

# NĀŠCO NA ZUB PRO MALĀ% KOLEDNĀ•KY

PondĀ•lĀ-, 21 bĀ™ezen 2016

Velikonoce za rohem, v&scaron;echny peĀ•livé hospodyĀ•ky zdobí domácnost rozkvetlými nebo zelenými proutky (coĀ¾ tedy letos nejsou moc poslové jara, kdyĀ¾ zuĀ™ivĀ• ra&scaron;í uĀ¾ od ledna) a rychle chystají nĀ•co na zub. Pokud jde o sladké peĀ•ení, klasikou jsou beránci a zajíci z tĀ™eného tĀ•sta s rozinkami, sladké kynuté mazance, jidá&scaron;e, pĀ™ípadnĀ• zaplétané vĀ•nce...

Tohle v&scaron;echno jistĀ• znáte a taky míváte o Velikonocích na stole. Pokud ov&scaron;em máte malé dĀ• nebo na svátky Ā•ekáte "vĀ•t&scaron;í dĀ•tskou náv&scaron;tĀ•vu", mohly/i byste jim krom tradiĀ•ního beránka a mazance pĀ™ichystat i malé pĀ™ekvapení:

## VELIKONOĀENÍ KUĀ•ÁTKA

2 balíĀ•ky dĀ•tských pi&scaron;kotĀ• (pouĀ¾ijete moĀ¾ná jenom jeden, ale jistĀ•j&scaron;í je mít v záloze dal&scaron;í) ba Ā¾elatinových bonbónĀ• Ā•okoládová poleva 60g prá&scaron;kového cukru 60g másla nebo tuku 1 Ā¾loutek

NejdĀ™íve si vyrobíme krém:

pĀ™esijeme do mísy prá&scaron;kový cukr, pĀ™idáme Ā¾loutek a máslo a vy&scaron;leháme do krému. Krém odloĀ¾ím vychladit do ledniĀ•ky a zatím si nakrájíme Ā•ervené Ā¾elatinové bonbóny na plátky a z tĀ•ch vykrájíme hĀ™ebínky a zobáĀ•ky. Já pouĀ¾ila gumové medvídky. Jeden vydá na tĀ™í plátky na hĀ™ebínky, jdou výbornĀ• vykrájet podle pĀ•vodního tvaru medvídky a z pĀ™íĀ•nĀ• krájených medvídkĀ• jdou snadno vykrájet trojúhelníky na zobáĀ•ky. Z koupeného pytlíĀ•ku Ā•okolád

polevy odstĀ™ihneme malilinkatý rĀ•Ā¾ek (opravdu díрку o &scaron;petku men&scaron;í neĀ¾ milimetr, zvĀ•t&scaron;it se dá vĀ¾dycky), aby &scaron;lo tím slabouĀ•kým pramínkem Ā•okolády malovat, rozehĀ™ejeme v hrneĀ•ku s horkou vodou, osu&scaron;íme a malujeme. Na pi&scaron;koty, urĀ•ené pro hlaviĀ•ky kuĀ™átek, namalujeme Ā•okoládou oĀ•i a na &bdquo;podstavcové pi&scaron;koty&ldquo; pĀ™imalujeme noĀ¾ky - drápky. Pak pi&scaron;koty s namalovanými oĀ•ky krémem slepíme a pĀ™idáme bonbónové hĀ™ebínky a zobáĀ•ky. Na podstavcový pi&scaron;kot udĀ•láme krémem kopeĀ•ek do nĀ•j pĀ™ipevníme slepené kuĀ™e. Hotová kuĀ™átka dáme vychladit do lednice, aby krém tro&scaron;ku zatuhl a kuĀ™átka se zpevnila a drĀ¾ela tvar. Dávka krému mi vy&scaron;la na 38 kuĀ™at.

DrĀ¾ím palce v&scaron;em kudlankám, aby je Velikonoce moc "nebolely" a v&scaron;em dohromady pĀ™eju bájeĀ•nou dobrou chuĀ•

## MARKĚTKA