

Vianočný plán pečenia



3 TÝŽDNE pred Vianocami

Toto je ideálne obdobie na druhy, ktoré potrebujú odležať. Vhodné sú napríklad:

- medovníky
- zázvorníky
- perník
- vanilkové rožky
- medvedie labky
- marcipánová štóla

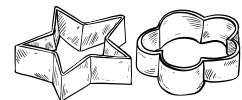
V tomto čase pečivo ešte nezdobíme – stačí ho upiecť a správne skladovať.

2 TÝŽDNE pred Vianocami

Teraz je čas pripraviť si

- linecké cesto
- trvanlivé pečivo
- likéry

Linecké stačí len upiecť bez plnky. Džem patrí dnu až o týždeň.



1 TÝŽDEŇ pred Vianocami

V týždni pred Vianocami je čas na nepečené dobroty, rezy a krémové zákusky ako:

- grilážky
- kokosové, rumové či marlenkové gulky
- medové rezy
- laskonky
- tvarohovú štólu
- punčové rezy
- kokosové ježe
- parížske rožky
- opitý izidor
- úliky
- šuhajdy a pod

DEŇ pred Vianocami

Teraz môžete piecť kysnuté pečivo ako:

- vianočka
- štedrák
- orechový či makový závin