 160 g másla, 80 g moučkového cukru, 80 g mletých ořechů, trochu skořice, tuk na plech, čokoládová poleva (viz kapitolu Polevy) a lískové oříšky na zdobení

#### Krém:

200 g másla, 200 g moučkového cukru, 1/2 dl silné černé kávy  
– máslo utřeme do pěny. Za stálého míchání přidáváme cukr a přiléváme studenou černou kávu.

Uvedené suroviny zpracujeme v těsto a necháme je odpočinout. Pak z něj na pomoučeném vále vyválíme plát a formičkami z něj vykrájíme kulaté tvary. Upečeme na vymazaném plechu v předehřáté troubě doblederůza. Vychladlé cukroví plníme krémem, polijeme čokoládovou polevou a zdobíme lískovým oříškem.

### CUKROVÉ BANÁNKY

420 g hladké mouky, 280 g tuku, 140 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 4 vařené žloutky, strouhaná citronová kůra

Tuk utřeme s cukrem a nastrouhanými vařenými žloutky, přidáme mouku, strouhanou citronovou kůru a vypracujeme tužší těsto. Pomocí strojku je vytlačujeme do tvaru banánků. Povrch banánků postříkáme rozpuštěnou čokoládou.

### MANDLOVÁ KOLEČKA S OŘEchem

150 g hladké mouky, 50 g moučkového cukru, 180 g másla, 150 g rozemletých mandlí, 3 lžice rumu

#### Krém:

120 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 lžice rumu, 1 lžice silné černé kávy  
– vše utřeme dohladka.

Do mísy prosijeme mouku, moučkový cukr, přidáme rozemleté mandle, rozměkklé máslo a rum a zaděláme těsto, které necháme nejméně hodinu v chladu odležet. Na pomoučeném vále vyválíme placku, formičkou vypichujeme malá kolečka a dáme péci do jen velmi mírné trouby – kolečka musí zůstat světlá. Po vychladnutí slepujeme krémem, vrchní kolečko máčíme v čokoládě a doprostřed posadíme půlku vlašského ořechu nebo oloupanou mandli.

### KOKOSOVÁ KOLEČKA

250 g hladké mouky, 250 g rozměkklého tuku nebo másla, 120 g moučkového cukru, 250 g strouhaného kokosu, 3 lžice kakaa, 1–2 vejce

Na vál prosijeme mouku s moučkovým cukrem, přidáme kokos, kakao, rozměkklý tuk a uděláme důlek, do kterého vyklepneme vejce. Vypracujeme těsto, které necháme asi 30 minut v chladu odpočinout. Po částech vyvalujeme 3–4 mm vysoké pláty, ze kterých vykrajujeme kolečka, dáme je na vymazaný plech a upečeme v teplejší troubě. Kokosová kolečka můžeme slepovat krémem nebo zavazeniinou, polévat čokoládovou nebo jinou polevou a ozdobit nebo kombinovat například s línečkým pečivem.



### DŮLKOVÉ KOLÁČKY

140 g másla, 140 g sádla, 140 g moučkového cukru, 2 žloutky, 2 celá vejce, 420 g hladké mouky, 2 vanilkové cukry, kakao

Všechny suroviny zpracujeme a necháme odležet. Pak z těsta děláme malé kuličky, do kterých uděláme měchačkou důlek, plníme hustou zavařeninou a upečeme.

### KOKOSOVÉ SIRKY

600 g polohrubé mouky, 250 g tuku, 200 g moučkového cukru, 200 g strouhaného kokosu, 2 vejce

Ze všech surovin vypracujeme těsto a necháme je v chladu ztuhnout. Strojkem vytlačíme proužky, které na vymazaném plechu upečeme. Po vychladnutí špičku namočíme v rozpuštěné čokoládě a necháme ztuhnout.

### ČOKOLÁDOVÉ DORTÍČKY

150 g hladké mouky, 150 g tuku, 150 g moučkového cukru, 2 vejce, 150 g mléčné čokolády

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a přidáme ji k ostatním surovinám. Vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout. Pak je vyválíme, tvořítkem vykrájíme kolečka a upečeme. Kolečka po dvou slepíme máslovým krémem, polijeme citronovou polevou a ozdobíme čokoládovými zrny.

### PUNČOVÉ KOULE

2 balíčky dětských piškotů, 250 g másla, 1 dl rumu, 1 dl šťávy (sirup), 1 vanilkový cukr, 2 lžíce kakaa, 100 g sekaných oříšků, kandované ovoce, 50 g čokolády; kokos na obalení

Máslo utřeme s cukrem, přidáme vanilkový cukr a kakao, sekané ořechy, kandované ovoce a nastrouhanou čokoládu. Nakonec pokrájíme piškoty, polijeme rumem a sirupem a přimícháme do směsi. Vše dobře propracujeme, uděláme kuličky a balíme v kokosu.

### ČOKOLÁDOVÉ KULIČKY

4 lžíce vody, 100 g jemného krystalového cukru, 80 g strouhané čokolády, 150 g mletých lískových oříšků, 0,5 dl rumu, strouhaná čokoláda na obalení

Vodu a krystalový cukr svaříme na sirup, odstavíme, přidáme strouhanou čokoládu, mleté lískové oříšky, rum a vše promícháme. Z prochladlé směsi tvoříme kuličky, které obalujeme ve strouhané čokoládě.