



Valček na cesto s motívmi

Aby ste mali zo svojho výrobku dlhodobý úžitok, odporúčame, aby ste drevo pravidelne olejovali. Postupujte pritom nasledujúcim spôsobom:

1. Výrobok očistite malým množstvom teplej vody a prípadne trochu jemného prostriedku na riad. Výrobok nesmie zostať ležať dlhšiu dobu vo vode na umývanie, alebo byť dlhšie umývaný pod tečúcou vodou. Následne výrobok nechajte v zvislej polohe dobre vyschnúť.
2. Vezmite niekoľko kvapiek oleja na varenie (nie ľanový olej!). Naolejujte drevo štetcom alebo utierkou, ktorá nezanecháva vlákna. Prebytočný olej utrite utierkou.
3. Pred opätovným použitím výrobku nechajte olej dobre vsiaknuť. V prípade potreby podložte pod výrobok podložku, aby ste predišli škvrnám na podklade.

Vykrajovač sušienok je vhodný do umývačky na riad. **Valček na cesto s motívmi nie je vhodný do umývačky na riad.**

Recept na sušienky špekulácius s motívom

Prísady:

- 225 g mäkkého masla
- 210 g hnedého cukru (jemný prášok)
- 2 ČL mletej škorice
- 1/4 ČL čerstvo pomletého zázvoru
- 1/4 ČL mletých klinčekov
- 1/4 ČL mletého muškátového orieška
- 1/4 ČL soli
- 2 ml horkej mandľovej arómy
- 4 PL mlieka
- 480 g múky
- 1/4 ČL kypriaceho prášku do pečiva

Postup prípravy:

1. Mäkké maslo s hnedým cukrom, škoricou, zázvorom, klinčkami, muškátovým orieškom a soľou vyšľahajte v mixéri do nadýchanej peny. Potom pridajte horkú mandľovú arómu a 4 lyžice mlieka a premiešajte.
2. Múku zmiešajte s práškom do pečiva a krátko vmiešajte do cesta. Potom všetko ručne prehnete a vytvarujte do gule. Zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke približne 3 hodiny.
3. Predhrejte rúru na približne 160 °C (tepl vzdušná rúra).
4. Potom dobre vychladené cesto vyberte z chladničky a na pomúčenej pracovnej ploche ho po častiach rozvaľkajte bežným valčekom na hrúbku približne 4 - 5 mm.
5. Potom povrch vyvaľkaného cesta popraste múkou, aby sa valček s motívmi nelepil.
6. Valčekom s motívmi raz prejdite po ceste a vyrazte motívy. Na cesto netlačte, ale ho rolujte rovnomerným tlakom! Aby sa motívy na sušienkach podarili, musí byť cesto vždy dobre vychladené a ihneď upečené.
7. Potom vykrajujte sušienky vykrajovačkou a opatrne ich ukladajte na studený plech vystlaný papierom na pečenie alebo trvalou podložkou na pečenie.
8. Pečte v predhriatej rúre približne 10 - 15 minút. Nechajte vychladnúť a uložte do dózy na sušienky.