

Nepečený ovocný dort

Ingredience

2 kelímky bílého jogurtu, 2 kelímky zakysané smetany, 2 lžíce moučkového cukru, 2 balíčky piškotů, ovocný kompot podle chuti

Na ozdobu: 1 kelímek smetany ke šlehání, čokoláda, ovoce

Postup

Jogurt, zakysanou smetanu a cukr ušleháme. Do dortové formy naskládáme vrstvu piškotů, vrstvu ovoce a zalijeme jogurtovou směsí. Několikrát opakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Necháme přes noc v chladničce uležet. Ozdobíme ušlehanou smetanou, čokoládou a ovocem.



Tvarohový dort

Ingredience

500 g tvarohu, 200 g moučkového cukru, 2 vejce, 2 dcl horkého mléka, 125 g másla, 2 polévkové lžíce želatiny + 2 dcl mléka, piškoty, čerstvé nebo kompotované ovoce

Postup

Želatinu zalejeme 2 dcl mléka a necháme nabobtnat. Potom za stálého míchání přivedeme k varu. Dáme do mixéru, přidáme všechno ostatní a umixujeme hladkou hmotu. Dortovou formu vypláchneme studenou vodou, nalijeme polovinu hmoty, naskládáme piškoty, poklademe ovocem a zalijeme druhou polovinou hmoty. Piškoty se mohou pokapat rumem, šťávou z kompotu, sirupem,...

Ingredience

3-4 velké bílé jogurty Activia od Danone, 1 sáček dětských piškotů (nejlépe OPAVIA), 1 sáček vanilkového cukru, 1-2 lžíce rumu (můžeme vynechat), čerstvé ovoce (jahody, maliny) pokud nemáme čerstvé jsou výborné kompotované mandarinky

Na dozdobení: 1 sáček práškové želatiny (bílé nebo červené podle barvy ovoce), trochu ovoce, kterým jsme prokládali dort

Postup

Jogurty promícháme spolu s piškoty, cukrem a rumem ve velké misce. Do dortové formy rozprostřeme jednu polovinu směsi, proložíme dobře okapaným ovocem, které je nakrájené na drobné kousky. Na ovoce navrstvíme druhou polovinu směsi. Vše necháme vychladit. Na dort ozdobně poklademe zbylou trochu ovoce a nalijeme želatinu připravenou dle návodu. Vše necháme alespoň 24 hodin vychladit. Tento moučník je velice osvěžující.



Borůvkové tiramisu

Ingredience

2 balíčky dětských piškotů, 2 velké (400 g) bílé jogurty, borůvková marmeláda

Postup

Do dortové formy naskládáme piškoty, na ty nalijeme vrstvu jogurtu, tu potřeme marmeládou, opět naskládáme piškoty, nalijeme jogurt a potřeme marmeládou, na kterou naskládáme poslední vrstvu piškotů. Zakryjeme alobalem, zatížíme (např. položíme na alobal 1 kg cukru) a necháme do druhého dne ztuhnout v ledničce.

Máme-li, můžeme místo marmelády použít čerstvé nebo kompotované borůvky.



Střecha z Be-be sušenek

Ingredience

1 balíček světlých a 1 balíček kakaových Be-be sušenek, 500g tvarohu, 150g mletého cukru (15 lžic), 200g másla, 2-3 banány, trochu rumu

Postup

Utřeme máslo s cukrem, tvarohem a ochutíme rumem. Na alobal naskládáme jako šachovnici Be-Be sušenky 3 řady po 7 kusech, (střídáme světlou a tmavou barvu). Potřeme polovinou tvarohového krému a zakryjeme znovu sušenkami Be-Be poskládanými jako šachovnice, ale tentokrát na tmavou světlou a obráceně. Rozetřeme zbytek krému a na prostřední řady položíme oloupané banány. Vezmeme alobal a z obou delších stran přiklopíme k sobě tak, že se sušenky nahoře spojí do střechy. Po zatuhnutí v lednici polijeme čokoládovou polevou a dáme znovu vychladit.



Tiramisu po česku

Ingredience

2 balíčky piškotů, 2 pomazánková másla, 2 smetany ke šlehání, 200 g moučkového cukru, silná káva, rum

Postup

Pomazánková másla, smetanu a cukr vyšleháme do hustého krému. Dno dortové formy vyložíme piškoty namočenými v kávě s rumem. Na ně navršíme část krému. Postup ještě jednou zopakujeme a navrch uhladíme zbytek krému. Dáme do chladu na 24 hodin uležet. Před podáváním posypeme kakaem.

Ledová čokoláda

Ingredience

250 g stoprocentního tuku, 50 g čokolády na vaření, 50 g kakaa, 3 celá vejce, 3 lžíce moučkového cukru, 1 vanilkový cukr

Postup

Tuk, čokoládu a kakao rozpustíme ve vodní lázni. Vejce s oběma cukry ušleháme do husté pěny (nejlépe ve šlehači). Do ušlehaných vajíček vešleháme rozpuštěnou čokoládu. Dáme do pytlíku a stříkáme kopečky do papírových košíčků. Pozor, hmota rychle tuhne, je třeba pracovat rychle!



Sandokanovy oči

Ingredience

A: 125 g rozpuštěné ivy, 5 lžic kokosu, 4 lžíce sušeného mléka, 3 lžíce mletého cukru

B: 100 g mletých ořechů, 50 g cukru, 50 g změkklého másla, trochu rumu

C: 125 g rozpuštěné ivy, 50 g kakaa, 4 lžíce mletého cukru, 4 lžíce pudinkového prášku

Postup

Všechny tři hmoty vyrobíme důkladným promícháním všech surovin. Plníme do umělohmotných obalů na vejce vypláchnutých studenou vodou nebo do papírových košíčků. Dosadu dáme rozinku namočenou v rumu nebo lentilku, nalijeme trochu hmoty A, dáme lžičku hmoty B a zalijeme hmotou C. Necháme pořádně ztuhnout a vyklopíme.



Kakaová roláda s tvarohem

Ingredience

5 vajec, 150 g cukru krupice, 100 g polohrubé mouky, 10 g (1 lžíce) kakaa, 1 lžíce oleje

Náplň: 200 ml mléka, 1/2 sáčku vanilkového pudinkového prášku, 3 vanilkové cukry, 1 lžíce mletého cukru, asi 50 g másla, 250 g tvarohu, 4 plátky želatiny, mandarinkový kompot

Postup

Z bílků ušleháme ne příliš tuhý sníh. Po částech přidáváme cukr a ušleháme hodně dotuha. Snížíme obrátky šlehače na minimum a jeden po druhém zašleháme žloutky. Potom lehce vmícháme mouku smíchanou s kakaem a



olej. Rozetřeme na papír na pečení a rychle upečeme (10 minut při 200°C). Po upečení překllopíme na čistý papír na pečení, spodní papír sloupneme a položíme zpátky a celé to srolujeme i s oběma papíry. Necháme vychladnout. Po vychladnutí rozmotáme, natřeme náplní, poklademe okapanými mandarinkami (nebo jiným ovocem) a srolujeme. Povrch libovolně ozdobíme nebo jen pocukrujeme.

Náplň: Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Po vychladnutí do něho zašleháme tvaroh, případně podle chuti dosladíme. Plátky želatiny namočíme na 5 minut do studené vody, vymačkáme, dáme do kastrolku a za stálého míchání zahříváme do úplného rozpuštění. Do rozpuštěné želatiny postupně po částech vmícháme tvarohovou hmotu a důkladně promícháme.

Tvarohové řezy

Ingredience

Těsto: 150 g hladké mouky, 150 g polohrubé mouky, 150 g hery, 100 g cukru, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva

Náplň: 50 g másla, 150 g cukru, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 2 tvarohy, 1/2 l mléka, 1 vanilkový pudink

Postup

Nejdříve si připravíme nádivku: máslo, cukr, 2 vejce utřeme do pěny. V trošce mléka rozmícháme pudink a vanilkový cukr, ve zbytku mléka rozmícháme tvaroh, přilijeme pudink a vmícháme utřenou hmotu. Pak zpracujeme těsto, vyválíme a na plechu zvedneme kraje asi na 2 cm. Sem tam poklademe libovolné ovoce i kompotované a nalijeme připravenou nádivku. Pečeme asi 3/4 hodiny v mírné troubě.



Harlekýn

Ingredience

Těsto: 4 vejce, 100 g cukru, 20 g kakaa, 50 g hrubé mouky

Nádivka: 30 g másla, 30 g hrubé mouky, 1/4 l mléka + 100 g másla, 100 g cukru, 30 g kakaa, 1 šlehačka

Postup

Utřeme žloutky s cukrem, přidáme kakao, mouku a vmícháme sníh z bílků. Upečeme ve vymazané a moukou vysypané dortové formě. Ze 30 g másla a 30 g mouky uděláme světlou jíšku. Zalijeme mlékem a mícháme na mírném ohni až zhoustne. Zvlášť umícháme 100 g másla, 100 g cukru a kakao. Přimícháme chladnoucí jíšku a v silné vrstvě natřeme na upečený korpus. Nahoru natřeme hustě ušlehanou šlehačku. Můžeme ozdobit kakaem nebo strouhanou čokoládou, příp. kompotovanými višněmi.



Tvarohový dort

2 balíčky piškotů, 1/2 tvarohu, 4 dcl mléka, 2 vejce, 1 kostka tuku (Hera, Perla), 2 balíčky vanilkového cukru, 2 dcl cukru moučky, 4 lžíce rumu, 10 g světlé želatiny (vrchovatá polévková lžíce), 1 lžíce kakaa, ovoce (jahody, ananas, meruňky, broskve), šlehačka na ozdobu.

Postup:

Želatinu namočíme na noc do 2 dcl mléka. Druhý den přidáme 2 dcl horkého mléka a želatinu rozmícháme v mixéru. Přidáme cukr, vanilkový cukr, rum, vejce a střídavě po lžících tvaroh a změkklý tuk. Vše dobře vyšleháme. Tvarohový krém rozdělíme na tři části. Větší dortovou formu vyložíme mikroténovou fólií. Na dno narovnáme těsně vedle sebe piškoty a zalijeme prvním dílem tvarohového krému. Navrch rozložíme ovoce a zalijeme druhým dílem krému. Opět položíme vrstvu piškotů a ovoce a zalijeme zbytkem krému, do kterého jsme jemně zamíchali kakao. Takto připravený dort dáme do chladničky. Po vychlazení ozdobíme šlehačkou.



Pařížský dort

1 balíček piškotů, 1 balíček kakaa (125 g), 4 dl vody, světlá želatina, 1 máslo (příp. rostlinný ztužený tuk), 150 g cukru moučky, 4 žloutky, šlehačka na ozdobu.

Postup:

Ve vodě rozmícháme kakao a uvaříme. Necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a žloutky. Jednu třetinu krému odložíme a zbylé dvě třetiny smícháme s kakaovou vodou. V případě, že je hmota řídká, zahustíme ji želatinou připravenou podle návodu na balíčku. Polovinu kakaové hmoty dáme do dortové formy a vmáčkneme do ní piškoty. Na to rozetřeme odložený světlý krém a opět vmáčkneme piškoty. Postup opakujeme se zbylým kakaovým krémem. Hotové necháme uležet do druhého dne. Před podáváním ozdobíme a nakrájíme na porce.



Borůvkový tvarohový dort

Krém: 2 lžíce želatiny, 2 dl mléka, 500 g měkkého tvarohu, 3 lžíce moučkového cukru, 1 balíček vanilinového cukru, asi 400 g borůvek

Na ozdobení: šlehačka v prášku, mléko
1 balíček dětských piškotů

Postup:

Dortovou formu vyložíme na dně i po stěnách piškoty. Želatinu namočíme do vlažného mléka a necháme nabobtnat. Měkký tvaroh, cukr a rozpuštěnou želatinu našleháme do hladkého krému. Polovinu krému nalijeme na piškoty, pokryjeme další vrstvou piškotů. Do zbývající části krému přisypeme větší část borůvek a rozmixujeme. Natřeme na piškoty a uložíme do chladničky ztuhnout a rozležet. Jednotlivé porce dortu ozdobíme smetanou připravenou podle návodu na obalu a zbylými borůvkami.



Nepečený moučník

3 balíčky piškotů, 3 kelímky zakysané smetany, 1 kelímek šlehačky, ovoce - meruňky, jahody, borůvky nebo kompot, 4 vanilinové cukry.

Postup:

Ušleháme šlehačku a vmícháme do ní zakysanou smetanu a vanilkový cukr. Do dortové formy rozložíme celofán nebo alobal a na něj poskládáme vrstvu piškotů, ovoce a šlehačkového krému. Vrstvu střídáme, zakončíme piškoty, které pokapeme šťávou z kompotu. Zatížíme a dáme do chladničky nejméně na dvě hodiny, nejlépe však přes noc. Hotový moučník lze ozdobit šlehačkou a posypat mletými ořechy nebo strouhanou čokoládou.



Piškotový dort s ananasem

2 balíčky piškotů, 1 ananasový kompot, 3 lžíce rumu, 80 g cukru, 3 žloutky, 1 šlehačka, světlá želatina v sáčku.

Postup:

Šťávu z ananasového kompotu smícháme s rumem. Připravíme si dortovou formu, kterou vyložíme alobalem. Piškoty si rozdělíme na tři hromádky. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak do krému vmícháme polovinu dobře ušlehané šlehačky. Přidáme želatinu připravenou podle návodu na balíčku. Na dno dortové formy dáme 1 vrstvu piškotů, které pokapeme rumovou šťávou. Polovinou krému překryjeme piškoty a navrch položíme polovinu ananasu. Postup zopakujeme - poslední vrstvu tvoří piškoty. Hotový dort dáme nejméně na 2 hodiny do chladničky. Před podáváním ozdob zbylou šlehačkou, případně kousky kiwi.



Smetanový dort

1/2 balíčku piškotů, 1/2 balíčku kakaových piškotů, 1 vanilkový pudink, 1/2 litru mléka, 2 kelímky zakysané smetany, 1 menší plechovka ananasu, 1 kelímek smetany ke šlehání, 4 lžíce cukru moučky, 1 vanilkový cukr, trochu rumu, 1 sáček světlé želatiny, ovoce na ozdobu.

Postup:

V 1/2 l mléka, do kterého přidáme 2 polévkové lžíce cukru a 1/2 balíčku vanilkového cukru, uvaříme vanilkový pudink. Po vychladnutí do něj opatrně vmícháme rum podle chuti. Vychlazený pudink vyšleháme mixerem. V další nádobě vyšleháme šlehačku a jemně do ní vmícháme 2 lžíce cukru moučky, 1/2 balíčku vanilkového cukru a zakysanou smetanu z obou kelímků. Pro lepší zatumnutí přidáme do smetanového krému želatinu připravenou podle návodu na obalu. Do formy o obsahu asi 1 litr nalijeme polovinu vychlazeného pudinku, na který naskládáme střídavě vedle sebe žluté a kakaové piškoty. Piškoty zalijeme polovinou smetanové hmoty, na kterou poklademe kousky ananasu. Opět zalijeme smetanovou hmotou a na ni opět naskládáme piškoty. Piškoty překryjeme zbylou polovinou pudinku. Formu zakryjeme alobalem a necháme půl dne v chladničce tuhnout. Po vychlazení dezert vyklopíme a ozdobíme ovocem (kiwi, maliny, hroznové víno, jablko, broskev, pomeranč, mandarinky, banán nebo jiné podle chuti).



Čokoládové lanýžky

Ingredience:

200 g čokolády na vaření, 50 ml smetany ke šlehání, 50 g másla, 50 g mandlových lupínků, 20 krystalového cukru.

Příprava:

Mandlové lupínky jemně opražíme na pánvi bez tuku. Přidáme cukr, promícháme a necháme ho i s mandlemi zkaramelizovat. Dáme si pozor, abychom to nepřehnali, karamel stačí, aby byl světle hnědý.

Čokoládu se smetanou dáme do kovové misky a ve vodní lázni za stálého míchání rozpustíme.

Pak misku vyndáme a postupně vmícháváme

změkklé máslo, až je hmota hladká a máslo spojené s čokoládou. Přidáme zkaramelizované mandle a opět promícháme.

Hotovou hmotu necháme v chladu ztuhnout. Pak z ní vytvarujeme kuličky, které obalujeme v kakaovém prášku a schováme do plechové krabičky. ...



g

Kakaová bomba

Ingredience:

0,5 l vody, 50 g kakaa, 200 g cukru, 250 g másla, 3 žloutky, 2 balíčky dětských piškotů nebo jeden velký balíček - 300 g, šlehačka na zdobení

Příprava:

Do 0,5 l vody vsypeme 50 g kakaa (půl krabičky) - povaříme a necháme zchladnout na pokojovou teplotu.

Dobře utřeme cukr, změkklý tuk a žloutky (třeba v robotu), potom obojí spojíme dohromady, vymícháme metličkou dohladka - zchladlé kakao přidávat pozvolna. Přidáme piškoty, dobře promícháme. Všechno dáme do dortové formy nebo mísy vyložené potravinářskou fólií, zatížíme, aby se piškoty dostaly až na dno. Uložíme do chladničky ztuhnout.

Ztuhlé krájíme a zdobíme šlehačkou.

Čokoládová bomba bez pečení

Suroviny

- 1 kakao (sáček 100 g)
- 1/4 litru mléka
- 1 celé máslo (stačí levnější a může být i jakákoliv kostka tuku na pečení)
- 15 dkg moučkového cukru
- 1 žloutek
- 1 vanilkový cukr
- 2 velké balíčky piškotů (to jsou ty větší piškoty á 240 g)
- rum nebo vaječný koňak dle chuti

Postup přípravy

Ve 1/4 litru mléka rozpustíme na plotně celý balíček obyčejného kakaa a necháme mírně vychladnout. Do mísy si dáme moučkový cukr, změkklé celé máslo, žloutek a vanilkový cukr. Přidáme mírně vychladnuté kakao v mléce a šlehačem vyšleháme v krém. Přidáme ořechy. Do druhé vyšší a větší mísy vysypeme 2 balíčky piškotů a pocákáme rumem nebo vaječným koňakem. Poté do piškotů vylijeme krém a dobře vše promícháme. Směs pak navrstvíme buďto do dortové formy nebo do nějaké mísy, já dávám do nerez rozšířené mísy, aby po vyklopení to mělo pěkný a zajímavý tvar. Necháme odležet cca 1/2 dne, nejlépe je ale přes noc, druhý den vyklopíme a zdobíme dle fantazie.

Koláč ze strouhaného těsta

Suroviny

hladká mouka, pokrmový tuk, cukr moučka, kakao, prášek do pečiva, 1 kg tvarohu, 250 g cukru krupice, 4 žloutky, bílek

Postup přípravy

Dobře vypracujeme těsto z mouky, tuku, moučky, kakaa a prášku do pečiva. Necháme jej chvíli v lednici. Pak ho rozdělíme na 2 díly. Připravíme tvarohovou nádivku smícháním zbytku surovin. Hlubší plech vymažeme a vysypeme. Na hrubším struhadle nastrouháme na plech jeden díl těsta, rovnoměrně po celé ploše, na něj rozetřeme tvarohovou náplň a na ni nastrouháme druhý díl těsta. Dáme péct do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut.