

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 mījela skupinky diváků, tu k mému sluchu přilétlo slovo „linecké“, nebo „kolik druhů budeš péct“. Cukroví je fenomén českých vánočních.

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.

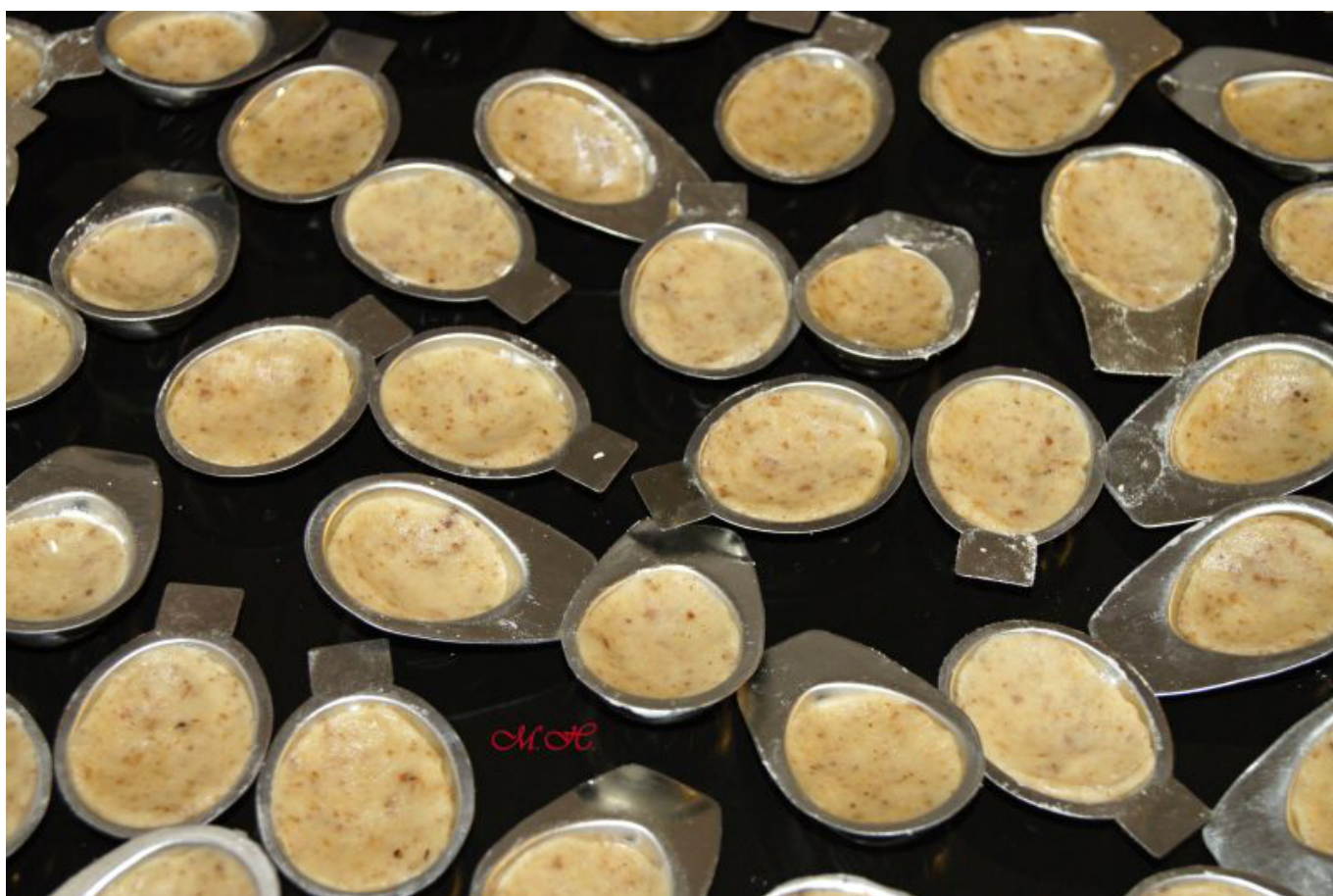
Kouli těsta zabalíme do mikrotenového sáčku a vložíme ho do ledničky, aby těsto ztuhlo. Stačí na to dvě hodiny nebo klidně dva dny. Záleží jen na vás, jak si rozplánujete čas.

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 nevmazáváme.

Upečené ořechy vyskládáme do nádoby vyložené papírovými utěrkami nebo ubrousky, necháme vychladnout a hermeticky uzavřeme. Plnime 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 nastrohané kulaté piškoty.

Ořechy připravenou [náplní](#) slepíme.



Naplňný ořech

Zdroj: Marcela Hackerová

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Do misky z varného skla nalijeme jednu polévkovou lžici 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.