

## Mléčná hmota – Mája

## Růžičky – Pepinky

### Suroviny:

200 g moučkového cukru  
100 g sušeného mléka  
2 lžíce medu  
1 lžíce tuku  
vodu  
potravinářské barvy

280 g mletého cukru  
70 g vanilk. cukru  
130 g sušeného mléka  
1 lžička medu nebo škrobového sirupu  
pár kapek mandlové tresti  
malou lžičku tuku  
½ malé štamprle oleje  
1 malá štamprle vody  
pokud by to bylo husté, tak přidat trochu vody

### Postup:

Cukr smícháme se sušeným mlékem, medem a rozpuštěným tukem, přidáme ostatní přísady. Směs podle potřeby zředíme vodou a vypracujeme pevnou hmotu. Podle potřeby hmotu obarvíme potravinářskými barvami a tvarujeme z ní ozdoby. Pracujeme rychle, protože hmota tuhne. Uchovááme ji v igelitových sáčcích, aby neosychala a netvrdla. Rozvalujeme mezi dvěma fóliemi, aby se nelepila a byla lesklá. Pokud je hmota tuhá, tak si nahřejeme ruce v teplé vodě a znovu ji prohněteme až zvláční.

Na růžičky – hmotu vyválíme na tenký plát a z něho vykrajujeme vykrajovátkem kolečka.

Z kousku hmoty si uděláme malý kužel a kolem něho skládáme jednotlivé lístky růžičky.

Labuť – vyválíme váleček, zatočíme do tvaru otazníku nebo písmenka S, vytvarujeme zobáček, tečkou z čokoládové polevy označíme oči a necháme zaschnout.

Formičkou na lísteček vykrojíme dvě křídélka. Tělíčko vytvoříme z krému trubičkou až při zdobení. /Zaboříme krk, přidáme křídélka a znovu dozdobíme./

Lístičky – vykrajujeme buď formičkou na lístečky nebo srdíčka, nebo kolečka, která rozkrojíme na půl. Vytvarujeme, můžeme nožem naznačit žíkování.

Fialky - vykrojíme tři srdíčka, uděláme žlutý střed a kolem něho slepíme srdíčka.

Kaly - vykrojíme kolečko, uděláme žlutý střed, kolem něho zmáčkne kolečko

Narcisky – vykrojíme vykrajovátkem na linecké, malým vroubkovaným vykrajovátkem vykrojíme střed a složíme.

Motýlci, tulipány - ze silnější hmoty vykrajovátkem vykrájíme tvary a necháme zaschnout do druhého dne.

Z válečků hmoty jdou dělat zvířátka, postavičky apod. Aby se např. růžičky leskly, tak je můžete štětečkem potřít vodou a nechat oschnout, ale opatrně - ne moc.

## Hmota na ozdoby - od Jarušky

*sáček želé bonbonů - nejlépe OVOMIA s ovocnou příchutí (Figaro).  
mletý cukr podle potřeby*

### Postup:

Bonbony roztřídíme podle barev, jednotlivé barvy hněteme s mletým cukrem tak dlouho, až vznikne nelepící se vláčná hmota, která se dá dobře tvarovat.

Vykrajujeme a tvarujeme jako v předešlém receptu, ale je třeba výrobky nechat déle osychat. Je lépe dělat je den předem. Hmota je velmi chutná a voňavá. Děti ji milují.