



VÁNOCE 2017

nejoblíbenější svátky v roce



Již brzy tady budou opět Vánoce. Nedávno skončily ty minulé a už tu budou Vánoce 2017. To je neuvěřitelné, jak ten čas letí. Zase se všichni začnou nakupovat dárky pro rodinu, příbuzné, známé a přátele. K tomu si většina pěkně ochutná vynikající cukroví, bramborový salát a smaženého kapra. Oslavíme tyto každoroční svátky klidu a míru v okruhu našich nejbližších.

Samotnému Štědrému dni předchází advent a s ním je spojeno tradiční rozsvícení vánočních stromů a zahájení vánočních trhů ve městech i na vesnicích. Na začátku prosince opět přijde Mikuláš s čertem, aby postrašil zlobivé děti. Poté budou Vánoce již na spadnutí. Je však velmi důležité všechno pořádně přichystat, nazdobit a nakoupit.

K Vánocům také patří vánoční cukroví, které můžeme upéct nebo koupit, a hlavně ho pak ochutnávat a sníst. Oblíbené cukroví je např. linecké cukroví, vosí hnízda, vanilkové rohlíčky, špaldové perníčky a linecké koláčky s čokoládou. Existuje ale mnoho druhů vánočního cukroví, které můžete upéct. Stačí si jen, když si vyberete jaké, třeba na našich stránkách, kde naleznete velmi mnoho receptů. K tomu můžete upéct vánočku či vánoční štolu. Tak budete mít pořád něco na mlsání, což se ke svátkům hodí.

Štědrovečerní večeře, která bývá často složena z bramborového salátu a smaženého kapra, patří u nás k tradičnímu jídlu. Pokud nemáte rádi kapra, nahraďte ho lososem, treskou nebo kuřecím. Záleží na tom, co si vyberete.

Vybrat dárek je velmi obtížné a zdouhavé. Možná každý rok přemýšlíte, co koupit dětem, rodičům a kamarádům. Obálka s penězi není vždy tím nejlepším řešením, lepší je originální dárek, který potěší. Tak něco zajímavého vymyslete.

Nezapomeňte na pořádnou výzdoby a hezky nazdobený stromeček, který dodá Vánocům tu správnou atmosféru.

Zdroj: xvanoce.cz

Vánoční strom pro Prahu uřízli poblíž Křivoklátu

V Roztokách u Křivoklátu v neděli dopoledne 26. 11. odborníci uřízli vánoční strom pro Prahu. Zhruba 24 metrů vysoký smrk ztepilý byl na Staroměstském náměstí poprvé rozsvícen v sobotu 2. 12. Kácení přihlíželo několik set lidí.

Řezání stromu zahájil Jiří Vorlíček, který se na kácení vánočního stromu podílí už poštět. "Vyřízneme násek a po dohodě s jeřábníkem si potřebujeme ten strom potom trošičku našponovat do toho směru, kde předpokládáme, že chceme, aby se nám zhoupl," popsal Vorlíček postup kácení. K práci použil i zcela nový model pily, který se zatím v Evropě neprodává.

Kolem 10.00 už uříznutý strom visel na jeřábu, následovalo jeho očišťování a příprava k naložení na speciální nákladní vůz. Po naložení ještě museli pracovníci přepravní firmy uvázat větve. "Letos bude zajímavé to, že pojedeme se soupravou velmi náročnými zatáčkami v Roztokách, kde musíme využít speciální trailer s hydraulickým natáčením kol a přizvedáváním podvozku," uvedl vedoucí přepravy stromu Martin Švestka.

Šestašedesát let starý smrk nebude podle starostky Roztok Lenky Peterkové jako vánoční strom sloužit poprvé, jedna z místních rodin ho v době, kdy se ještě snadno vešel domů, měla během svátků ozdobený v domku, poté ho vysadila na jeho dosavadní místo v údolí Berounky.

Smrk už je seříznutý zhruba na délku 22 metrů, místo na ukotvení je hluboké dva metry, výška stromu na náměstí tak bude zhruba 20 metrů. Strom, který byl vybrán z přibližně 20 kandidátů, dosud stál na soukromém pozemku v blízkosti drátů vysokého napětí. Majitel by ho proto musel nechat odstranit i v případě, že by strom pro vánoční trhy nebyl vybrán. Tip v soutěži o strom na Staroměstské náměstí dal muž, jenž návrhy na jehličnany, které mají před Vánoci zdobit Staroměstské náměstí, pravidelně posílá.

V loňském roce zdobil Staroměstské náměstí dvaadvacetimetrový smrk z Pecky v Královéhradeckém kraji.

Zdroj: www.tyden.cz

Na Staroměstském náměstí v Praze rozsvítili vánoční strom

Na pražském Staroměstském náměstí se rozzářil vánoční strom. Rozsvítila ho primátorka Adriana Krnáčová. Vánoční strom stojí i na Václavském náměstí, také ten se rozsvítil poprvé v sobotu dopoledne. Vánoční trhy na obou náměstích v centru hlavního města letos nabízejí více než 120 stánků a na Staroměstském náměstí je pro každý den připraven hudební program.



První rozsvícení vánočního smrku na Staroměstském náměstí doprovodily motivy z Mé vlasti Bedřicha Smetany. Pro očekávaný velký zájem se pořadatelé rozhodli slavnostní rozsvícení zopakovat ještě jednou o hodinu později, kdy zazní skladba z Krkonošských pohádek skladatele Vadima Petrova. Vánoční smrk letos do Prahy doputoval ze Středočeského kraje, vyrostl v Roztokách u Křivokláta a organizátoři ho vybrali z více než dvacítky navržených stromů.

Přímo pod stromem jsou umístěny dva betlémy, z toho jeden živý. Třetí betlém je v parku za Staroměstskou radnicí. Na náměstí stojí letos 99 stánků. Každý den od 16:00 doprovodí vánoční trhy hudební program. Celkem se na pódiu vystřídá 600 až 700 účinkujících.

Strom na spodní části Václavského náměstí se poprvé rozsvítí v 17:00 a od té doby se bude opakovat každou celou hodinu až do večera. Na Václavském náměstí je 29 stánků, nabízejí vánoční zboží a také české rukodělné výrobky.

Náklady na vánoční trhy na Staroměstském náměstí, Václavském náměstí a náměstí Republiky se každý rok pohybují kolem 15 miliónů korun. Letos cenu o osm miliónů zvýšilo mimo jiné pořízení nového vyhlídkového mostu.

Zdroj: Novinky.cz

Máslovický betlém je připravený. Jak jinak - je z másla

Tradiční betlémské postavičky i spousty dalších figurek jsou připravené, aby vyzdobily muzeum másla v obci Máslovice nedaleko Prahy. Nejsou ovšem ze dřeva či keramiky, ale jak napovídá název obce a muzea – jsou z másla.



Během soboty v místní hospodě mohli zdejší lidé i další dobrovolníci, kteří se sem sjeli z různých koutů, přispět k výrobě. Kdo dorazil, dostal kostku másla, špachtli nebo nůž, a mohl začít tvořit. „Přijela jsem z Prahy. Už mám ovečku a teď ještě ovčáckého psa,“ ukazovala na své dílko jedna z přítomných žen.

„Je to dost složité, tvarovat jen špachtličkou, když se toho nemůžete moc dotýkat rukama, aby se máslo nerozehřívalo,“ pousmála se žena z Prahy.

Další dorazila třeba z Milovic, pomoci přijela i skupina skautů, a ani místní se nenechali zahanbit. Celkem dorazilo kolem padesáti lidí, kteří se na tvorbě máslového betléma podíleli.

„Teď dáme figurky do mrazáku a příští pátek je nainstalujeme v muzeu. K vidění bude od soboty 2. prosince,“ zvala do muzea másla starostka Máslovic Vladimíra Sýkorová, která za celým nápadem stojí.

Tradice máslového betléma se tady drží už od roku 2000. Kdo si chce užít podívanou, měl by dorazit v průběhu prosince nebo v první polovině ledna. Pak už začíná máslo žluknout a výstava, ačkoli se v muzeu kvůli specifickým exponátům podléhajícím zkáze netopí, by mohla být doprovázena nepříjemným zápachem.



Zdroj: Novinky.cz

Obří adventní věnec vyrobili nadšenci v Hlučíně na Opavsku

Zhruba šest hodin trvalo v sobotu nadšencům z Hlučina vyrobít na Mírovém náměstí obří adventní věnec. Příprava se však rozjela už tři týdny předtím.



„Nejdéle trvá sehnat a připravit to chvojí. Každá větev se musí upravit. Vozím to ze zahrad z okolních obcí. Třeba z Hošťálkovic, Děhylova,“ ukazoval Právu Josef Hlubek, který vše před pěti lety vymyslel.

„Pak se tomu věnuji tři týdny a každý den po tuto dobu ty větve třídím a upravuji. A vidíte, stejně i tady na místě se to musí ještě dále upravit. Pak to spleteme do obřího adventního věnce a ozdobíme. Samozřejmě nechybí ani svíčky. První se rozsvítí v první adventní neděli,“ vysvětloval Hlubek.

S výrobou a výzdobou pomáhají malí i velcí dobrovolníci z jeho party. „Jsme tu od devíti rána a vypadá to, že dřív než ve tři odpoledne to hotovo nebude. Naštěstí dnes není tak velká zima, ale tak něco na zahřátí s sebou máme,“ usmívali se nadšenci a přinášeli slaměná zvířata, z nichž uprostřed adventního věnce vznikne betlém s jesličkami s Ježíškem.

Zdroj: Novinky.cz

Kdy bude advent 2017?

Oblíbený advent tady budeme mít již za chvíli, určitě se na něj opět těšíte. Toto období, které trvá 4 týdny, patří mezi nejpopulárnější chvíle v roce, protože se během něj pěkně chystáme na Vánoce. Během adventu se totiž musí stihnout napéct cukroví, nakoupit dárky a různé drobnosti, uklidit, také třeba navštívit trhy a vánoční koncerty. Příležitostí je velmi mnoho, ale času velmi málo.

Letošní advent začíná až 3.12.2017. Na jednu stranu je to celkem pozdě, na druhou stranu do Vánoc je to přesně 21 dní, což pro mnoho lidí může být dostatek času na pečení, nakupování, na trhy i úklid. V případě, že byste nestíhali, tak se přece nic neděje, protože Vánoce a advent je tady každý rok.

Nejen advent 2017, ale i každý předchozí a budoucí, je spojen s několika oblíbenými tradicemi, jako je výroba nebo nákup adventního věnce, kalendář pro děti nebo výzdoba domova a města.

Dále se na děti chystá Mikuláš s čertem, pak nakupování dárků, návštěva vánočních trhů nebo i pečení cukroví. Záleží jen na vás a na vašich představách a časových možnostech.

Kdy nás čekají adventní neděle?

Adventní neděle jsou charakterizovány tradičním zapálením jedné svíčky na adventním věnci. Samozřejmostí je i prodloužená otevírací doba v obchodech, ať každý stihne nakoupit dárky, dekoraci a další zajímavé zboží.

Letos budou adventní neděle v těchto datech:
železná neděle 3.12.2017 - 1. neděle v prosinci
bronzová neděle 10.12.2017 - 2. neděle v prosinci
stříbrná neděle 17.12.2017 - 3. neděle v prosinci
zlatá neděle 24.12.2017 - 4. neděle v prosinci



Ještě před začátkem adventu se často začínají péct perníčky a po začátku adventu (přesněji po Mikuláši) se pokračuje s pečením dalšího cukroví.

Dále je nutné nakoupit dárky, můžete je koupit v internetových obchodech, trzích nebo v klasických obchodech. Každý vybere snad ty nejlepší dárky pro rodinu a známé. Advent 2017 je to nejlepší období, abyste udělali všechny tyto příjemné (pro někoho možná moc ne) povinnosti a navíc všechno ve městech a vesnicích bude krásně nazdobeno a rozsvíceno.

Zdroj: vanoce-silvestr.cz

Perníkový adventní věnec

Perníkový adventní věnec je velmi pěkný symbol Vánoc. Advent začíná 4 týdny před Štědrým dnem, tak si ho včas upečte, ať vám může ozdobit domov.



INGREDIENCE:

1 kg hladké mouky, 100 g krystalového cukru
250 g moučkového cukru, 15 g sody
2 vejíčka, 50 g másla, 6 lžic medu
lžice perníkového koření, citronová kůra
200 ml vody, vejce na potření
poleva: bílek, cukr, citron
čajové svíčky

POSTUP:

Krystalový cukr necháme v hrnci zkaramelizovat. Zalijeme jej 200 ml vody.

K tomu dále přidáme mouku, cukr, sodu, vejíčka, máslo, med, koření a kůru. Všechny suroviny vypracujeme v tuhé těsto, které necháme v lednici několik hodin odpočinout.

Těsto rozválíme na silnější vrstvu. Z těsta poté vytváříme kruh ve tvaru věnce, dále z něj vykrojíme hvězdy, ryby a další různé tvary, které se budou hodit na věnec.

Vše pomašlujeme rozšlehaným vejcem a pečeme při střední teplotě do zlatova.

Mezitím si připravíme bílkovou polevu. Utřeme bílek, který smícháme s dostatkem prosátého moučkového cukru a pár kapkami šťávy z citronu.

Až bude perník studený, pěkně ho ozdobíme. Na kruh umístíme hvězdičky, na které dáme čajové svíčky, ryby, srdíčka, stromečky. Záleží jen na naší fantazii.

Perníkový adventní věnec můžeme připravit i z těsta, které obvykle používáme na perníčky.

Zdroj: vanoce-silvestr.cz

Vánoční pohádka

Babička

(Božena Němcová)

Byl to zvyk jak ve mlýně, tak v mysli vně i na Starém bělidle, že kdokoli přišel na Štědrý den a Boží hod, jíst a pít dostal do sytosti, a kdyby nikdo nepřišel, babička byla by šla hledat hosta na rozcestí. Jakou radost měla ale tenkrát, když znenadání přišel před Štědrým dnem syn Kašpar a bratrův syn z Olešnice. Celého půl dne radostí plakala a přes chvíli od pečení vánoček odběhovala do sednice, kde přichází mezi dětmi seděli, aby se na syna podívala, aby se bratrovce zeptala, co dělá ten nebo ta v Olešnici, a dětem opakovala nejednou: "Jak tuhle vidíte strejčka, tak byl v tváři také váš dědeček, jenže vzrůst po něm nemá." Děti prohlížely strejčky se všech stran, a velice se jim líbili, zvláště to, že mile na každou jejich otázku odpovídali.

Každý rok chtěly se děti postit, aby viděly zlaté prasátko, ale nikdy k tomu nedošlo, vůle byla dobrá, ale tělo slabé. Na Štědrý den štědře podělen byl kdeko, drůbež a dobytek dostaly vánočky, a po večeři vzala babička ode všeho, co k večeři bylo, po kousku, hodila polovičku do potoka, polovic zahrabala do sadu pod strom, aby voda čista a zdravá zůstala a země úrodná byla, všechny pak drobtý sesbírajíc hodila "ohni", aby "neškodil".

Za chlívem trásla Bětka bezem, volajíc: "Třesu, třesu bez, pověz ty mi, pes, kde můj milý dnes;" a v světnici slívaly děvčata olovo a vosk a děti pouštěly svíčky v ořechových skořepinách na vodu. Jan tajně postrkoval mísu, v níž voda byla, aby se hnula, a skořápky, představující loďky života, od kraje ku středu se houpaly. Pak volal radostně: "Dívejte se, já se daleko, daleko dostanu do světa!"

"Ach milý hochu, až se dostaneš do proudu života, mezi víry a úskaliny, až budou vlny loďkou tvého života smejkat, pak budeš vzpomínat toužebně na tichý přístav, z něhož jsi vyplul," řekla si tiše matka, rozkrajíc jablko chlapcovo "na štěstí" ve příční polovici.

"Přinese nám Jezulátko něco?" ptaly se děti babičky potajmo, když se začalo uklízet se stolu.

"To já nemohu vědět, uslyšíte, jestli zazvoní," řekla babička. Děti menší postavily se k oknu míníce, že Jezulátko musí jít okolo oken a že je uslyší.

"Což nevíte, že není Jezulátko vidět ani slyšet?" pravila babička. "Jezulátko sedí v nebi na světlém trůnu a posílá dárky hodným dětem po andělech, kteří je přinášejí na zlatých oblacích. Neslyšíte nic než zvonku hraní."

Děti se dívaly do oken, nábožně babičku poslouchající. Vtom kmitla okolo oken světlá zář a zvenku zazněl hlas zvonku. Děti sepjaly ruce, Adelka pak šeptala tiše: "Babičko, to světlo bylo Jezulátko, vidíte?" Babička přisvědčila, vtom také matka do dveří vcházela, oznamujíc dětem, že v babiččině světnici Jezulátko jim nadělilo. To byl shon, to bylo radosti, když viděly osvětlený, okrášlený strom a pod ním krásných darů! Babička sice neznala ten způsob, mezi lidem se to nedělalo, ale líbil se jí; dlouho před Vánocemi vždy už sama pamatovala na strom a dceři okrašlovat ho pomohla.

"V Nise a Kladsku panuje vesměs ten způsob; víš-li pak se pamatovat, Kašpare, byl jsi tenkrát, když jsme tam byli, už hodný hoch?" pravila babička synovi, nechajíc děti těšit se s dary a usednouc vedle něho ke kamnům.

"Jak bych se nepamatoval, hezký to zvyk a dobře, Terezko, děláš, žes ho zavedla; budou to někdy dětem krásné vzpomínky, až se octnou v trudech života. Na ten den si člověk dokonce v cizině nejraději vzpomíná, já to zkusil po kolik let, co jsem ve světě byl. Dost dobře jsem se mnohdy měl u mistra, ale vždy jsem si myslil: Kýž bych seděl raději u matky a měl kaši s medem, buchtičky s makovou odvárkou a hrách se zelím, všechna ta dobrá jídla bych vám za to dal."

"Naše jídla," usmála se babička a přikývla hlavou; "ale ještě jsi zapomněl sušenou míchaninu (ovoce)."

"To víte, o to jsem nehrubě dbal; v Dobrušce říkají tomu muzika. Na něco jiného jsem ale vzpomínával, co jsme všichni rádi poslouchávali."

"Však já vím, co myslíš: pastýřskou koledu, to je zde také, počkej, uslyšíš to zanedlouho," pravila babička, a sotva to dořekla, ozvala se zvenčí u okna pastýřská trouba. Nejdřív odtroubil melodii pastýřské písne kolední, pak začal zpívat: "Vzhůru vstaňte, pastýřkové, hlasná novina, Spasitel se nám narodil v Betlémě v chlévě."

"Máš pravdu, Kašpare, kdybych neslyšela tu píseň, ani by mi Boží hod nepřicházel tak veselý," pravila babička, poslouchajíc s potěšením. Pak ale šla ven a naložila pastýřovi do mošny výsluhu.

z knihy "Vánoce v české kultuře"

Vánoční koláčky a recepty jak na ně

Symbol českých Vánoc? Zadělejte na perníčky.

Perníčky jsou jedním z nejoblíbenějších druhů českého cukroví napříč generacemi. Tmavé medové těsto provoní váš domov nejen po upečení a navíc dlouho vydrží. Výrobě domácích se ale mnoho lidí vyhýbá kvůli náročnosti. Přitom s tím správným receptem máte to pravé cukroví raz dva.

Perníček neboli perník, to byla odedávna sestava tří hlavních ingrediencí: mouky, medu a pepře. K poslední jmenovanému se váže i jeho původní název peprník. Vzhledem k tomu, že byla směs perníkového koření historicky vysoce nedostatkovou a ceněnou záležitostí, tradici výroby perníku si osvojila bohatá hanzovní města coby symbol svého úspěchu a kontaktu se zeměmi orientu. Protože perník a perníčky vyvážela do vnitrozemí, původní recept a postup dbaly na trvanlivost a kvalitu.



Těsto na perníčky má být tužší.

Současné recepty se obohatily oproti těm historickým vejci a máslem, které zaručí většinou měkkost hned po upečení. Co není radno podcenit, je správné odležení těsta před samotným pečením, nebojte se mu dát v chladu celý týden a s klidem i více. Klíčové je již zmíněné perníkové koření, které si snadno můžete vyrobit doma semletím nového koření, anýzu, badyánu, skořice, pepře a hřebíčku, poměry záleží na individuální chuti.

500 g hladké mouky

150 g medu

100 g moučkového cukru

90 g másla, 3 vejce

3 lžíce směsi perníkového koření

1 lžička jedlé sody, 1 lžice kakaa



Nejdříve si necháme v rendlíku rozehřát máslo s medem, směs necháme lehce zchladnout. V míse smícháme prosátou mouku s ostatními sypkými surovinami – kakaem, sodou, perníkovým kořením a moučkovým cukrem. Přidáme vejce a promícháme, na závěr dolijeme med s máslem a vypracujeme těsto. Necháme v potravinové fólii odpočívat v chladu aspoň týden.

Po odležení rozválíme těsto na pomoučené pracovní ploše, aby bylo 3 - 4 mm silné a vykrajujeme formičkami perníčky. Ukládáme je na plech vyložený pečicím papírem a pečeme zhruba 10 minut v troubě předehřáté na 180 °C. Po vytažení ještě horké pomašlujeme rozšlehaným bílkem, aby se leskly.



Bílková poleva

1 vychlazený bílek

160 g moučkového cukru

½ lžičky škrobu

šťáva z poloviny citronu

Do zvláštní mísy prosejeme cukr, a to minimálně dvakrát. V míse s vysokým okrajem mixérem s balonovými metlami šleháme bílek, přidáváme prosátý cukr se škrobem, ke směsi přidáváme po lžičkách tolik citronové šťávy, abychom měli tu správnou konzistenci – ani ne tuhou, ani ne tekutou.

Husarské koláčky plněné pikantní marmeládou



Suroviny:

300 g hladké mouky, 100 g ořechů
200 g másla, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky

Postup:

V míse smícháme všechny sypké suroviny včetně ořechů. Přidáme nakrájené máslo. Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinové fólie a necháme ho v chladničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozkrájíme na čtvrtiny, z každé vyválíme váleček o průměru cca 2 cm a odkrajujeme asi 0,5 cm kousky. Z nich tvarujeme kuličky, které pokládáme na plech vyložený papírem na pečení. Poté do nich vytlačíme koncem vařečky důlky. Pečeme v předehřáté troubě při 180° asi 7 minut. Koláčky necháme vychladnout. Smícháme 150 g rybízové marmelády a 75 g moučkového cukru a plníme do důlků.

Křehké mušličky plněné drcenými ořechy



Suroviny:

280 g hladké mouky, 250 g másla, 1 vejce

Náplň:

100 g mletých vlašských ořechů, 100 g moučkového cukru, špetka citronové kůry, lžice rumu

Postup:

Z uvedených surovin vypracujeme hladké těsto, zabalíme do potravinové fólie a necháme ho v chladničce do druhého dne odpočinout. Z těsta vyválíme na pomoučeném válu plát asi 2 mm silný. Vykrajujeme z něj kolečka, do středu dáme malý kopeček připravené náplně, kolečko i s náplní v půlce přehneme a okraje těsta k sobě po obvodu přitiskneme. Rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předem vyhřáté na 170° asi 10 minut. Po vyjmutí z trouby necháme chvíli vychladnout a následně obalujeme ve vanilkovém či moučkovém cukru.

Rafaelo



Ingredience:

250 g cukr moučka
1 dl vody
1 balíček vanilkového cukru
120 g mletý kokosu ,250 g másla
250 g sušeného mléka
1 balíček loupaných mandlí

Postup přípravy receptu

Cukr vanilkový i moučkový dáme do misky, společně s máslem a vodou. Necháme rozpustit ve vodní lázni. Směs necháme vychladnout na pokojovou teplotu a přidáme postupně sušené mléko a strouhaný kokos. Vzniklou hmotu dáme do chladničky alespoň na 2 - 3 hodiny ztuhnout.

Z tuhé směsi tvoříme kuličky a do každé zabalíme oloupanou mandli. Kuličky rafaelo obalujeme v kokosové moučce a pak necháme v chladu zatuhnout.

Před podáváním naaranžujeme rafaelo do papírových košíčků.

Čokoládový koláč



Ingredience

- 1 hrnek krystalového cukru
- 1 hrnek mouky (polohrubá)
- 1 hrnek mletých lískových oříšků (dají se použít i vlašské)
- 1 hrnek zakysané smetany
- 1/2 hrnku kakaa
- 1/2 hrnku oleje
- 4 vejce
- 1 balení vanilkového cukru
- 1 balení prášku do pečiva

Poleva:

- Rozpuštěná čokoláda
- Jedlé ozdoby

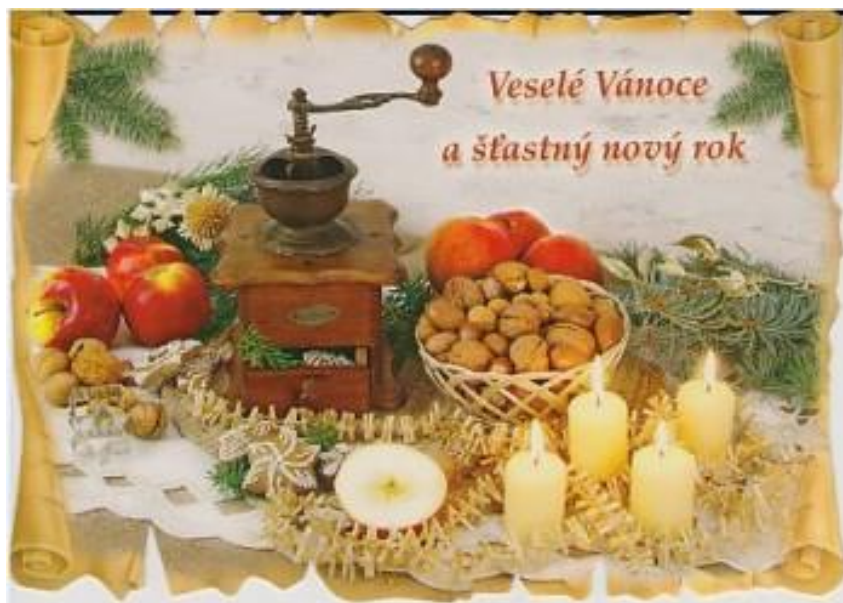
1) Smícháme si dohromady všechny ingredience v jedné velké míse. Mělo by nám vzniknout jednotné těsto.

2) Těsto vložíme do hlubokého pekáče, který ještě předtím vyložíme pečícím papírem.

3) Pečeme při 170 stupních po dobu přibližně 40-45 minut. Záleží na typu vaší trouby.

4) Na závěr náš koláč ještě polijeme čokoládou a posypeme moučkovým cukrem nebo jedlými ozdobami

Zdroj:recepty.cz , www.ireceptar.cz



přeje vaše redakční rada