Recept na nepečené ořechové čtverečky s rumovou polevou

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/recept-na-nepecene-orechove-ctverecky-s-rumovou-polevou.html

Nepečené ořechové čtverečky patří k mému oblíbenému vánočnímu cukroví. Když ochutnáte jeden kousek, okamžitě natahujete ruku pro další. Jsou mimořádně jedlé.

Když jsem plnou krabičku čtverečků přinesla na sraz ze školy a nechala kolovat, krabička se mi vrátila prázdná poměrně brzo.

Na přípravu 50 kusů ořechových čtverečků budeme potřebovat

Na těsto

- 200 g jemně mletých vlašských ořechů
- 150 g moučkového cukru + něco navíc na podsypání těsta
- 1 bílek
- 1 – 2 polévkové lžíce rumu
- 2 archy papíru na pečení

Na rumovou polevu

- 200 g moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce horké vody
- 3 polévkové lžíce rumu (Tuzemák-Božkov)

Na dozdobení

- 50 čtvrtek vlašských ořechů

Postup přípravy nepečených ořechových čtverečků

Do mísy nasypeme jemně namleté vlašské ořechy, přidáme navážený moučkový cukr prosévaný přes síto, aby v něm nebyly hrudky a jeden syrový bílek. Vše pokropíme rumem.

Rukou vypracujeme kompaktní těsto, z kterého uděláme kouli. Těsto necháme cca hodinu odpočívat při pokojové teplotě.



Na vál rozprostřeme pečící papír. Aby po ploše válu papír neklouzal, přilepila jsem všechny rohy průsvitnou lepenkou (izolepou). Papír posypeme moučkovým cukrem.

Pečící papír si k válu připevněte izolepou. Nebude klouzat po válu.

Dlaní ruky kouli těsta zmáčkneme, těsto poprášíme moučkovým cukrem a pokryjeme druhým archem pečícího papíru. Válečkem rozválíme plát cca 4 mm silný. Nožem plát těsta ořízneme na čtverec, z kterého budeme následně krájet čtverečky o hraně 3 cm.



Zbytky oříznutého těsta stlačíme do koule a vyválíme z něho stejným způsobem přibližný menší čtverec.

Na přípravu polevy prosejeme přes sítko moučkový cukr do misky, přidáme 2 polévkové lžíce horké vody, 3 polévkové lžíce rumu. Z uvedených surovin umícháme rumovou polevu. Nejlépe to jde elektrickým ručním šlehačem, ale můžeme si polevu ušlehat i ručně metlou. Když poleva lehce zhoustne, je hotová.

Poleva jde dobře roztírat a tuhne pomalu.

Polevu naneseme na plát rozváleného těsta. Dobře jde roztírat cukrářskou kartou nebo nožem s delší čepelí. Při práci nespěcháme, protože poleva bleskově netuhne.

Nyní si nakrájíme třícentimetrový rastr nožem s delší čepelí nebo kráječem na pizzu. Na každý čtvereček položíme čtvrtku vlašského ořechu a skutečně jenom lehce přitlačíme. Čtverečky od sebe neoddělujeme. Necháme je přibližně hodinu schnout.



Pak čtverečky od sebe oddělíme a rozmístíme je po celé ploše pečícího papíru.

Pomáhala jsem si nožem s kulatou špičkou. Čtverečky jsem nechala na válu do druhého dne zaschnout. Pak jsem je přendala do krabičky a uzavřela víčkem.

Až ořechové čtverečky připravíte, napište mi, jak vám chutnaly.