

Vánoční dezerty, které ozdobí Váš stůl



Pečení cukroví a zdobení vánočního stromu jsou tradice, které dodržují lidé o Vánocích nejvíce. EMCO pro vás připravilo recepty na vánoční dobroty, které jsou velice snadné, takže je případně zvládnete i se svými dětmi.

Vánoční cheesecake

Korpus:

- sušenky *Emco Digestive Originál* 200 g
- máslo 70 g

Náplň:

- 300 g *mascarpone*
- 300 g jemného tvarohu nebo *Lučiny*
- 250 ml zakysané smetany
- 3 vejce
- 200 g moučkového cukru
- 1 vanilkového cukru
- šťáva z poloviny citronu

Sušenky rozdrtíme a vmícháme do rozpuštěného másla. Směs namačkáme do kulaté otevírací formy na dort se dnem vyloženým pečícím papírem. Dáme na 10 minut do trouby vyhřáté na 180 °C.

Smícháme *mascarpone*, tvaroh (případně *Lučinu*), zakysanou smetanu, moučkový cukr, vanilkový cukr, vejce a citronovou šťávu. Tuto směs nalijeme na upečený sušenkový základ. Dáme do trouby a pečeme cca 30 minut (troubu během pečení neotevíráme). Zkontrolujeme, zda jsou okraje dortu pevné, uprostřed by se měl třást jako puding. Dort necháme vychladnout v otevřené troubě, následně dáme na pár hodin chladit do lednice. Hotový dort zdobíme dle příležitosti a preferencí svých chutí.

Ovesné muffiny s banánem a čokoládou

- 240 g bílého jogurtu

- 2 zralé banány (rozmačkané)
- 2 vejce
- 180 g jemných ovesných vloček Emco
- 50 g třtinového cukru
- 1 ½ ČL prášku do pečiva
- ½ ČL sody
- špetka soli
- 100 g mléčné čokolády (nasekané nadrobno)
- plátky mandlí

Ovesné vločky rozmixujeme najemno, smícháme s práškem do pečiva, jedlou sodou a solí. Promícháme. Ve druhé míse ušleháme cukr s banány a jogurtem. Nalijeme do směsi s ovesnými vločkami a dobře promícháme. Nakonec vmícháme čokoládu. Těsto rovnoměrně rozdělíme do připravených košíčků (formy na muffiny), posypeme mandlemi a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 18 minut. Vychladlé muffiny zdobíme dle příležitosti.

Ovesné sušenky

- 1 hrnek (cca 250 ml) jemných ovesných vloček Emco
- 1 hrnek hladké mouky (případně špaldové)
- ½ hrnku třtinového cukru
- ½ hrnku strouhaných vlašských ořechů
- 130 g másla
- 3 lžice medu nebo javorového sirupu
- 2 lžice vody
- 1 ½ ČL jedlé sody
- špetka skořice

V míse smícháme ovesné vločky, prosátou mouku, cukr, skořici a ořechy. V malém hrnci rozejdeme máslo spolu s medem (javorovým sirupem). V horké vodě rozmícháme jedlou sodu a přidáme k rozejděnému máslu. Máslovou směs nalijeme k suché vločkové směsi a dobře promícháme. Lžičkou tvarujeme malé hromádky nebo vykrajujeme různé tvary z vyválené placky, klademe na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C cca 15-20 minut. Necháme vychladnout a skladujeme ve vzduchotěsné nádobě.

www.emco.cz

foto: EMCO

