


Кутия коледни сладки

Шест вида коледни сладки - целувки, гръцки масленки с бадеми, целувки, бисквитки, сладки с мак

20 сладки (/бисквитки)

 Лесно

 up to 60 Min.



Съставки:

1. Шоко-лешниците

"Рошковци":

1 пак. Глазура тъмен шоколад
300 г лешници
1 ч.л. сол (морска сол на люспи (опция))

2. Гръцки масленки с печени бадеми:

125 г масло (на стайна температура)
75 мл олио (слънчогледово)
80 г бадеми (печени, накълацни на едро)
80 г пудра захар
0,5 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker (разтворена в малко вода)
360 г брашно

3. Целувки с бадем:

4 бр. белтъка (на стайна температура)
200 г захар
2 ч.л. оцет (винен оцет или лимон фреш)
2 ч.л. Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 ч.л. есенция бадем Dr.Oetker 38 мл

4. Маслени какаови и ванилови бисквитки "ала баба":

500 г брашно
300 г масло (на стайна температура)
135 г пудра захар
1 ч.л. сол
4 бр. жълтъци
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл
1 с.л. какао премиум Dr.Oetker с връх

1 Шоко-лешниците "Рошковци":

Поставете пакетчето глазура тъмен шоколад в съд с вряла вода. Оставете за около 5 мин. Когато е напълно разтопен, намачкайте пакетчето и отрежете ъгълчето му. Тогава излейте шоколада върху лешниците и енергично разбъркайте, така че да се покрият напълно.

Изсипете шоко-лешниците в предварително застлана с хартия за печене тава и разпределете, за да изсъхнат. Трябва да действате бързо, защото глазурата стяга бързо. Когато се полейт с гореща глазура, повърхността на лешниците ще се остане лъскава. Поръсете по желание със сол на люспи. Оставете в хладилник да стегнат. Когато са напълно изсъхнали, ги начупете и вече имате шоко-лешници "Рошковци".

2 За бели коледни курабии по гръцки:

Разбъркайте маслото много мек крем с телена бъркалка в купа. Добавете олиото и продължете да разбивате добре. Добавете пудрата захар, содата, разтворена във вода и брашното. Замесете меко тесто. Накълцаните на едро бадеми смесете с готовото тесто. Оформете топчета като използвате количество около 1 с.л. от тестото. Печете в предварително загрята фурна на 180°C за 20 минути. След като поизстинат ги оваляйте или поръсете обилно в пудра захар.

3 За целувки с бадем:

Има два успешни начина за получаване на целувки.

Единият е класически френски метод, при който разбивате белтъците до пена, после добавяте на няколко пъти захарта. На финала добавяте киселината, нишестето и аромата.

Вторият метод е швейцарският, при който слагате белтъците и захарта на водна баня и при непрекъснато бъркане сместта трябва да достигне 77°C. След това с помощта на миксер разбивате до твърди лъскави връхчета като минута преди да приключите с биенето добавяте киселината, нишестето и аромата.

Кой от двата варианта ще изберете, оставяме на вас. Важното е сместта да е твърда и лъскава преди да я шприцовате. Напълнете сместта в пош с накрайник и оформете по избор в желаната форма.

Печете или по-точно сушете целувките на 100°C за 1 час, ако са по-мънички като тези от снимката. Ако са по-големи целувки, печете по-дълго.

4 Маслени какаови и ванилови бисквитки "ала баба":

Омесете тесто от брашното, маслото, пудрата захар, солта и жълтъците. Готовото тесто разделете на две равни части.

В едната добавете есенция ванилия, а в другата какао. Оформят се два цилиндъра с диаметър 5 см и дължина около 8-10 см. Може да ги оформите с малък диаметър, ако искате бисквитките да са по-дребни. Ваниловият цилиндър се овалва в захар, а какаовият - в захар с канела. Увийте ги във фолио за свежо съхранение и оставете в хладилник 1-2 часа.

Загрейте фурната на 175°C на горен и долен реотан. Нарезете цилиндрите на филийки с дебелина 1 см. Подредете ги върху застлана с хартия за печене тава, като може да ги поставяте близо една до друга, тъй като не се надуват много.

Печете 15 минути. Оставете да изстинат и съхраняват в затворена кутия.

5 За портокалови бисквити с мак:

В дълбока купа смесете маслото, захарта и Финес - аромат портокалови корички. Разбийте много добре с миксер или телена бъркалка до побеляване на сместта. Добавете яйцето, зехтина и есенцията портокал. Смесете добре. Добавете всички сухи съставки и разбъркайте до хомогенно тесто. Покрийте с фолио и оставете в хладилника за 30 минути.

0,5 пак. захар с канела Dr.Oetker
1 с.л. захар (за овалване)

5. Портокалови бисквити с мак:

190 г брашно
1 с.л. Густин - фино царевично нишесте Dr.Oetker
1 с.л. макови семена
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
0,5 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker
1 щипка сол
100 г масло (на стайна температура)
100 г захар
30 мл зехтин
0,5 пак. Финес - аромат портокалови корички Dr.Oetker
1 ч.л. есенция портокал Dr.Oetker
38 мл
1 бр. яйца

6. Шоколадови ореховки:

300 г орехи (печени, блендирани на ситно)
400 г пудра захар
4 с.л. какао Dr.Oetker
1 ч.л. сол
1 ч.л. есенция ванилия Dr.Oetker 38 мл
4 бр. белтъка



От вече охладеното тесто вземайте по 1 с.л. и оформете топче между дланите си. Оваляйте го в пудрата захар и поставете в тава, застлана с хартия за печене. Редете на разстояние, защото ще увеличат обема си. Печете в предварително загрята фурна на 175°C за 12 минути.

6 За шоко ореховки:

Смесете всички сухи съставки, разбъркайте. Разбийте с няколко движения белтъците, колкото да станат хомогенни и ги смесете със сухите съставки. Разбърквате до еднородна смес.

С помощта на супена лъжица оформете ореховките, като оставяте по-голямо разстояние помежду им. В голяма тава не повече от 12бр. Печете в предварително загрята фурна на 160°C максимум 12-14 мин, но не повече, за да останат меки и да не прегорят.

Последвайте Гери Баева и блога ѝ [Beyond the yummy](#) за още изкушаващи рецепти.

