

JEMNÉ CUKROVÍ



Piniové cukroví

Suroviny asi na 50 kousků:

- 100 g piniových jader
- 200 ml kondenzovaného mléka (10 % tuku)
- na špičku nože skořice
- na špičku nože kardamomu
- 100 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 50 g másla nebo margarínu
- 150 g krupice
- 50 g sezamových semínek

Doba přípravy: cca 55 minut

Doba pečení: cca 10 minut

1. Jemně nameleme piniová jádra. Mléko dobře promícháme s kořením, cukrem a vanilkovým cukrem.
2. Piniová jádra restujeme za stálého míchání asi 2 minuty na tuku. Přisypeme krupici a restujeme dalších 5 minut, až hmota začne hnědnout. Postupně přiléváme mléko. Hmotu vaříme za stálého míchání dalších asi 5 minut. Přendáme do mísy a necháme trochu vychladnout. Troubu předehřejeme na 180 °C.
3. Z vychladlé hmoty uválíme malé kuličky, z nich tvarujeme placičky a obtiskneme je do sezamových semínek. Pečeme uprostřed rozpálené trouby asi 10 minut dohnědava. Uchováme v chladnu.

Varianty:

Kdo nemá rád jádra pinií, může je nahradit pistáciemi, mandlemi nebo ořechy. A kdo rád něco čokoládovějšího, může nahradit krupici kakaovým práškem.

Zdroj: VÁNOCE - SLADKOSTI PŘIPRAVENÉ S LÁSKOU
Nakladatelství Svojtka&Co.

Datle plněné pistáciovým marcipánem

Suroviny asi na 50 kousků:

- 50 čerstvých datlí
- 100 g pistácií
- 2 lžice růžové vody (lékárna)
- 250 g marcipánové syrové hmoty

Doba přípravy: cca 45 minut

1. Datle podélně rozkrojíme a odstraníme pecky.
2. Jemně umeleme pistácie a vmícháme je spolu s růžovou vodou do marcipánové hmoty. Hněteme tak dlouho, až hmota zvláční.
3. Pistáciový marcipán namačkáme po kousíčkách do datlí.

Tip

Čerstvé datle se uchovávají v chladničce maximálně 10 dní, sušené díky vysokému obsahu cukru mnohem déle.

— inzerce —

POVLEČENÍ 2500 DRUHŮ LOŽNÍHO POVLEČENÍ A DALŠÍHO BYTOVÉHO TEXTILU SKLADEM



WWW.DOMACIPOHODA.CZ



20.10

pohádka

O léčivé vodě

- 6.00 Po stopách hvězd**
Iva Janžurová
- 6.25 Popelka** **čb**
Tradiční vánoční pohádka o holoubcích, třech liskových oříšcích a střeříčku, který pomohl princovi najít neznámou krásku... (1969).
- 8.05 Princové jsou na draka**
Dělání, dělání, všechny smutky zahání a jiné písničky ve známé pohádce (1980).
- 9.00 Dařbuján a Pandrhol**
Filmový přepis pohádky J. Drdy (1959)
- 10.25 Přezůvky štěstí**
Pohádkový příběh jedné noci o přezůvkách, které mohou plnit každé lidské přání. Slovenský koprodukční film podle H. Ch. Andersena (1986).
- 12.00 Zprávy ve 12**
- 12.20 Předpověď počasí, sportovní zprávy**
- 12.30 Nevěsta s velkýma nohama**
Dobrodružná pohádka o francouzském králi Pipinovi a Bertě, princezně uherské (2002).
- 13.45 O princezně se zlatým lukem**
Pohádka o dívce, která chtěla zůstat svobodná (2001).
- 14.50 Marečku, podejte mi pero!**
Klasika českého filmového humoru o studentech školou nepovinných (1976).
- 16.25 Sněžný drak**
Velká filmová pohádka o lásce, ve které princezna se svým vyvoleným musí překonat nejednu překážku (2012).
- 18.00 Události v regionech**
- 18.25 Kde domov můj?**
Žabavná vědomostní soutěž.
- 18.55 Události za okamžik a počasí**
- 19.00 Události**
- 19.56 Branky, body, vteřiny**
- 20.10 O léčivé vodě**
Velká výpravná koprodukční pohádka o tom, co způsobil zázračný pramen, který vytryskl ve studni na jednom královském dvoře.
- 21.40 Na samotě u lesa**
Komédie režiséra Jiřího Menzela o rodině, která získá s chalupou i svérázného dědu (1976).
- 23.14 Výsledky losování Šťastných 10 a Extra Renty**
- 23.15 Legendární dvojice**
V. Postránecký uvádí nezapomenutelná televizní vystoupení mistrů zábavy
- 0.10 Maněž Bolka Polívky**
- 1.20 Banánové rybičky**
Zábavná talk show Haliny Pawlowské, tentokrát na téma „... jak přežít bílé nápady“.
- 1.50 Žijte jenom 2x**
- 2.15 Zahradá je hra**
- 3.05 Sváteční slovo básníka Davida Batora**
- 3.10 Pod pokličkou**
Kapří, pstruží, candátí na stole se vyplatí (2009).
- 3.30 Bon Appétit!**
Martin a Pavel propadli vášni pro vaření a milují francouzskou kuchyni.
- 4.00 Výslužka pro Julii**
Honza a Veronika se chystají oslavit na Kuklově už druhé Vánoce.
- 4.25 Dobrovolný dárců hlasu**
Miroslav Moravec
- 5.15 Etiketa**
- 5.30 Události v regionech**