Náplně krémové na plnění vánočních ořechů

https://www.varimesmarcelou.cz/kucharska-abeceda/naplne-kremove-na-plneni-vanocnich-orechu.html

Vánoční cukroví máme všichni rádi. Čím vhodně naplnit vánoční ořechy? Vyberte si chuťově lahodnou krémovou náplň. Variantu krémové náplně do upečených ořechů si zvolte sami, podle svého gusta.

Nezapomeňte, že náplň do vánočních ořechů by měla doplňovat těsto, ze kterého jsou ořechy upečeny. Ořechy slepujeme až těsně před vánocemi.

Krémová náplň do vánočních ořechů upečených z oříškového těsta podle mojí maminky

Na přípravu budeme potřebovat

- 100 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 100 g jemně mletých vlašských ořechů
- 1 polévková lžíce rumu Božkov nebo Amareta

Připravené změklé máslo rozetřeme s moučkovým cukrem. Do rozetřené máslové hmoty přisypeme jemně namleté vlašské ořechy a důkladně je vmícháme. Krém ochutíme ještě polévkovou lžící rumu Božkov nebo Amareta (mandlový likér).

Náplní potřeme vždy jednu stranu upečeného a vychladlého vánočního ořechu z oříškového těsta a slepíme je s druhým vánočním ořechem. Necháme krém zthunout.

Po vychladnutí náplně můžeme slepené vánoční ořechy ještě z jedné třetiny namočit do rozehřáté čokolády (rozehřátí čokolády provedeme ve vodní lázni). Podrobně jsem tento proces popsala u přípravy měkoučkých čokoládových pracen.

Krémová náplň čokoládová do vánočních ořechů upečených z oříškového těsta podle mojí maminky

Na přípravu budeme potřebovat

- 100 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 100 g jemně mletých vlašských ořechů
- 50 g čokolády rozehřáté ve vodní lázni

Připravené změklé máslo rozetřeme s moučkovým cukrem. Do rozetřené máslové hmoty přisypeme jemně namleté vlašské ořechy a důkladně je vmícháme. Krém obohatíme čokoládou, rozehřátou ve vodní lázni. Tímto způsobem získáme náplň tmavou.

Krémová náplň do kokosových vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 100 ml plnotučného mléka
- 100 g jemně strouhaného kokosu
- 150 g moučkového cukru
- 250 g rozvolněného másla

Nejprve si svaříme plnotučné mléko s kokosem a necháme vychladnout. Než nám mléko s kokosem vychladne, ušleháme si rozvolněné máslo spolu s cukrem do pěny. Pak do vyšlehaného másla s cukrem důkladně vmícháme vychladlý kokos s mlékem.

Krémová náplň s piškoty do vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 125 g másla
- 60 g moučkového cukru
- 150 g jemně mletých vlašských ořechů
- 1 polévkovou lžíci rumu Božkov nebo Amareta
- 50 g důkladně rozdrcených piškotů

Připravené změklé máslo rozetřeme s moučkovým cukrem. Do rozetřené máslové hmoty přisypeme jemně namleté vlašské ořechy, rozdrcené piškoty a důkladně je vmícháme. Krém ochutíme ještě polévkovou lžící rumu Božkov nebo Amareta (mandlový likér).

Krémová náplň s piškoty a žloutky do vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 150 g másla
- 75 g moučkového cukru
- 150 g jemně mletých vlašských ořechů
- 1-2 žloutky
- 75 g důkladně rozdrcených piškotů
- 1 polévkovou lžíci rumu Božkov nebo Amareta

Připravené změklé máslo rozetřeme s moučkovým cukrem a 1 nebo 2 žloutky. Do rozetřené máslové hmoty přisypeme jemně namleté vlašské ořechy, rozdrcené piškoty a důkladně je vmícháme. Krém ochutíme ještě polévkovou lžící rumu Božkov nebo Amareta (mandlový likér).

Nechceme-li používat žloutek syrový, pomůžeme si následovně. Zahřejeme trochu rumu nebo Amareta, rychle do něj vmícháme žloutky a přidáme k utřenému máslu s cukrem.

Krémová náplň s kakaem do vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 120 g másla
- 150 g moučkového cukru

- 80 g jemně mletých vlašských ořechů
- 1-2 polévkové lžíce rumu Božkov nebo Amareta
- 20 g kvalitního kakaa

Připravené změklé máslo rozetřeme s moučkovým cukrem do pěny. Do rozetřené máslové hmoty přisypeme jemně namleté vlašské ořechy, kakao a důkladně je vmícháme. Krém ochutíme ještě rumem Božkov nebo Amaretem (mandlový likér).

Oříšková náplň do vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 150 g namletých vlašských ořechů
- 80 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 80 g másla
- 125 ml mléka
- 1 polévková lžíce rumu nebo Amareta

Namleté vlašské ořechy přelijeme horkým mlékem a necháme stát. Připravené změklé máslo rozetřeme společně s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a rumem (nebo Amaretem) do hladkého krému. Krém přidáme k ořechům s mlékem a důkladně prošleháme.

Čokoládovo ořechová náplň do vánočních ořechů

Na přípravu budeme potřebovat

- 100 g másla
- 80 g moučkového cukru
- 100 g jemně mletých ořechů (lískových nebo vlašských)
- 1 polévková lžíce medu
- 40 g rozehřáté čokolády ve vodní lázni s přidáním 1 polévkové lžíce mléka

Z rozvolněného másla, cukru, ořechů a medu s přidáním rozehřáté čokolády ve vodní lázni vymícháme hladký krém.