

OBŘÍ VAJÍČKO

CO BUDEŠ POTŘEBOVAT:

ruzné druhy oplatek: Fíďorka, Disko, Bebe Dobré ráno, Bebe Albert, Club Bebe, Dětské piškoty Opavíva, alobal, barevná stužka



1 Nachystej si několik druhů oplatek s různým průměrem. Pak je na sebe naskládej tak, aby ty nejširší z nich byly uprostřed. Směrem k oběma koncům skládej postupně menší a menší oplatky. Na horní konec jich dej o něco více, aby hromádka měla tvar vajíčka.

Bruníkova rada:

Na výrobu vajíčka můžeš použít i jiné sladkosti z Opavíva, jako jsou například PIM's Čokopiškoty, Diskto hvězdičky, Zlaté Věnečky nebo Zlaté Pusinky.



2 Jeden z možných způsobů uspořádání oplatek vidíš na obrázku. Nakonec vytvoř horní i dolní špičku vajíčka pomocí Dětských piškotů Opavíva.



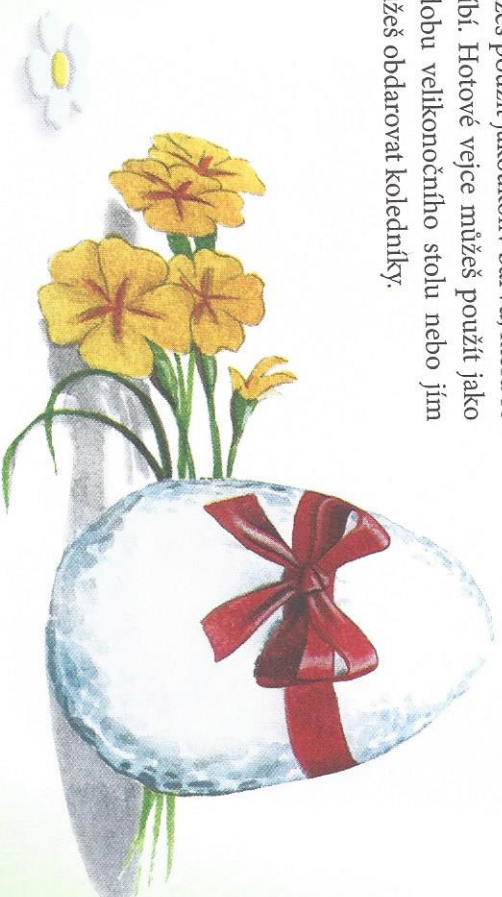
3 Potom si připrav dostatečně velký kus alobalu na zabalení vajíčka. Při balení dávej pozor, aby oplatky zůstaly na sebe naskládané svými středy a neztratily tvar vejce. Nakonec povrch alobalu dobře přitiskni a uhlad ho, aby se pěkně leskl.

Bruníkova rada:

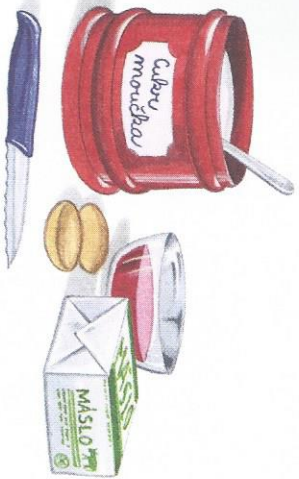
Vajíčko můžeš ozdobit kromě barevné stužky i péčnou živou květinou nebo nalepením vystřihnutých obrázků. Pěkné také bude, když vajíčko zabalíš do barevné aluminové fólie.



4 Nakonec kolem hotového vajíčka ovaž barevnou stužku a udělej na ní péčnou velkou mašličku. Velice hezky na vajíčku vypadá stužka červená, ale můžeš použít jakoukoliv barvu, která se ti líbí. Hotové vejce můžeš použít jako ozdobu velikonočního stolu nebo jím můžeš obdarovat koleduky.



PIŠKOTOVÁ VAJÍČKA



CO BUDEŠ POTŘEBOVAT:

Dětské piškoty Opavia,
příborový nůž nebo
škrabka na brambory,
moučkový cukr,
marmeláda a máslo

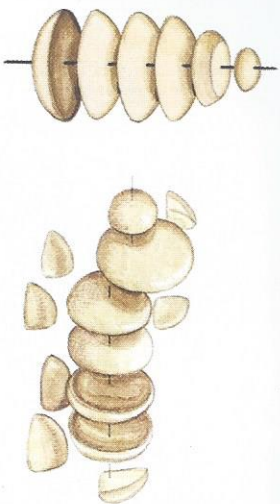
Bruníkova rada:

Nepoužívej džem, protože obsahuje kousky ovoce a špatně by se ti s ním pracovalo. Když v marmeládě máslo nerozmícháš úplně do hladka a zůstane v ní malé hrudky, bude krém mnohem lépe lepit.



2 Napřed si připrav náplň, která dá vajíčkům dobrou chuť a zároveň je bude držet pohromadě. V misce si smíchej kousek zmrzlého másla a marmelády (nejlépe rybízové nebo jahodové). Jeden z piškotů při lepení vždy potři trochou této směsí. Pak je k sobě pevně přitiskni, aby se krém rovnoměrně rozlil po celé ploše spoje. Když ho trochu vyteče, setři ho zpátky do misky.

1 Opatrným oškrábáním příborovým nožem nebo škrabkou na brambory můžeš Dětské piškoty Opavia upravit do jakéhokoli potřebného tvaru. Díky tomu si z nich můžeš vyrobit i sladkosti ve tvaru vajíčka, které se hodí na velikonoční stůl.



Pokud jsi byl šikovný, měl by mít hotový výrobek tvar malého vajíčka. Když ne, nebuď smutný a oprav ho dalším oškrábáním.

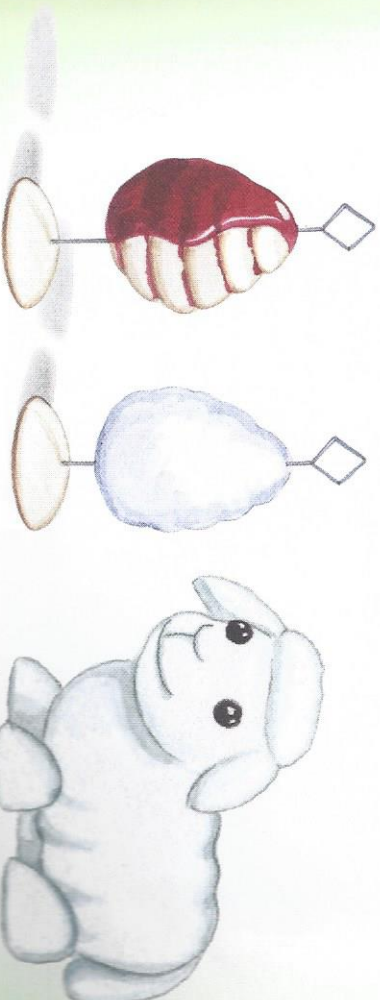
3 Při výrobě vajíčka napřed slep dva celé piškoty plochou stranou k sobě. Pak na ně přilep ještě jeden celý piškot. Na něj přilep další, jehož průměr trochu zmeššíš oškrábáním. Nakonec na oba konce vajíčka přidej ještě jeden do kulata oškrábaný úlomek piškotu.

4

Stejným způsobem si můžeš z Dětských piškotů Opavia vyrobit i různé figurky, jako je například beránek, kterého vidíš na obrázku. Ze dvou celých piškotů vyrobíš hlavičku a ze čtyř dalších tělíčko. Další piškot oškrábej do oválku a přilep ho na hlavu jako čumáček. Ze čtvrtin piškotu uděláš nožičky a z menších kousků ouška a ocásek. Hotové výrobky obal v moučkovém cukru, aby měly pěkný bílý povrch.

Bruníkova rada:

Bude se ti lépe pracovat, když si lepené piškoty budeš upevňovat jehlou na masové závitky nebo jiným vhodným předmětem.



BEBE BERÁNEK

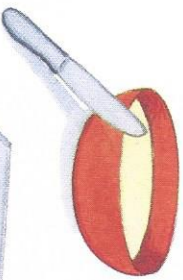


CO BUDĚŠ POTŘEBOVAT:

BeBe jemně podle potřeby,
forma na beráňka,
200 ml vanilkového pudingu,
3 polévkové lžíce cukru,
125 g másla

1

Napřed si připrav vanilkový krém. Do misky dej změklé máslo, přidej k němu moučkový cukr a utři je do pěny. Potom podle návodu připrav asi 200 ml pudingu, přidej ho do krému a vše dobře promíchej.



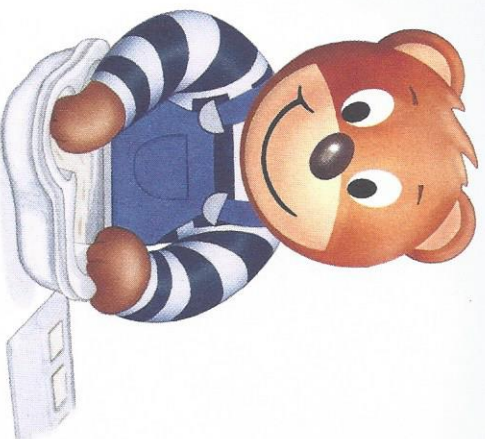
Bruničkova rada:

Beráňka můžeš vyrobit také ze sušenek a pudingu s kakaovou příchutí. Použij instantní pudink bez vaření, který můžeš připravit bez pomoci maminky.



2

Potom vem tolik BeBe jemných sušenek, aby stačily na pokrytí vnitřku formy, a natři je asi půlcentimetrovou vrstvou vanilkového krému. Každou natřenou sušenku přiklop druhou. Rozlož je na táč nebo jinou podložku a dej je na několik hodin (nejlépe do druhého dne) do lednice, aby změkly. K dalšímu použití jsou připravené, když nasají vlhkost z krému, změkknou a dají se ohýbat.



3

Potom vem formu na pečení beráňka a dobře ji celou vymasti změkklým máslem, aby se hotový beránek dal dobře vyklopit ven. Lepší je ale formu vyloužit kusem potravinářské fólie.

Bruničkova rada:

Když použiješ malou kruhovou formu, můžeš stejným způsobem připravit i velkonoční dortík. Jeho povrch ozdob cukrovou polevou a ovocem.



4

Celý vnitřek formy poklad dvojicemi změkklých oplatek tak, aby jej zcela pokryly. Oplatky ke dnu dobře přitiskni, aby dokonale kopírovaly jeho tvar. Potom je potřetí vrstvou krému a z balíčku na ně naskládej další vrstvu BeBe jemných sušenek. Stejně střidej vrstvy krému a oplatek, až vyplníš formu po okraj. Horní vrstvu musí tvořit oplatky. Formu vlož do lednice a nech ji tam do druhého dne.

5

Beráňka vyklop z formy. Pracuj velmi opatrně, abys nepoškodil jeho povrch. Celého ho důkladně potřij cukrovou polevou. Tu připravíš smícháním 150 g moučkového cukru se lžící horké vody, lžící oleje a lžičkou citronové šťávy. Nakonec mu ze dvou kuliček nového koření udělej očička, ozdob ho červenou stužkou a beránek je hotový.

