

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. Necháme je chvíli odležet, pak vyválíme na silnější plát, ze kterého rádyčkem nebo ostrým nožem krájíme tyčky, přendáme na vymazaný plech a upečeme v dosti teplé troubě. Vychladlé tyčky namáčíme do čokolády.

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 vymaštěný plech tvary banánů a upečeme je v předehřáté troubě. Vychladlé banány slepujeme po dvou ušlehanou šlehačkou a polijeme čokoládovou polevou.

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 oříšky, 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 prohrátá, přimícháme pokrájené oříšky s kandovaným ovocem, ještě prohřejeme a odstavíme. Tuhou směs po kouscích rozmačkáme na vymazaném plechu na placky. Ruce si přitom máčíme 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, potíráme čokoládou.

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 oříšků, 1 lžice rybzizové
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 konce máčíme v čokoládě.

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.

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 doblederůžova. Vychladlé cukroví plníme krémem, polijeme čokoládovou polevou a zdobíme lískovým oříškem.

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.

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.

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. Hotová kolečka můžeme slepovat krémem nebo zavařeninou, polévat čokoládovou nebo jinou polevou a různé zdobit nebo kombinovat například s líneckým pečivem.

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.

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.

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.

2 balíčky dětských piškotů, 250 g másla, 1 dl rumu, 1 dl šťávy (sirup), 1 vanilkový cukr, 2 lžičky 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 nakrájenou čokoládu. Nakonec pokrájíme piškoty, polijeme rumem a sirupem a přimícháme do směsi. Vše dobře zpracujeme, uděláme kuličky a balíme v kokosu.

4 lžičky 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.