Plněné vánoční ořechy mé přítelkyně Ireny

https://varimesmarcelou.cz/vanocni-cukrovi-a-peceni/plnene-vanocni-orechy-me-pritelkyne-ireny.html

Vánoce u nás začínají vždy rozpravou, co budeme letos péct za cukroví. Myslím si, že nejen u nás. Když jsem o přestávce v divadle začátkem prosince míjela skupinky diváků, tu k mému sluchu přilétlo slovo „linecké“, nebo „kolik druhů budeš péct“. Cukroví je fenomén českých vánoc.

Když jsem kdysi začínala s pečením, říkala jsem si, že musím také udělat plněné ořechy. Ale jaký recept zvolit. Maminka sice ořechy pekla, ale recept se nedochoval. A také nebylo se koho zeptat.

Že recept, který jsem si našla, nestojí za nic, jsem zjistila až v momentu, kdy jsem je chtěla vyklopit z formiček. Sypaly se jako písek, z kterého se odpařila voda. Z celého plechu byla hromada drobků. Dlouho jsem se bála znovu se do nich pustit.

Nejlepší jsou recepty, které jsou vyzkoušené, jako tento, o který se se mnou podělila má přítelkyně Irena. Iren, díky.

Na přípravu 45 – 50 ks vánočních ořechů budeme potřebovat

Na těsto a pečení

- 200 g hladké mouky
- 150 g rozvolněného másla pokojové teploty (nakrájené na několik částí)
- 100 g moučkového cukru prosátého přes síto
- 100 g mletých ořechů (já jsem měla vlašské, ale klidně použijte i lískové)
- 1 bílek
- Formičky na pečení (měla jsem 50 ks)
- Trochu rozpuštěného ztuženého tuku na vymazání formiček
- 1 plech na pečení

Pudinková náplň vánočních ořechů

- 2 dl mléka
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 125 g másla
- 60 g moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce rumu
- 12 nastrouhaných kulatých piškotů

Na dozdobení vánočních ořechů potřebujeme

- 70 g čokolády rozpuštěné ve vodní lázni společně s 1 polévkovou lžící sladké smetany

Postup přípravy vánočních ořechů

Z mouky, másla, cukru, mletých ořechů a jednoho bílku rukama vypracujeme těsto. Promísení všech surovin musí být dokonalé, aby někde nezůstaly hrudky másla.

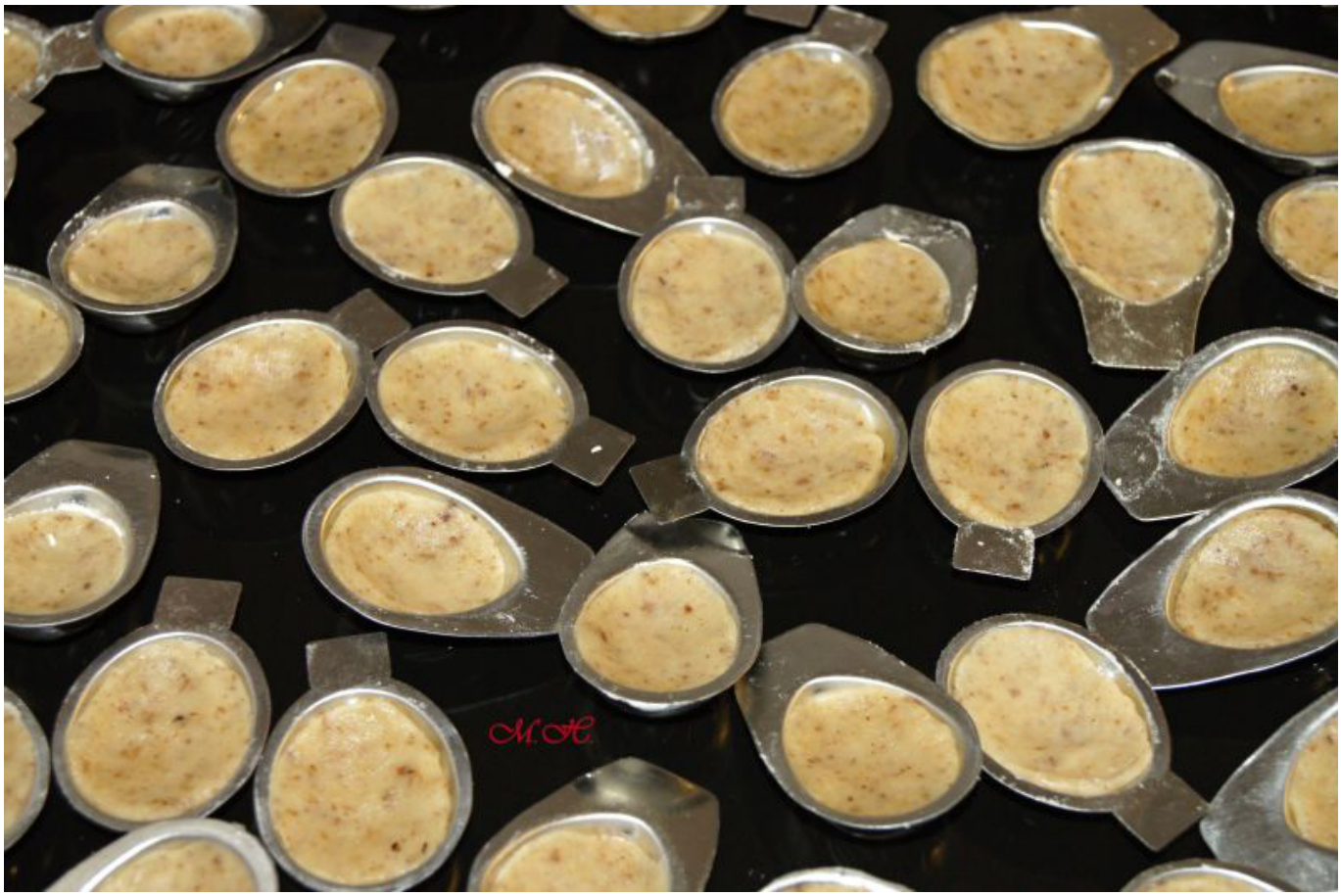
Kouli těsta zabalíme do mikrotenového sáčku a vložíme ho do ledničky, aby těsto ztuhlo. Stačí na to dvě hodiny nebo klidně dva dny. Záleží jen na vás, jak si rozplánujete čas.

TIP: Budete-li chtít udělat polovinu ořechů světlých a druhou polovinu tmavých, tak do té druhé poloviny těsta zapracujte čajovou lžičku kakaa nebo karobu.

Formičky zlehka vymažeme tukem za pomoci štětce nebo mašlovačky. Moukou nevysypáváme.

Těsto si rozdělíme na dvě stejné poloviny. Z těsta postupně odkrajujeme plátky, přibližně 1 cm silné a nožem je dál dělíme na hranolky a následně na krychličky přibližně o hraně 1 cm.

Z krychličky v dlaních uděláme kuličku, kterou vtlačíme do formičky tak, aby těsto bylo jen po stranách a uprostřed zůstal důlek – místo na náplň.



Formičky naplněné těstem
Zdroj: Marcela Hackerová

Troubu si předehřejeme na 170 °C. Plech s naplněnými formičkami vložíme do vyhřáté trouby na požadovanou teplotu a pečeme je 14-15 minut.

Upečené ořechy necháme jen mírně zchladnout a ještě teplé je vyklopíme. Jde to lehce. Ve formičkách nezůstane ani gram těsta.

Nyní celý proces opakujeme i s druhou polovinou těsta, jen s tím rozdílem, že teď už formičky nevymazáváme.

Upečené ořechy vyskládáme do nádoby vyložené papírovými utěrkami nebo ubrousky, necháme vychladnout a hermeticky uzavřeme. Plníme je až na poslední chvíli a minimálně jeden den je před podáváním necháme uležet.



Upečené ořechy
Zdroj:Marcela Hackerová

No a jakou náplň do ořechů si zvolíte, záleží jen na vás. Já jsem pro tentokrát použila pudinkovou.

Do mléka jsem přidala 2 polévkové lžíce rumu, nasypala vanilkový pudink. Metlou jsem všechny suroviny dokonale promíchala a začala, za stálého míchání metlou, zahřívat.

Jakmile pudink začne houstnout, nádobu odstavíme. Do pudinkové hmoty postupně začneme zašlehávat kostičky připraveného másla a cukr. Nakonec do náplně zamícháme nastrouhané kulaté piškoty.

Ořechy připravenou náplní slepíme.



Naplněný ořech
Zdroj:Marcela Hackerová

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Do misky z varného skla nalijeme jednu polévkovou lžíci smetany a nalámeme čokoládu.

Misku postavíme na hrnec, ve kterém jsou cca 2 cm vody. Dno misky s čokoládou se nesmí dotýkat vodní hladiny. Horká pára nám zahřeje misku a čokoláda je za pár minut tekutá.

V rozpuštěné čokoládě namáčíme špičky ořechů a klademe je na dortovou mřížku, kde necháme čokoládu ztuhnout.