

Tvarohový koláč



450g polohr. mouky, 30dkg hery, 3 lžíce cukru, 3 žloutky, 1 prášek do pečiva, 3 lžíce mlíka, 2 lžíce rumu - z těsta udělat dvě placky, mezi ně tvarohová náplň: 500g tvarohu, 5 lžic cukru, 2 žloutky, 1 pudink.van. prášek, 50g hery a z 5ti bílků sníh.

Roláda pečená s jablíčky



4 vejce, 150g cukru, 150g polohrubé(nebo hladké)mouky, 250g nastrouhaných jablek(4 střední jablka). Skořice a vanilkový cukr na posypání jablek. Plech vyložíme papírem nebo alobalem a vymažeme a vysypeme hladkou moukou. Nastrouhaná jablka rozložíme na plech a posypeme cukrem a skořicí. Ušleháme cukr a vejce, až je hmota hustá a hladká. Jemně vmícháme mouku, nalijeme na jablka a dáme péct. Po upečení otočíme papír nahoru. Papír stáhneme a ještě teplou roládu stočíme. Roládu po upečení můžeme před svinutím potřít troškou nutely. Po vychlazení nakrájíme a už jen stačí posypat cukrem.

Nepečené jahodové řezy



Smetanová náplň: 250 g tvarohu, 1 zakysaná smetana, 5 PL cukru krupice, 1 šlehačka, 1 želatinový ztužovač dr. Oetker.

Čtvercovou formu vyložíme fólií, dno poklademe piškoty, boky cukrářskými piškoty. Tvaroh ušleháme se zakysanou smetanou, zlehka vmícháme ušlehanou šlehačku a dle návodu spojíme s želatinovým ztužovačem. Na piškoty nalijeme polovinu smetanové hmoty, poklademe další vrstvou piškotů, okapanými kompotovanými jahodami z 1 plechovky, nalijeme 2. polovinu smetanové hmoty a nahoru opět poklademe piškoty. Šťávu z kompotu smícháme dle návodu s 1 dortovým želé, svaříme a lehce vychladlé nalijeme na piškoty. Vychladíme nejlépe přes noc v lednici.



Lehký ovocný dortík



Těsto:

4 vejce,
130g cukru,
130g změkklého másla,
špetka soli,
1 vanilkový cukr,
160g hladké mouky,
1 prášek do pečiva

...postupně vyšleháme a nalijeme do formy vyložené pečícím papírem (ten dávám na dno a stěny vymažu). Upečeme v předehřáté troubě asi 30minut na 160°C (mám horkovzduch, v elektrické dejte víc stupňů). Po vychladnutí korpus rozkrojíme. První polovinu dáme na podnos a opět přiložíme očištěný bok formy. Nalijeme náplň, přikryjeme druhou půlkou korpusu, pomažeme důkladně marmeládou, poskládáme ovoce a zalijeme želatinou. Necháme do druhého dne a pak ňami ňami.

Náplň: 8 plátků Želatinu, 250g bílého jogurtu, 150ml jablečného džusu, vymačkaná šťáva z jednoho citronu, 75g moučkového cukru (může být víc, podle chuti), 500ml šlehačky, 1 ztužovač šlehačky.

Jogurt smícháme s džusem, citrónovou šťávou a cukrem. Šlehačku vyšleháme se ztužovačem dotuha. Želatinu namočíme na 5 minut do vody, pak lehce vymačkáme a pomalu rozpustíme na sporáku. trochu jogurtové směsi rozmícháme se želatinou a poté přimícháme zpět do zbylé jogurtové náplně. Pak lehce vmícháme ušlehanou šlehačku. Odložíme chvíli do lednice a pak natřeme na připravený korpus.

RŮŽOVÉ řezy

piškot : 3 vejce (bílky žloutky), 3 lžíce vroucí vody, 5lžic cukru, 6lžic polohrubé mouky, 1 lžíce oleje.

na velký plech rozetřeme jako na roládu na pečící papír a upečeme při 200C / 8minut

krém : 1/2l mléka, cukr, 2 malinové pudinky. Uvaříme puding, horký nalijeme na vychladlé těsto a necháme ztuhnout. Rozřízneme napůl, 1. polovinu natřeme malinovou marmeládou a přiklopíme 2. polovinou řezů, necháme vsáknout marmeládu do těsta a dozdobíme tvarohovým krémem se šlehačkou a vanilkovým cukrem.



ZDRAVÉ řezy

těsto : 1vejce, lžíce vody, 100g pšeničné celozrnné mouky, 50g škrobu, 100ml mléka, 50ml oleje, 1/2prášku do pečiva

Vše smícháme a upečeme 175C / 20minut, na vychladlé potřené těsto jahodovou marmeládou naskládáme piškoty, natřeme krémem a zalijeme želé.

krém : 1 šlehačku ušlehanou s 1 ztužovačem šlehačky, 100g cukru a 1 tvarohem.

želé : z ovocné šťávy nebo jen z vody (tu musíme osladit)...chladíme 1-2h



BORŮVKOVO SMETANOVÉ řezy

piškot : 3 vejce, 3 lžíce horké vody, 6 lžic cukru, 6 lžic polohrubé mouky, 1 lžíce škrobové moučky nebo vanilkového pudinkového prášku, 1 lžíce oleje.

Žloutky vyšleháme s vodou a cukrem do běla, přimícháme mouku, škrob nebo vanilkový prášek, olej a nakonec sníh. Upečeme 180C / 25 minut, vychladíme a potřeme krémem.

krém : 1 smetana ke šlehání, 1 ztužovač, 1 zakysaná smetana, 1 borůvkový jogurt 500ml, 2 lžíce borůvkového džemu, 1 želatina čirá

vrch : Smetanu ušleháme se ztužovačem, přišleháme zakysanou smetanu, jogurt, džem a nakonec vlahou želatinu připravenou dle návodu. Chladíme 1 hodinu, poté posypeme drcenými piškoty a pokapeme borůvkovým džemem a ozdobíme borůvkami.



MERUŇKOVÉ řezy

těsto : 1 hrnek mléka, 1 hrnek oleje, 1 hrnek cukru, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 3 lžíce kaka

Vše smícháme, nalijeme na vymazaný a vysypaný plech / pečící papír a upečeme 180C / 45minut. Slabý plát svrchu seřízneme (nebo lepší -3/4 syrového těsta na plech a upečeme, 1/4 těsta upečeme třeba jen ve skleněné misce, protože ji stejně rozdrobíme navrch).



krém : 2 tvarohy, 2 zakysané smetany, 1 ztužovač šlehačky, 4 meruňky na kostičky, cukr dle chuti

Vše vyšleháme se ztužovačem, vmícháme meruňky a natřeme na upečený korpus, uhladíme a posypeme rozdrobeným zbylým (seříznutým) těstem, přimáčkneme a chladíme 3h ... nejlépe 24h - krém zpevní.

LINZERT

těsto: 280g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 150g másla, 80g moučkového cukru, 1 vejce

smícháme, vyválíme na plech, upečeme při 200C,



po upečení na horké lžíci "naházíme" uvařený, mírně zchlazený pudink, aby se udělal hrboletý povrch a na něj natřeme ihned 2 zakysané smetany a posypeme cukrem a kakaem / skořicí

pudink : 1l mléka, 3 sáčky vanilkového pudinkového prášku, cukr dle chuti.

MEDOVO SMETANOVÉ řezy

těsto :

200g hladké mouky, 70g moučkového cukru, 1/2 lžičky jedlé sody, 1 vejce, 1 lžička mléka, medu a vaječného koňaku, 25g změkklého másla

Smícháme, vyválíme, na pečícím papíru upečeme 180C / 10minut a ihned rozkrájíme na 3 pruhy, vychladlé potřeme krémem a zdobíme želem.



krém : 1 smetana ke šlehání, 1 zakysaná smetana, 1 tvaroh, 60g moučkového cukru, 3 lžíce vaječného koňaku, 1 ztužovač šlehačky

Vše vyšleháme.

jahodové želé : jahodový kompot vyšleháme / rozmixujeme dohladka a svaříme s 2 sáčky červeného želé a 300ml vody.

SVATEBNÍ koláčky

těsto : 600g hladké mouky, 350g másla, 100ml oleje, sůl, 100g moučkového cukru, 150ml mléka, 3žloutky, 1 kostka droždí(2kostky)

Propracujeme ve vláčné a nelepivé těsto a ihned děláme koláčky , vždy odebereme kus těsta a zbytek dáme do lednice, aby se zpomalilo kynutí.



Těsto vyvalujeme a malou kulatou formičkou vykrajujeme koláčky, dáváme na plech potřeny 100% tukem nebo na pečící papír , potřeme vejcem rozšlehaným s mlékem a plníme nebo cukrářským sáčkem nanášíme náplně.

Ihned pečeme na 180C dozlatova, horké potíráme smetanou ke šlehání (neušlehanou) se lžící rumu a sypeme moučkovým cukrem.

CHODSKÉ koláče

těsto : 1kg hladké mouky, 1/2l mléka (napůl s vlažnou vodou), 100g másla, 50g sádla, 50g oleje, 200g cukru, 5 žloutků (sníh z bílků necháme do tvarohové náplně), 2 lžíce rumu, 1 čerstvé droždí (1 a 1/2kostek), citronová kůra a šťáva, špetka soli a muškátového oříšku

Zaděláme těsto a necháme 45 minut kynout, poté rozdělíme na 4-5 bochánků, které vyválíme, okraje potřeme rozšlehaným vejcem se smetanou a zdobíme.

pečeme na 200C / 15 - 20 minut

Po vyndání ihned ještě horké pokropíme smetanou ke šlehání , neušlehanou , se lžící rumu a sypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem.



mazance a vánočky

klasický

250 ml vlažného mléka, 50g sádla, 50g másla, 250g polohrubé mouky, 250g hladké mouky, 8lžic cukru, 1lžička soli, strouhaná citronová kůra, muškátový ořech , 1/4 čerstvého droždí (1/2 čerstvého droždí - 21g)

... někdy dosypávám, zaleží na mouce ...



plněný ... pudinkem a meruňkami ...

těsto stejné

plnka : 1/4l mléka , 1vanilkový pudinkový prášek, 4lžíce cukru

svaříme, do horkého vmícháme žloutek, posypeme lehce cukrem, aby se neudělal škraloup a necháme vychladit

Mazancové vykynuté těsto rozválíme na obdélníkový plát , potřeme vychladlým pudinkem, poklademe meruňkami, zarolujeme jako roládu, strany spojíme a zamotáme do šneka, necháme 20 minut kynout, potřeme rozšlehaným vejcem s lžící smetany , sypeme mandlemi nebo ořechy.



180C / 30 minut

plnky:

mazance se dají plnit různě, jen pro inspiraci

...mákem se švestkami, višněmi nebo blumami

...tvarohem s rozinkami, třešněmi, mandarinkami, jahodami

...nutelou s kousky hořké nebo bílé čokolády

...ořechovou, mandlovou nebo vločkovo karamelovou nádivkou

plněný ... pudinkem a strouhanou čokoládou ... a vánočky



200 ml mléka, 50 ml vody, 1 vanilkový pudinkový prášek rozmíchaný v mléce, 50g sádla, 50g másla, 20ml oleje, 250g polohrubé mouky, 250g hladké mouky, 80g cukru, 1lžička rumu, strouhaná citronová kůra, muškátový hřebíček, špetka soli, 1/2 čerstvého droždí (3/4 kostky)

necháme vykynout, umotáme, necháme znovu kynout, potřeme vejcem, sypeme mandlovými lupínky

180C / 40 minut , pokud rychle hnědne, snížíme na 150C a dopečeme.

Bábovka

těsto : 100ml kefiru, 100ml vlažné vody, 50g másla, 350g hladké mouky, 2 lžíce gustinu (solamyl), 1 žloutek, 5lžic cukru, 1 lžíce citrónové šťávy a kůry, 1/4 kostky droždí (1/2 kostky)

plnka : 1 tvaroh, 3 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce vaječného koňaku, 1/2 balíčku vanilkového pudinkového prášku - vše jen utřeme



Vykynuté těsto rozválíme na užší váleček, vždy odřezáváme kousky těsta, zploštíme a naplníme tvarohovou nádivkou, dobře uzavřeme a skládáme do vymazané formy spojem navrch.

necháme dokynout asi 20 minut

170C / 45 minut

Vanilkáčky

300 ml smetany 10%, 100g másla, 50g sádla, 300g polohrubé mouky, 500g hladké mouky, 150g cukru, 3 vanilkové pudinkové prášky, 2 žloutky, 1 vejce, malinko víc než 1/2 kostky droždí (1 kostka)

Vykynuté těsto umotáme, necháme znovu nakynout, potřeme vejcem se smetanou, můžeme posypat ještě vanilkovým cukrem.

220 C dozlatova



Skořicové kručánky

těsto : 250g polohrubé mouky, 250g hladké mouky, 120g cukru, 3 žloutky, 50g másla, 50g sádla, 20g oleje, 5 g soli, citronová kůra a šťáva, lžičice rumu, špetak muškátového oříšku, 1 vrchovatá lžička skořice, 1/2 čerstvého droždí

Vykynuté těsto rozdělíme na 40g a 20g bochánky, ty vyválíme, potřeme plnkou, zamotáme a ty 40g dáme do muffin formy, 20g rozpůlíme a dáme po každé straně ke 40g rohlíčku do formy. Necháme vykynout asi 30 minut, pokropíme rozpuštěným máslem smíchaným se smetanou a sypeme vanilkovým cukrem.

plnka : 100 g másla změkklého, 1 žloutek - utřeme

180 C / 25 minut



1

Tvarohové řezy



40 dkg hladké mouky, 1 Hera, 1 žloutek, 1 prášek do pečiva, 1 lžička kakaa. Zpracujeme těsto, dáme vychladit do lednice, mezitím připravíme náplň: 3 kostky tvarohu, 30 dkg cukru, 1 vanilkový cukr, 1 lžička Solamylu, 4 žloutky a přidáme sníh z 5 bílků. Polovinu těsta nastrouháme nahrubo na struhadle, na to tvarohovou náplň a nvrch nastrouháme druhou polovinu těsta. Dáme upéct a ještě na horké nalijeme polevu: V kastrolu svaříme 30 dkg práškového cukru, 14 dkg másla, 4 lžičky kakaa, 6 lžic vody, 3 lžičky rumu.

Jahodový Amaroun



Z jahodového kompotu slijeme šťávu, doplníme vodou do 250 ml, ohřejeme na zhruba 55-60°C, rozpustíme 10 g želatiny a necháme prochládnout. 500 g tvarohu ve vaničce, 4 dl mléka, 15 g želatiny (kdo chce moučník tužší, tak 20g), 1/2 kostky tuku Rama Crème Bonjour - mírně rozpustit (Perla v kostce, Hera, máslo), 2 vanilkové cukry, cukr dle potřeby, trochu rumu, piškoty, jahodová marmeláda. Polovinu mléka zahřejeme asi na 55°C a metličkou rozpustíme želatinu, necháme prochládnout. Tvaroh, cukry, mírně rozpuštěný tuk, rum, mléko a mléko se želatinou rozmixujeme nebo vyšleháme. Formu malinko potřeme olejem, nalijeme trošku kompotové šťávy se želatinou a necháme ztuhnout. Pak přidáme zbytek šťávy i s ovocem. Po ztuhnutí nalijeme tvarohovou hmotu a do ní piškoty, slepovala jsem je marmeládou. Dáme do lednice pořádně ztuhnout.

Ovocné piškotové řezy



Piškotové těsto - základní předpis:

120g hladké mouky

80g škrobové moučky

1 prášek do pečiva

6 vajec

3-4 PL studené vody, špetka soli

180 g krystalového cukru

1 vanilkový cukr (10g)

Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s vodou a špetkou soli na tuhý sníh a postupně přidáváme polovinu krystalového cukru. Žloutky s druhou polovinou krystalového cukru a vanilkovým cukrem utřeme do pěny a vařečkou opatrně do nich vmícháme sníh a prosátou směs z mouky se škrobovou moučkou a práškem do pečiva. Zlehka zamícháme. Těsto nalijeme do formy a povrch uhladíme. Formu vložíme do střední části trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 40-50 minut.

Prvních 25-30 minut pečení troubu neotvíráme, jinak těsto klesne. Zda je těsto propečené, vyzkoušíme zapíchnutím špejle do středu dortu. Vychladlý korpus necháme odpočívat 12-24 hodin.

Krém - základní :

600 ml mléka

2 vanilkové pudinky

3 PL cukru

1 máslo

200 g cukru moučka

Uvaříme hustý pudink z mléka, cukru a vanilkového pudinku. Necháme vychladit. Změklé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem a postupně přidáváme hustý pudink a vyšleháme. Nejlepší je, aby máslo i pudink měly stejnou teplotu - pokojovou. Já si pudink uvařím večer, zároveň vyndám i máslo a druhý den ráno vyšlehám. Korpus pomažeme krémem, obložíme ovocem (kompotovaným, čerstvým, mraženým) a zalijeme dortovým želé, připraveným podle návodu.

Andělské řezy



POTŘEBNÉ PŘÍSADY:

20 dkg polohrubé mouky, 20 dkg moučkového cukru, 4 vejce, 10 lžic oleje, 10 lžic horké vody, 1/2 prášku do pečiva,

šlehačka na ozdobení, ztužovač, džem.

Krém: 3/4 l mléka, 3 vanilkové pudinky, 20 dkg moučkového cukru, 3 zakysané smetany, 1 a 1/2 balíčku piškotů, káva, rum

POSTUP PŘÍPRAVY:

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, vodu a mouku prosátou s práškem do pečiva. Lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu s vyšším okrajem při 160°C asi 20 minut. Necháme vychladnout. Upečené těsto můžeme nejdříve potřít džemem (ale nemusí být) a polovinou pudinkového krému. Na krém poklademe dětské piškoty namočené v silné kávě s rumem. Na piškoty natřeme zbytek krému a necháme ztuhnout. Před podáváním zdobíme šlehačkou. Já jsem dala dvě vrstvy piškotů, jedny jsem nenamáčela a druhé ano.

Příprava krému: ve 3/4 litru mléka uvaříme 3 vanilkové pudinky s 20 dkg cukru. Po vychladnutí postupně vmícháme 3 zakysané smetany.