



Kávovo-karamelový zákusok

Suroviny

Cesto: 8 vajec, 3 lyžice kakaa, 8 lyžíc kryštálového cukru
4 lyžice polohrubej múky
Plnka č. 1: štvrt' litra mlieka, 3 žĺtky, 1 lyžica hladkej múky,
1 lyžica kryštálového cukru, 2 lyžičky vitakávy alebo ness kávy
Plnka č. 2: štvrt' litra mlieka
1 karamelový puding
Okrem toho: 250 g masla
2 lyžice jahodového lekváru
4 lyžice práškového cukru
200 až 300 g orechov

biela čokoláda

Pracovný postup

Celé vajcia s kryštálovým cukrom šľaháme v šľahači na najvyšších otáčkach 15 minút. Postupne pridávame múku a kakao. Masu vylejeme na vymastený, múkou vysypaný hlboký plech a dáme piecť do vyhriatej rúry na 170 stupňov. Pečieme 15 až 20 minút. Ingrediencie z prvej plnky krátko vyšľaháme a všetky spolu varíme vo vodnom kúpeli, kým plnka nezhrustne. Takto pokračujeme aj pri druhej plnke. Obe ich spojíme a do vychladnutej masy zašľaháme vymiešané celé maslo s práškovým cukrom. Vychladnuté cesto potrieme lekvárom a nanesieme plnku. Vrch zákuska posypeme posekanými opraženými studenými orechmi a nastrúhanou bielou čokoládou.



Čokoládový koláč

Suroviny

5 vajec, 180 g masla
180 g práškového cukru
2 vanilínové cukry, kakao 150 g rozpustenej čokolády nastrúhaná citrónová
kôra 300 g polohrubej múky
50 g pomletých mandlí
1 kypriaci prášok,
1 až 1,2 dl ovocnej šťavy vykôstkované
sterilizované čerešne

Na potretie

čerešňový lekvár

2,5 dl vyšľahanej smotany nastrúhaná citrónová kôra

Pracovný postup

Maslo vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom. Pridáme žĺtky a spolu znova pomiešame. Do toho dáme rozpustenú čokoládu, kakao, nastrúhanú citrónovú kôru, ovocnú šťavu, múku zmiešanú s kypriacim práškom a pomleté mandle. Zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov, čerešne a opäť premiešame. Cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme vo vyhriatej rúre. Po vychladnutí ho potrieme lekvárom, ozdobíme šľahačkou a nastrúhanou čokoládou.

Prázdninové rezy



Suroviny

Cesto č. 1

250 g hladkej múky, 100 g masla, 1 dl mlieka
50 g práškového cukru, 40 g kakaa, 1/2 prášku do pečiva

Cesto č. 2

90 g práškového cukru, 90 g hrubej múky, 4 vajcia

Krém:

5 dl mlieka
100 g výberovej múky
200 g masla, 1 dl silnej kávy
200 g práškového cukru

1 vanilínový cukor
1 lyžica tuzemského umu

Pracovný postup

Zo surovín vypracujeme tmavé cesto, rozdelíme ho na dve polovice a upečieme. Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme múku a tuhý sneh z bielkov. Premiešame a upečieme vo vyhriatej rúre. Z mlieka a múky uvaríme hustú kašu. Do vychladnutej kaše zapracujeme maslo vymiešané s cukrom a dobre vyšľaháme. Plát tmavého cesta natrieme džemom a polovicou krémom. Naň položíme piškótové cesto, natrieme zvyšným krémom a zakryjeme druhým tmavým plátom. Pokvapkáme ho kávou zmiešanou s rumom. Celý povrch polejeme čokoládovou polevou.

Zamatová roláda



Suroviny

Cesto: 6 vajec
5 lyžíc kryštálového cukru
1/2 lyžičky sódy bikarbóny
3 lyžice kakaa
Plnka: 2 dl mlieka
1 žltok
3 lyžice hrubej múky
250 g masla, 2 lyžice kakaa
7 lyžíc práškového cukru
1 vanilínový cukor

Pracovný postup

Bielky rozšľaháme, postupne s nimi aj cukor, až kým nevznikne tuhý sneh. Všľaháme žĺtky a primiešame kakao rozmiešané so sódou bikarbónou. Pečieme 5 minút vo vyhriatej rúre na plechu vyloženom pomasteným papierom. Potom vyberieme von, roládu nestáčame, po miernom vychladnutí ju vyklopíme na dosku posypanú práškovým cukrom a papier odstránime. Po vychladnutí ju natrieme najprv bledou, vzápätí tmavou plnkou a zvinieme.

Plnka: Mlieko, žltok a múku uvaríme. Do vychladnutej kaše pridáme rozotreté maslo a vymiešame. Plnku rozdelíme na dve časti. Do jednej pridáme 2 lyžice práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru, a do druhej pridáme kakao, 5 lyžíc práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru.



Šľahačkové rožky

Suroviny

500 g hladkej múky
2,5 dl šľahačkovej smotany
250 g Palmarínu
60 g práškového cukru
Plnka: lekvár
Na posypanie
práškový
cukor zmiešaný
s vanilínovým cukrom

Pracovný postup

Múku, cukor, postrúhaný Palmarín a smotanu spolu vymiesime na hladké cesto. Rozdelíme ho na 8 častí. Každú časť rozvaľkáme na pomúčenej doske do tvaru kruhu a rozdelíme na 8 trojuholníkov. Na hrubší koniec cesta dáme lekvár a zvinieme do tvaru rožka. Uložíme ich na plech pokrytý papierom na pečenie a vo vyhriatej rúre upečieme. Teplé obalujeme v práškovom cukre zmiešanom s vanilínovým cukrom. Môžeme poliať ľubovoľnou polevou.

Orechové trojuholníky

Suroviny

6 vajec, 150 g masla
150 g práškového cukru
6 lyžíc kyslej smotany
120 g polohrubej múky
1 lyžička kypriaceho prášku 4 lyžice kakaa, čokoláda
jahodový džem
120 g pomletých orechov 80 g posekaných orechov

Krém: 3 dl mlieka

1 Zlatý klas, 250 g masla 180 g práškového cukru

Pracovný postup

Žĺtky, maslo a práškový cukor vyšľaháme. Pridáme smotanu, preosiatu múku s kypriacim práškom, s kakaom a mleté orechy. Nakoniec vmiešame sneh z bielkov. Cesto vylejeme do vymasteného plechu a upečieme. Prekrojíme ho ako tortu. Jednu časť natrieme džemom, polovicou krému a zakryjeme druhou. Natrieme zvyšným krémom, posypeme orechmi a pokvapkáme rozpustenou čokoládou. Po stuhnutí krájame na trojuholníky. Krém: Z mlieka a zo Zlatého klasu uvaríme krém. Po vychladnutí ho zmiešame s vyšľahaným maslom a cukrom.



Orechový koláč



Suroviny

Cesto:

6 vajec, 150 g práškového cukru
1 vanilínový cukor, 150 g pomletých orechov
4 až 5 lyžíc polohrubej múky

Na potretie: lekvár

Plnka:

200 g práškového cukru
200 g masla
150 g pomletých orechov
rum podľa chuti

Poleva:

práškový cukor, citrónová šťava vriaca voda

Pracovný postup

Žĺtky s práškovým a s vanilínovým cukrom vymiešame. Pridáme pomleté orechy, polohrubú múku a tuhý sneh z bielkov. Spolu premiešame. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom na pečenie a upečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení a vychladnutí papier odstránime. Koláč potrieme lekvárom a rozdelíme ho na dve časti. Jednu časť cesta potrieme plnkou a prikryjeme druhou časťou cesta. Pritlačíme a povrch polejeme citrónovou polevou.

Plnka: Práškový cukor vymiešame so zmäknutým maslom. Pridáme pomleté orechy, rum a spolu premiešame.

Poleva: Práškový cukor, citrónovú šťavu a vriacu vodu vymiešame.

Dupľová roláda orechová



Cesto č. 1: 4 žĺtky, 4 bielky

100 g práškového cukru
100 g polohrubej múky
1/2 balíčka kyp. prášku

Cesto č. 2: Tie isté suroviny plus pridáme 20 g orechov a 2 lyžice kakaa.

Krém: 250 g masla, 1 Zlatý klas

200 g práškového cukru
150 g pomletých orechov
2 lyžice kakaa, 3 dl mlieka

Poleva: 100 g čokolády
100 g masla

Pracovný postup

Cukor a žĺtky vymiešame. Pridáme múku s kypriacim práškom a vmiešame vyšľahaný sneh zo 4 bielkov. Cesto rozotrieme na papierom vystlaný plech. Po upečení stočíme a dáme vychladnúť. Podobne pripravíme aj plát z druhého cesta s orechmi a kakaom. Z mlieka a zo Zlatého klasu uvaríme kašu. Maslo vymiešame s cukrom, zmiešame s kašou a pridáme orechy. Krém rozdelíme na dve časti. Do jednej dáme 2 lyžice kakaa. Vychladnuté pásy rozvineme a papier odstránime. Tmavý plát potrieme svetlou plnkou a zvinieme roládu. Svetlý plát zas tmavou plnkou, na stred položíme tmavú roládu a preložíme cez ňu okraje svetlého plátu. Roládu spojom otočíme na spodok, polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme ošúpanými mandľami.

Orechový koláč



Suroviny

Cesto: 6 vajec, 2 lyžice kakaa

180 g práškového cukru
180 g polohrubej múky
2 lyžice maizeny, 2 lyžičky
kypriaceho prášku do pečiva

Plnka: 200 g masla, 200 g práškového cukru, 1 žltok

100 g pomletých orechov, 4 dl mlieka, 40 g Zlatého klasu

Poleva: 100 g čokolády, 100 g masla

Pracovný postup

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom. Pridáme polohrubú múku, maizenu, kakao a kypriaci prášok. Spolu zľahka premiešame. Cesto dáme na vymastený, múkou vysypaný plech a vo vyhriatej rúre upečieme. Po vychladnutí ho potrieme ľubovoľným džemom, natrieme naň plnku a odložíme stuhnúť. Potom ho polejeme čokoládovou polevou.

Plnka: Z mlieka a zo Zlatého klasu uvaríme puding. Maslo, cukor a žltok spolu vymiešame. Do studeného pudingu pridáme vymiešané maslo s cukrom, pomleté orechy a spolu premiešame.

Orechovo-kávový zákusok



CESTO:

- 5 vajec
- 5 lyžíc kryštálového cukru
- 5 lyžíc polohrubej múky
- 1 balíček kypriaceho prášku
- 1 lyžica kakaa
- 1 lyžica orechov

KRÉM:

- 250 g pomletých orechov
- 150 g práškového cukru
- 500 ml silnej čiernej kávy
- 250 g masla
- rum
- piškóty
- čokoládová poleva

Cesto: Žĺtky s cukrom vymiešame dopenista, pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom, kakao, pomleté orechy a tuhý sneh z bielkov. Vypracujeme cesto, ktoré vylejeme na

vymastený, múkou vysypaný plech a upečieme. Upečené cesto necháme vychladnúť.

Krém: Pomleté orechy zmiešame s práškovým cukrom a zalejeme takým množstvom kávy (približne 200 ml), aby vznikla hustá zmes. Zmäknuté maslo vymiešame dohladka, spojíme s orechovou hmotou a vypracujeme krém. Vychladnuté cesto pokvapkáme rumom a natrieme polovicou orechového krému.

Piškóty namáčame do vychladnutej kávy a poukladáme na krémovú vrstvu. Na piškóty navrstvíme zvyšok krému. Zákusok necháme mierne stuhnúť, potom ho potrieme čokoládovou polevou.

Politické rezy - orechové



Suroviny

- Cesto:** 350 g múky, 1 balíček kypriaceho prášku do pečiva, 1 vajce
220 g Palmarínu, 120 g cukru
1 vanilka
1 citrón – šťava aj s kôrou
2 tabuľky čokolády

Krém

- 200 g práškového cukru
- 3 žĺtky
- 1 postrúhaná čokoláda
- 100 g pomletých orieškov
- tuhý sneh z 3 bielkov

Pracovný postup

Z múky, kypriaceho prášku, vajca, Palmarínu, cukru, citrónovej šťavy, čokolády a vanilky vypracujeme cesto a rozdelíme ho na dve časti. Prvú časť dáme na plech a potrieme malinovým džemom. Na to dáme krém. Zakryjeme druhým cestom, popicháme vidličkou a pri miernej teplote upečieme. Pred podávaním posypeme vanilkou.

Krém: Práškový cukor vymiešame dopenista so žĺtkami. Pridáme postrúhanú čokoládu, pomleté oriešky a sneh z bielkov.



Nugátové rezy

Cesto

- 2 a 1/2 hrnčeka kokosovej múčky
- 3 lyžice hrubej a 3 lyžice hladkej múky
- 1 lyžica maizeny
- 7 bielkov
- 2 hrnčeky pieskového cukru

Krém

- 7 žĺtkov, 7 lyžíc pieskového cukru
- 4 lyžice kakaa, celé maslo

čokoládová poleva

1,5 dl šľahačky

Pracovný postup

Z bielkov, z 2 lyžíc studenej vody a zo štipky soli vyšľaháme tuhý sneh. Postupne zapracujeme cukor, kokosovú, hladkú a hrubú múku. Cesto rozotrieme na vymastený a pomúčený plech a dáme piecť.

Krém: Nad parou vyšľaháme žĺtky s cukrom a s kakaom do hustého krému. Odložíme a šľaháme, kým nevychladne. Pridáme maslo a vymiešame. Plnku natrieme na plát, polejeme čokoládou a ozdobíme šľahačkou.



Pestrý koláč

Suroviny

5 vajec, 300 g cukru
250 g Hery
300 g polohrubej múky
1 kypriaci prášok
do pečiva
1 šľahačka
1 vanilínový cukor
3 pudinky
v prášku rôznych príchuťí tuk na plech
tuzemský um

citrónová
alebo čokoládová poleva

Pracovný postup

Vajcia, cukor a Heru vymiešame. Postupne pridáme múku s práškom do pečiva, šľahačku a vanilínový cukor. Cesto rozdelíme na tri časti. Do každej časti pridáme jeden pudingový prášok. Na vymastený plech lyžicou kladieme rôznofarebné kôpky. Pečieme v stredne vyhriatej rúre. Upečené pokropíme tuzemským umom a polejeme čokoládou.



Rezy s Margot tyčinkou

Suroviny

1 šľahačková smotana
2 dl kryštálového cukru
4 dl polohrubej múky
1 prášok do pečiva
1 vanilínový cukor
2 celé vajcia
1 dl mlieka
1 dl oleja
1 postrúhaná
čokoládová

tyčinka Margot

Pracovný postup

Smotanu, cukor, múku, prášok do pečiva, vanilínový cukor, vajcia, mlieko, olej a nastrúhanú čokoládu spolu spracujeme. Cesto dáme na vymastený plech a vo vyhriatej rúre upečieme. Po upečení polejeme čokoládovou polevou alebo posypeme práškovým cukrom.



Plnené strapáče kokosové

Suroviny

Cesto
200 g hladkej múky
200 g kokosovej múčky 200 g masla
80 g práškového cukru
1 celé vajce
3 lyžice kakaa
Plnka
120 g masla
1 celé vajce
80 g práškového cukru

80 g kokosu
(ak chceme orechovú plnku, tak mletých orechov)
1 lyžica kakaa
tuzemský rum pre chuť

Pracovný postup

Zo surovín spracujeme cesto a štamperlíkom vykrajujeme kolieska. Upečieme ich, naplníme plnkou a máčame v čokoládovej poleve. Podľa plnky ich posypeme kokosom alebo orechmi.



Kokosový koláč na oblátke

Suroviny

Cesto: 7 bielkov
300 g práškového cukru
100 g postrúhaného kokosu
5 lyžíc hrubej múky
pol vrecúška prášku
do pečiva, tortová oblátka
Plnka: 7 lyžíc mlieka
7 lyžíc práškového cukru

7 žltkov, celé maslo

Pracovný postup

Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh. Potom pridáme kokos, hrubú múku, kypriaci prášok a spolu premiešame. Pečieme na tortovej oblátke. Po vychladnutí potrieme plnkou a polejeme čokoládovou polevou.

Poleva: Žltky, cukor a mlieko šľaháme nad parou do zhustnutia. Do vychladnutej masy pridáme celé maslo, prípadne aj 2 lyžice kakaa.

Gaštanový rez



Suroviny

Piškóta: 4 vajcia, 6 lyžíc kryštálového cukru
6 lyžíc polohrubej múky
1 dl oleja, 1 lyžica kakaa
1 prášok do pečiva

Pinka: 1/2 masla
3 lyžice práškového cukru
1 kocka gaštanového pyré
1 Zlatý klas, 3 dl mlieka

Karamelová šľahačka:

4 lyžice kryštálového cukru 3 dl mlieka, 2 práškové šľahačky

1 stužovač šľahačky

Pracovný postup

Celé vajcia vyšľaháme. Pridáme olej, múku, kakao a kypriaci prášok. Premiešame a dáme piecť do vyhriatej rúry. Po vychladnutí cesto necháme na plechu a natrieme ho plnkou. Na plnku príde vrstva karamelovej šľahačky.

Pinka: Z mlieka a zo Zlatého klasu uvaríme hustú kašu a necháme ju vychladnúť. Maslo, práškový cukor a gaštanové pyré spolu vymiešame a primiešame do vychladnutej kaše.

Karamelová šľahačka: Cukor upálime na karamel, no prv, než sa rozpustí, zalejeme ho mliekom. Po vychladnutí ho zmiešame so šľahačkami, stužovačom a vyšľaháme

Rezy z vaječného koňaku



Cesto 4 vajcia, 4 PL horúcej vody, 200 g práškového cukru, 200 g polohrubej múky, 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva, 1 vanilínový cukor, 250 g masla

Obloha: 150 g masla, 2 balíčky vanilkového pudingu, 150 – 200 ml vaječného koňaku, maslové sušienky, 500 ml mlieka, 150 g práškového cukru, rum, čokoládovú polevu

Z masla, múky, vajčiek, vanilínového cukru, prášku do pečiva a vody vypracujeme cesto. Rozotrieme ho na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C asi 13 minút, 2 minúty ho necháme postáť vo vypnutej rúre.

Pinka: Maslo vymiešame s cukrom. Z 2 balíčkov vanilkového pudingu a pol litra mlieka uvaríme pudingovú hmotu. Necháme ju vychladnúť vo vodnom kúpeli so studenou vodou, často miešame, aby sa nevytvorili hrčky. Postupne primiešame vymiešané maslo s cukrom a nakoniec vaječný likér. Krémom potrieme vychladnuté cesto. Sušienky krátko namočíme do rumu zriedeného s vodou. Poukladáme ich jednu vedľa druhej na krém, potrieme rozpustenou čokoládovou polevou a vložíme na pár hodín do chladničky stuhnúť

Perníkový koláč



Suroviny

Cesto
600 g hladkej múky
240 g práškového cukru
4 vajcia
100 g masla
4 lyžice horúceho medu
mletá škorica
lyžička sódy bikarbóny

Pinka

slivkový lekvár
pomleté orechy

Na potretie 1 vajce

Pracovný postup

Z múky, cukru, masla, vajec, horúceho medu, mletej škorice a zo sódy bikarbóny pripravíme cesto. Rozdelíme ho na 4 diely a odložíme ich na 2 hodiny na chladné miesto. Plech na pečenie vymastíme. Každý diel odležaného cesta rozvalkáme, potrieme slivkovým lekvárom a posypeme 2 hrsťami pomletých orechov. Naplnený koláč potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme v mierne vyhriatej rúre 40 minút. Po upečení je lepšie koláč krájať až na druhý deň.

Rezy Rigoletto –kandizované ovocie



250 g masla, 120 g práškového cukru
360 g hladkej múky, malinový džem
PLNKA:
250 g práškového cukru, 4 vajcia
200 g hrozienuk, 150 g posekaných orechov
200 g posekaného kandizovaného ovocia
KRÉM:
3 vajcia, 300 g práškového cukru
2 lyžice kakaa, 250 g masla
POLEVA:
1 čokoláda na varenie
70 g stuženého pokrmového tuku

Cesto: Z masla, práškového cukru a preosiatej múky vymiesime cesto, ktoré na chvíľu odložíme do chladničky. Studené cesto rýchlo rozvaľkáme, preložíme na plech vyložený papierom na pečenie a napoly upečieme. Teplé, čiastočne upečené cesto potrieme malinovým džemom.

Plnka: Vajcia s cukrom vyšľaháme dopenista. Penu nad parou zohrejeme, odstavíme a opatrne vmiešame posekané orechy, kandizované ovocie a hrozienka. Pripravenú zmes navrstvíme na cesto a vložíme dopieť do rúry.

Krém: 3 vajcia, práškový cukor a kakao vymiešame dotuha nad parou. K vychladnutej zmesi pridáme zmäknuté maslo a vymiešame krém, ktorý natrieme na vychladnuté cesto. **Čokoládová poleva:** Čokoládu polámeme, spolu s maslom rozpustíme nad parou a vymiešame hladkú polevu, ktorú opatrne natrieme na plnku. Necháme stuhnúť, potom pokrájame.

Viedenský zákusok



Suroviny

Cesto: 250 g práškového cukru, 4 vajcia, 1 vanilínový cukor
1,25 dl oleja, 1,25 dl mlieka, 300 g polohrubej múky
1/2 balíčka prášku do pečiva

Plnka: 1 l pomarančového džúsu
2 krémové prášky Zlatý klas
6 polievkových lyžíc cukru

Na ozdobu: 2,5 dl džúsu
5 dl smotany na šľahanie
2 stužovače šľahačky
2-3 balíčky dlhých piškót, čokoláda, rum

Pracovný postup

Vajcia, cukor a vanilínový cukor zmiešame. Pridáme olej, mlieko a múku s kypriacim práškom. Cesto rozotrieme na vymastený, pomúčený hlbší plech a upečieme. Krém uvaríme z džúsu, krémových práškov a cukru. Teplý krém vylejeme na vychladnuté cesto a dáme do chladu. Potom naň natrieme dotuha vyšľahané šľahačky so stužovačom. Piškóty namáčame v džúse s rumom a ukladáme ich tesne vedľa seba na šľahačku. Vrch ozdobíme roztopenou čokoládou. Rezy krájame pomedzi piškóty.



Jahodový zákusok

Suroviny

200 g kryštálového cukru
1 dl oleja, 1 dl vody
1 kypriaci prášok, 4 vajcia
200 g polohrubej múky

Plnka: 3 Zlaté klasy
12 dl kompótových jahôd
2 vanilínové cukry
3 polievkové lyžice

kryštálového cukru

Na ozdobu

2 dl smotany na šľahanie
1 stužovač šľahačky

Pracovný postup

Celé vajcia vyšľaháme s kryštálovým cukrom. Pridáme olej, vodu, múku a kypriaci prášok. Premiešame, cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a vo vyhriatej rúre upečieme. Necháme vychladnúť. Polejeme plnkou, ktorú necháme stuhnúť. Potom na koláč rozotrieme vyšľahanú smotanu so stužovačom.

Plnka: Kompótové jahody spolu so šľavou rozmixujeme. V troche vody si rozmiešame Zlaté klasy. Do rozmixovanej masy pridáme Zlaté klasy, kryštálový cukor, vanilínový cukor a spolu uvaríme za stáleho miešania. Polovychladnutú plnku rovnomerne rozotrieme na vychladnuté cesto.



Jablkový rýchly koláč

Suroviny

400 g hrubej múky (môže byť aj polohrubá múka)
400 g kryštálového cukru
600 g nastrúhaných jabĺk aj so šťavou
3 celé vajcia
1 lyžička mletej škorice
jeden a pol lyžičky sódy bikarbóny
2 dl oleja

Pracovný postup

Vymiešame vajcia s cukrom a olejom. Postupne pridávame múku premiešanú so sódou bikarbónou a jablká so škoricom. Spolu premiešame. Pripravené cesto vylejeme na vymastený a pomúčený plech. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200 stupňov 20 až 30 minút. Koláč po upečení a vychladnutí potrieme marhuľovým lekvárom a posypeme strúhaným kokosom alebo pomletými orechmi.



Višňový zákusok

Suroviny

Cesto:

piškóta zo 7 až 8 vaječ

Plnka:

1 višňový kompót
150 g kryštálového cukru
3 Zlaté klasy, 7 bielkov
180 g kryštálového cukru

Na ozdobu

1 šľahačková smotana, 1 stužovač šľahačky
strúhaná čokoláda

Pracovný postup

Urobíme piškótu zo 7 až 8 vaječ. Upečenú piškótu vložíme po vychladnutí naspäť na plech. Naplníme krémom a necháme vychladnúť. Potom natrieme vyšľahanou smotanou so stužovačom.

Plnka:

Višne z 1 kompótu vykôstkuje a pomelieme na mlynčeku. Šťavu z kompótu dolejeme do 7 dl vodou. Pridáme pomleté višne, 150 g cukru a dáme variť. Pridáme 3 Zlaté klasy rozmiešané s trochou šťavy a uvaríme hustú kašu. Keď zhutne, ešte do horúcej pridáme sneh z bielkov a 180 g cukru. Sneh pridávame postupne, pričom ho pomaly premiešavame varechou. Hotový krém vylejeme na piškótu. Na vychladnutý zákusok natrieme vyšľahanú šľahačku a posypeme strúhanou čokoládou.



Dezert Suzette - marhuľový kompót

Suroviny

7 vaječ, šťava z 1/2 citróna
200 g jemného kryštálového cukru
180 g polohrubej múky
marhuľový lekvár
1 škatuľa detských piškót
150 g posekaných orechov
150 g hrozienok, 2 dl rumu
1 litrová konzerva marhuľového kompótu aj so šťavou
5 vaječ, 200 g cukru, 300 g masla

Pracovný postup

Žĺtky vymiešame s kryštálovým cukrom dopenista. Pridáme citrónovú šťavu, vyšľahaný tuhý sneh z bielkov a po častiach polohrubú múku. Spolu zľahka premiešame. Cesto na vymastenom plechu upečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení a vychladnutí potrieme cesto marhuľovým lekvárom. Rovnomerne rozotrieme plnku, potrieme krémom a vrch koláča ozdobíme čokoládovou polevou.

Plnka: Konzervu marhuľového kompótu aj so šťavou zmiešame s detskými piškótami, posekanými orechmi, hrozienkami a rumom. Všetko spolu zmiešame a necháme v chladničke odležať.

Krém: Celé vajcia s cukrom šľaháme nad parou do zhutnutia. Po vychladnutí ich primiešame po lyžiciach do vymiešaného masla.



Marhuľový koláč - želatína

Suroviny

4 vajcia, 2 lyžice kakaa
2 lyžice hrubej múky
4 lyžice polohrubej múky 4 lyžice práškového cukru 1 lyžica oleja
1 lyžička prášku do pečiva
Na potretie: marhuľový džem
Plnka: 300 g tvarohu
2 dl smotany na šľahanie

1 vanilínový cukor, 10 g želatíny
3 lyžice kryštálového cukru scedené sterilizované marhule
Na potretie: kakaový prášok
3 dl smotany na šľahanie
1 stužovač šľahačky

Pracovný postup

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom. Pridáme polohrubú múku, hrubú múku, olej, kakao a kypriaci prášok. Spolu premiešame. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom na pečenie a vo vyhriatej rúre upečieme. Po upečení necháme vychladnúť a potrieme ho lekvárom. Na cesto uložíme marhule, zalejeme ich plnkou a odložíme stuhnúť na chladné miesto. Po stuhnutí koláč potrieme vyšľahanou smotanou. Plnka: Tvaroh zmiešame s vyšľahanou smotanou, vanilínovým cukrom a s kryštálovým cukrom. Pridáme napučanú želatínu a spolu premiešame.



Jablkový koláč s polevou

Suroviny

Cesto
4 vajcia
100 g pomletých orechov 100 g pomletého maku 100 g polohrubej múky 1/2
vrecka kypriaceho prášku do pečiva
700 g postrúhaných jablák 200 g práškového cukru
Poleva
100 g čokolády
80 g masla

Pracovný postup

Žĺtky vymiešame s cukrom. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Do misky dáme vymiešané žĺtky, pomletý mak, pomleté orechy, múku zmiešanú s kypriacim práškom, nastrúhané jablká a tuhý sneh z bielkov. Spolu premiešame. Pripravené cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme vo vyhriatej rúre. Po vychladnutí ho polejeme čokoládovou polevou, nakrájame na kúsky a ozdobíme.

Prekladané jablkové rezy



Suroviny

Cesto; 5 vajec, 10 PL práškového cukru, 10 PL polohrubej múky, 1,5 dl oleja, 1,5 dl mlieka, 1 kypriaci prášok do pečiva.
Plnka; 1 kg jablák, 250 g smetolu, 1 vanilínový cukor, 200 g práškového cukru, 1 PL tuzem. umu, 5 dl mlieka, 5 PL hladkej múky, okrúhle piškóty, káva
Na ozdobu; čokoláda.

Pracovný postup; žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme olej, mlieko, prášok do pečiva s múkou a tuhý sneh z bielkov. Plech vyložíme naolejovaným alobalom. Navrstvíme naň na kolieska pokrúpané jablká a na ne rozotrieme cesto. Pečieme asi 30-35 minút. Vyberieme a ešte za tepla preklopíme na druhý plech

tak, aby jablká boli navrchu. Stiahneme alobal a necháme vychladnúť. Natrieme plnkou a na ňu poukladáme okrúhle piškóty namáčané v uvarenej káve s umom. Na piškóty natrieme druhú polovicu plnky, vrch ozdobíme postrúhanou čokoládou. Plnka: Mlieko uvaríme s múkou na hladkú kašu. Smetol vymiešame s cukrom a s vanilínovým cukrom. Po vychladnutí obe dve hmoty spojíme a plnku rozdelíme na dve časti.

Štrúďľa nadivoko



Suroviny; 5 + 5 rožkov, na dolný a horný diel strúhané jablká, 7 dl (ak sú zavárané), škoricica, cukor, 5 bielkov, olej.

Pracovný postup; na vymastený plech naukladáme 5 rožkov nakrájaných na kolieska. Navrch dáme jablká s cukrom a so škoricou. Na tieto prísady uložíme zvyšných 5 rožkov nakrájaných na kolieska. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, ktorý rozotrieme navrch štrúďle. Všetko dáme zapievať na 20 minút.

Ovocné rezy



Suroviny

Cesto: 5 vajec, 5 lyžíc práškového cukru
5 lyžíc polohrubej múky

Plnka: 200 g rozpustenej bielej polevy
500 g tvarohu, 100 g práškového cukru
800 g sterilizovaných broskýň, 9 dl mlieka, 2 Zlaté klasy 4 lyžice kryštálového cukru, 2 vanilínové cukry

Na ozdobu: 3 dl smotany na šľahanie, kakao
stužovač šľahačky

Pracovný postup

Žltky vymiešame s cukrom. Pridáme múku a z bielkov vyšľahaný tuhý sneh. Spolu zľahka premiešame. Cesto upečieme vo vyhriatej rúre na vymastenom a múkou vysypanom plechu. Po vychladnutí ho potrieme lekvárom a rozložíme naň pokrúpané broskyne. Potrieme plnkou a odložíme na chladné miesto. Na polevu natrieme vyšľahanú smotanu s kakaom a so stužovačom šľahačky.

Plnka: Z mlieka, kryštálového cukru a zo Zlatého klasu uvaríme hustý puding a necháme ho dobre vychladnúť. Tvaroh vymiešame s práškovým cukrom a s rozpustenou bielou polevou. Potom pridáme vychladnutý puding a spolu premiešame.



Ovocný koláč

Suroviny

Cesto: 4 vajcia, 1 dl oleja
200 g práškového cukru
200 g polohrubej múky
1 kypriaci prášok, 1 dl mlieka

Plnka: 2 Zlaté klasy
7,5 dl mlieka, 250 g cukru

2 pochúťkové
kyslé smotany
ovocie (mandarínky,
jahody, broskyne)

Na ozdobu: šľahačka

stužovač šľahačky
strúhaná čokoláda

Pracovný postup

Žltky vymiešame s cukrom. Pridáme olej, mlieko, múku zmiešanú s kypriacim práškom a tuhý sneh z bielkov. Premiešame, cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Vo vyhriatej rúre upečieme. Po vychladnutí cesto potrieme lekvárom alebo ho pokvapkáme ovocnou šťavou. Rozotrieme plnku a uložíme na ňu ovocie. Ozdobíme vyšľahanou smotanou so stužovačom a posypeme strúhanou čokoládou.

Plnka: Z mlieka, cukru a zo Zlatého klasu uvaríme kašu a necháme ju vychladnúť. Pridáme pochúťkové smotany a spolu premiešame.

Zákusok z džúsu



Suroviny

medové pláty (môžu byť aj kúpené v obchode)

3 Zlaté klasy
1,5 l pomarančového
džúsu
9 lyžíc kryštálového cukru
piškóty

sterilizovaný ananás
3 práškové šľahačky

Pracovný postup

Pripravíme plnku z troch Zlatých klasov, 1,5 litra pomarančového džúsu a 9 lyžíc kryštálového cukru. Na medový plát vylejeme polovicu masy a

poukladáme naň piškóty a ananás. Na všetko vylejeme druhú polovicu masy a necháme vychladnúť. Po vychladnutí natrieme vyšľahanou šľahačkou.



Jogurtové kocky - želatína

Suroviny

Cesto: 6 vajec, 180 g masla 150 g práškového cukru
300 g polohrubej múky

3 lyžice mlieka
3 lyžice oleja, 4 lyžice kaka

Plnka: 20 g Zlatého klasu

300 g sterilizovaných
mandarínok, 10 g želatíny
600 g marhuľového jogurtu 2 dl vyšľahanej
sladkej smotany
2 dl kompótovej šťavy

Pracovný postup

Žĺtky, maslo a cukor spolu vymiešame. Pridáme kakao, mlieko, olej, múku a z bielkov vyšľahaný tuhý sneh. Spolu premiešame. Cesto upečieme na vymastenom a múkou vysypanom plechu. Po vychladnutí ho pokvapkáme ovocnou šťavou a dáme naň plnku. Odložíme na chladné miesto stuhnúť a potom ho nakrájame na kocky.

Plnka

Z kompótovej šťavy a zo Zlatého klasu uvaríme hustý puding, ktorý necháme vychladnúť. Potom doň pridáme vyšľahanú smotanu a premiešame. Pridáme napučanú želatínu, jogurt a scedené mandarínky. Spolu premiešame.

Moravské vlny



Suroviny

Cesto: 1 dl mlieka, 6 žĺtkov
250 g práškového cukru
1 kypriaci prášok do pečiva 250 g polohrubej múky
sneh z bielkov, 250 g Ramy
2 lyžice kakaa, marhule
Plnka: 2 dl mlieka, cukor
2 lyžice hladkej múky
3 žĺtky, 1 malé maslo

Pracovný postup

Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom a Ramou. Pridáme mlieko, kypriaci prášok, múku a tuhý sneh z bielkov. Spolu premiešame. Cesto rozdelíme na

dve časti. Do jednej časti pridáme kakao. Biele cesto dáme na plech a naň položíme tmavé cesto. Na to poukladáme marhule, otočené spodkom šupky. Šupku obalíme do hrubej múky, aby ovocie nekleslo na dno. Vložíme do vyhriatej rúry upiecť. Po vychladnutí natrieme na koláč plnku a ozdobíme čokoládou. Plnka: Mlieko, cukor, hladkú múku a žĺtky spolu varíme na slabom ohni. Po uvarení necháme vychladnúť. Pridáme maslo a spolu vymiešame.

Dunajské vlny



Suroviny

200 g masla, 3 lyžice kakaa
200 g práškového cukru, 5 vajec
2 polievkové lyžice rumu
300 g polohrubej múky
2 čajové lyžičky kypriaceho prášku do pečiva
680 g vykôstkovaných višní
Kréom: 1 vanilkový pudingový prášok, 5 dl mlieka, 40 g cukru 125 g masla
Poleva: 75 g tmavej čokolády
60 g masla

Pracovný postup

Maslo vymiešame s práškovým cukrom dopenista. Pri stálom šľahaní po jednom pridávame celé vajcia a 1 polievkovú lyžicu rumu. Potom pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom. Spolu premiešame. Polovicu cesta natrieme na maslom vymastený plech. Do druhej polovice pridáme kakao a ďalšiu lyžicu rumu. Premiešame a natrieme na svetlé cesto. Vykôstkované višne rozdelíme na cesto a zľahka pritlačíme. Cesto vložíme do vyhriatej rúry a pečieme asi 20 až 30 minút. Na vychladnuté cesto rozotrieme krém a koláč odložíme do chladničky stuhnúť. Po stuhnutí ho polejeme polevou.

Kréom: Pudingový prášok rozmiešame v mlieku. Za stáleho miešania uvaríme puding, necháme ho vychladnúť. Zmäknuté maslo vymiešame s cukrom a po lyžiciach pridávame do vychladnutého pudingu.

Poleva: Na miernom ohni roztopíme maslo s čokoládou. Pri stálom miešaní vymiešame dohľadka. Necháme krátko vychladnúť a natrieme na vychladnutý krém.

Tvarohové kúsky - marhule



Suroviny

400 g tvarohu
20 g želatíny
2 vanilínové cukry
150 g masla
150 g práškového cukru
okružle piškóty
scedené sterilizované
marhule
kompótovej šťavy
Poleva: rozpustená čokoláda
maslo

Pracovný postup

Maslo vymiešame s práškovým cukrom. Potom doň pridáme tvaroh, vanilínový cukor, želatínu pripravenú podľa návodu a spolu premiešame. Formu vystelieme potravinárskou fóliou. Striedavo do nej dávame časť plnky, piškóty namočené do kompótovej šťavy a scedené marhule. Naplnenú formu odložíme do chladničky stuhnúť. Potom masu z formy vyklopíme, odstránime fóliu a polejeme čokoládovou polevou.



Misa rezy tvarohové

Suroviny

Cesto: 6 žĺtkov, 2 dl oleja
6 lyžíc práškového cukru
5 lyžíc polohrubej múky
1/2 prášku do pečiva
sneh zo 6 bielkov
tuk na vymastenie
múka na vysypanie plechu
Plnka: 250 g masla
250 g práškového cukru
750 g jemného tvarohu

Poleva: 1 čokoláda na varenie, 120 g 100 % tuku
1 lyžica práškového cukru
2 lyžice kakaa
1 lyžica oleja

Rozpustiť v horúcom vodnom kúpeli. Chladnú čokoládovú polevu vyliat' na tvarohovú masu a rozotrieť po povrchu.

Pracovný postup

Žĺtky vymiešame s cukrom. Pridáme múku s kypriacim práškom, olej, tuhý sneh z bielkov a spolu premiešame. Cesto dáme na vymastený, múkou vysypaný plech a vo vyhriatej rúre upečieme. Na vychladnuté cesto natrieme pripravenú plnku a polejeme ju chladnou čokoládovou polevou. Naplnený koláč necháme chladnúť v chladničke.

Tvarohové rezy



Suroviny

Cesto: 250 g krupicovej múky, 150 g masla, 1 vajce
100 g práškového cukru, 1/2 prášku do pečiva
80 g pomletých orechov
Všetko spolu vymiešame a rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech.

Plnka: 400 g tvarohu (nemusí byť lisovaný), 150 g práškového cukru, 1 vanilínový cukor, 1 kyslá pochúťková smotana
1 žĺtok (do plnky môžeme pridať 4 polievkové lyžice kokosovej múčky)
Všetko spolu zmiešame a plnku rovnomerne nalejeme na trené cesto.

Piškótové cesto:

3 žĺtky, 3 polievkové lyžice práškového cukru

3 lyžice polohrubej múky, sneh zo 4 bielkov
1/2 balíčka prášku do pečiva

Žĺtky vymiešame spolu s cukrom. Pridáme tuhý sneh z bielkov, múku a kypriaci prášok. Zľahka premiešame a cesto rozotrieme na tvarohovú plnku. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180 stupňov asi 25 minút. Piškótové cesto by malo mať zlatistú farbu.



Tvarohový koláč s mrveničkou

Suroviny

Cesto: 300 g hladkej múky
150 g masla
80 g práškového cukru
1 vajce, štipka soli
Plnka: 120 g masla
800 g mäkkého tvarohu
citrónová šťava
250 g práškového cukru
4 vajcia
80 g Zlatého klasu

2 vanilínové cukry
Mrvenička: 200 g masla
300 g polohrubej múky
200 g cukru

Pracovný postup

Z masla, múky, cukru, vajca a zo štipky soli pripravíme cesto, ktoré rozvaľkáme na pomúčenej doske. Prenesieme ho na

vymastený, múkou vysypaný plech a vložíme piecť do vyhriatej rúry na 10 minút. Vyberieme ho a necháme vychladnúť. Potom na cesto rozotrieme plnku. Posypeme mrveničkou pripravenou zmiešaním múky, masla, cukru a vložíme do rúry piecť na 35 až 40 minút.

Plnka: Maslo s cukrom vymiešame. Pridáme tvaroh, vanilínový cukor, Zlatý klas, celé vajcia, citrónovú šťavu a premiešame.



Buchty trochu inak

Suroviny

2 kocky droždia
1 kg polohrubej múky
3 lyžice
práškového cukru
1 prášok do pečiva
3 žĺtky
2 dl oleja
5 dl teplého mlieka

Pracovný postup

V asi 2,5 dl teplého mlieka rozpustíme 2 lyžice cukru, 2 kocky droždia a necháme nakysnúť. Zvyšné suroviny a vykysnutú zmes zmiešame, olej pridáme až na koniec. Necháme 30 minút podkysnúť a cesto rozdelíme na 4 časti. Každú časť vyvaľkáme do tvaru kruhu a rozdelíme na 8 trojuholníkov. Plníme salámou, syrom, uhorkou, vajítkom alebo kukuricou. Trojuholníky stáčame smerom dnu, do stredu. Na plechu necháme odstať hodinu. Pred pečením ich potierame žĺtkom a mliekom, po upečení zas studenou sladkou vodou.



Koláč lenivej ženy

Suroviny

1 hrnček celého maku
2 hrnčeky
polohrubej múky
1 hrnček mlieka
1 hrnček oleja
2 hrnčeky
kryštalového cukru
3 celé vajcia

Pracovný postup

Suroviny spolu dobre vyšľaháme. Pripravené cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Vložíme do vyhriatej rúry a upečieme. Hotový múčnik potrieme jahodovým džemom. Ozdobíme šľahačkou alebo bielkovou plevou.



Klobásové koláčiky

Suroviny

350 g hladkej múky
250 g margarínu
2 dl kyslej smotany
domáca klobása
tvrdý syr, soľ

Pracovný postup

Z múky, margarínu a zo smotany vypracujeme cesto a necháme ho odstať 12 hodín. Cesto rozvaľkáme na hrúbku 3 až 4 mm. Vykrajujeme kolieska, ktoré potrieme rozšľahaným vajcom, osolíme a poukladáme na suchý plech. Na každé cestíčko položíme koliesko klobásky a opäť potrieme vajcom. Zo zvyškov

cesta vykrajujeme malé hviezdičky a ukladáme ich do stredu klobásky. Opäť potrieme vajcom, posypeme strúhaným syrom a upečieme v rúre.

Syrové praclíky



500 g polohrubej múky, 1 lyžička soli
6 ks syrokremu, 250 g Palmarínu
2 lyžičky sódy bikarbóny, 2 žĺtky
Na potretie: 1 vajce, sezamové semiačka

Pracovný postup

Múku, syrokrem, žĺtky, Palmarín, sódu bikarbónu a soľ spolu spracujeme. Cesto vyvaľkáme a formičkou z neho vykrajujeme praclíky. Preložíme ich na

plech pokrytý papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme sezamom a vložíme piecť do vyhriatej rúry.

Nepečené orechové štvorčeky



Suroviny

100 g horkej čokolády
100 g mliečnej čokolády
50 g sladkej smotany
50 g stuženého tuku
100 g posekaných orechov
2 lyžice koňaku
2 tortové oplátky, orechy
Čokoládová poleva
100 g čokolády na varenie
50 g stuženého tuku

Pracovný postup

V horúcom vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu a tuk. Dobre premiešame, pridáme smotanu, koňak, opäť premiešame a nakoniec vmiešame orechy. Takmer vychladnutú masu natrieme na oplátky, prikryjeme druhou oplátkou, mierne zaťažíme a necháme vychladnúť. Pokrájame na štvorčeky, ktoré namočíme do čokoládovej polevy a ozdobíme štvrtkou orecha.

Príprava čokoládovej polevy: V horúcom vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu s tukom a dohľadka vymiešame.

Gaštanové guľôčky



60 KUSOV, ČAS PRÍPRAVY: 20 MINÚT

500 g gaštanového pyrú (2 kocky)
150 g detských piškót
150 g práškového cukru
2 balíčky vanilínového cukru
125 g masla
1 balíček olúpaných mandlí na ozdobenie
pár kvapiek rumu

POLEVA:

100 g čokolády
40 g stuženého tuku
1 lyžica oleja

POSTUP:

Gaštanové pyrú zmiešame s pomletými detskými piškótami a maslom. Pridáme práškový a vanilínový cukor. Hmotu odložíme do chladu asi na dve hodiny.

Rukami tvarujeme guľôčky s priemerom asi 2,5 cm a ukladáme na mastný papier na pečenie.

Prípravenou polevou oblievame každú guľôčku tak, že malou lyžičkou nalejeme polevu zvrchu, aby nerovnomerne stekala. Spodná časť ostane bez polevy.

Do každej guľôčky vložíme olúpanú mandľu.

Servírujeme v malých papierových košíčkoch.