

K o l á ě e



- *Recepty starej mamy výborné ako keby ich vám vaša babka napiekla*
- *8 vybratých receptov, po ktorých sa určite zalizujete*



1. Chutné
2. Tradičné
3. Sladké



Veterník



Cesto:

- 300 g múka hladká
- 500 ml voda
- 250 g palmarín
- štipka soľ
- 4 PL cukor práškový
- 8 vajcia celé

Krém karamel :

- 300 g cukor kryštálový
- 500 ml mlieko
- 2 zlatý klas - krémový prášok

- 1 šľahačka vyšľahaná

Krém šľahačkový:

- 200 ml šľahačka rastlinná

1. Vodu, soľ, práškový cukor necháme zovrieť...
2. pridáme palmarín a necháme ho roztopiť...
3. Keď je roztopený pridáme múku a na miernom ohni miešame asi 3 minúty pokiaľ sa cesto nebude odlepovať od hrnca...
4. Odstavíme a mierne necháme vychladnúť (asi pol hodinky)...
5. Potom do zmesy po jednom prischľaháme vajcia... Túto zmes dáme do cukrárskeho vrečka s hviezdčkovou špičkou a striekame na vymastený plech veterníky ...
6. Pred tým ako ich dáme pieť tak ich trochu pokropíme vodou!
7. Pečieme ich na 200 stupňoch asi 15 minút...
8. Potom stiahneme teplotu na 170 stupňov a pečieme ešte 10 minút ...
9. Veterníky rozrežeme ...
10. Krém karamel: upálime cukor na karamel, pridáme 350 ml mlieka a privedieme do varu ...
11. Vo zvyšnom mlieku vymiešame zlatý klas, keď mlieko vrie pridáme a uvaríme hustý pudíng...
12. Dáme vychlaď! Do vychladnutého pudíngu prischľaháme vyšľahanú 1 smotanu na šľahanie!!!
13. Veterníky plníme cukránskym vreckom s hviezdčkovou špičkou...
14. Druhý krém je len rastlinná šľahačka (väčšinou je už sladená) takže ju len dobre vyšľahajte a nastriekajte na karamelový krém...
15. Na vrch veterníkov som si spravila polevu takto : 100g cukru som upálila na karamel pridala som pol deci mlieka...
16. Do vychladnutého karamelového mlieka som pridala práškový cukor (neviem presne koľko, ale asi tak aby to malo trochu hustejšiu konzistenciu, a nie veľmi to stekalo po čiapočkách veterníkov :) :))...
17. Hotovo, dobrú chuť!

Krtkova torta

1. Oddelíte bielka a žltka do dvoch misiek. Z bielkov vyšľaháme spolu so štipkou soli a polovicou cukru tuhý sneh.
2. Zmäknuté maslo vyšľaháme s druhou polovicou cukru a vanilkovým cukrom do krémova, potom postupne po jednom vmiešame žĺtky. Pridáme múku, kakao, prášok do pečiva a mlieko a všetko dobre premiešame na nízkych otáčkach, aby sme získali jednotnú zmes bez hrudiek. Do kakaovej zmesi jemne a pomaly v dvoch-troch dávkach vmiešame sneh z bielkov.
3. Okrúhlu formu s odnímateľným okrajom (priemer 26 cm) vymastíme a vysypeme múkou. Dáme do nej pripravené cesto a stierkou ho rozotrieme po celej ploche a vrch pekne uhladíme. Korpus pečieme v rúre vyhriatej na 175°C 25 až 30 minút. Po upečení necháme vychladnúť na kovovej mriežke.
4. Vychladnutý korpus dáme na podnos. Nožom do neho vyrežeme na vrchnej strane asi 1,5 cm od okraja kruh. Dávajte pozor, aby ste piškótu nerozrezali úplne! Pomocou lyžice vyberte vnútro kruhu a rukami ho rozdrobte na malé omrvinky.
5. Sladkú smotanu spolu so stužovačom, práškovým cukrom a vanilkovým cukrom vyšľaháme dotuha. Vmiešame čokoládu. Banány ošúpeme a prekrojíme pozdĺžne na polovicu. S banánmi pokryjeme vydlabanú časť piškóty. Zatrieme ich šľahačkou, ktorú navrstvíme do kôpky.
6. Vrch bohato posypte omrvinkami. Pred podávaním tortu uložíme aspoň na 2 hodiny do chladničky, aby dobre zatuhla..
7. Dobrú chuť!



Korpus:

- 4 vajcia
- štipka soli
- 125 g práškového cukru
- 125 g masla
- 1 vanilkový cukor
- 5 lyžíc mlieka
- 50 g kakaa
- 1 prášok do pečiva
- 150 g hladkej múky

Plnka:

- 600 ml smotany na šľahanie
- 1 stužovač šľahačky
- 2 lyžice práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 50 g nastrúhanej čokolády
- 3 banány

Linecké koláčky



- 300 g múka hladká špeciál
- 200 g (Hera) maslo
- 100 g cukor práškový
- 2 ks žĺtky
- 2 kávové lyžičky kôra citrónová
- 1 balíček cukor vanilkový
- 1 kávová lyžička prášok do pečiva
- červený (ríbezľový, malinový) lekvár
- 50 g (na posypanie) cukor práškový
- kvapka rum

1. Ingrediencie na cesto spolu spracujeme. Dobré sa s cestom pracuje. Ráta sa na podsypenie asi s 30 g múky.
2. Spracované cesto na lopári vyvaľkáme. Ja si ho zvyknem rozdeliť na polovicu, a tak s ním pracujem. Na plech si uložím fóliu na pečenie, alebo papier na pečenie.
3. Vyvaľkám cesto na hrúbku asi 3 mm. Vykrajujem plné tvary a tvary s dierkami. Malo by byť na počet rovnako plných aj s dierami.
4. Pečiem asi 7 minút vo vyhriatej trúbe na 170 °C.
5. Koláčky by mali byť pekné a svetlé. Vyberám z trúby pri zružovení okrajov koláčikov. Koláčky s otvormi po vybratí z trúby posypem cez sito práškovým cukrom. Koláčky nechám vychlaď.
6. Koláčky, ktoré sú plné, potriem zohriatym lekvárom s kvapkou rumu.
7. Na ne ukladám pocukrované kúsky. Kolačik je vlastne takto ukončený.
8. Nevie, či je aj taká domácnosť, kde by tieto sladučké kúsky nemali odbyt. Odkedy si pamätám, už ako dieťa, vždy bol tento malý koláčik u nás na stole.

Melónový koláč s jahodami

1. Všetky ingrediencie na špenátový koláč by mali mať izbovú teplotu.
2. Špenátové listy rozdrvte v kuchynskom robote do hladka. Múku preosejeme spolu s práškom do pečiva. Vajcia vymiešame s cukrom, kým nie sú nadýchané a svetlé. Potom pridajte špenát a striedavo malý prúd oleja a malú porciu suchých surovín, kým to všetko nespotrebuje.
3. Formu s priemerom asi 24-26 cm vyložte papierom na pečenie. Cesto vložíme a pečieme pri 170 ° C asi 25-30 minút. na takzvanú suchú palicu. Vyberte ho a nechajte vychladnúť.
4. Želatínu zmiešajte so studenou vodou a nechajte napučať. Chvilu zohrievajte, napr. v mikrovlnnej rúre a miešajte, kým sa nerozpustí.
5. Smotanu na šľahanie vymiešame do hustej smotany, potom pridáme preosiaty práškový cukor a pomaly prilejeme vychladnutú želatínu. Položte ho na vrstvu špenátového cesta.
6. Želé zalejeme horúcou vodou, premiešame a necháme vychladnúť. Potom vložte do chladničky na miernu stuhu. Jahody nakrájame na plátky a dáme na krém. Potom sem a tam vložte čučoriedky a nalejte tuhnuce želé. Dajte na niekoľko hodín alebo cez noc do chladničky.
7. Dobrú chuť!



ŠPENÁTOVÝ KOLÁČ:

- 2 vajcia, veľké
- 1/2 šálky cukru
- 1 3/4 šálky hrubej alebo koláčovej múky
- 1/2 šálky oleja, napr. repkového oleja
- 2 čajové lyžičky prášku do pečiva
- cca 150 g čerstvých alebo mrazených špenátových listov

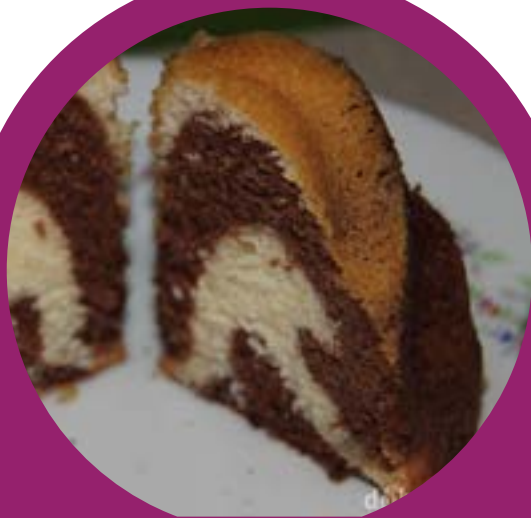
KRÉM:

- 500 ml smotany na šľahanie 30%
- 3 lyžice práškového cukru
- 3 čajové lyžičky želatíny
- 1/3 šálky vody

JAHODOVÁ VRSTVA:

- 2 x Jahodové želé
- 700 ml horúcej vody
- cca 300 g jahôd
- cca 50 g čučoriedok

B á b o v k a



- 2 hrnčky múka polohrubá
- 1 hrnček kryštálový cukor
- 1 hrnček mlieko
- 1/2 hrnček olej
- 2 ksvajce
- 1 balíček vanilkový cukor
- 1 balíček kypriaci prášok
- 2 PL kakao

1. Vyšľaháme si celé vajíčka s cukrom. Pomaly prilievame mlieko, potom olej a na záver pridáme polohrubú múku s práškom do pečiva.
 - **TIP:** múku a prášok do pečiva k tekutým surovinám preosejte. Bude sa ľahšie premiešavať s ostatnými surovinami a nevzniknú prípadné hrudky.
2. Polovicu cesta vylejeme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej bábovkovej formy.
 - **TIP:** bábovkovú formu môžete okrem múky vysypať napríklad ja podrvenými piškótami, krupicou alebo napríklad strúhaným kokosom.
3. Do druhej polovice pridáme kakao a poriadne premiešame. Tmavé cesto nalejeme v ľubovoľných tvaroch na biele cesto a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 stupňov asi na 35 až 40 minút.
 - **TIP1:** ak by vám bábovka zvrchu moc rýchlo tmavla, položte na vrch alobal a pár minút pred koncom pečenia ho stiahnite.
 - **TIP2:** upečenú bábovku nechajte zhruba 10 minút chladnúť vo forme a až potom ju opatrne vyklopte na mriežku a nechajte úplne vychladnúť.
4. Upečenú bábovku môžeme posypať práškovým cukrom. Alebo si pripravíme čokoládovú polevu (100 g čokoláda + 50 g smotana) či cukrovú polevu (100 g preosiaty práškový cukor + lyžica až dve citrónovej šťavy).
5. Dokonalá bábovka! Prajem vám dobrú chuť!

Medový krémeš

1. Z múky, cukru, vajíčok a ostatných ingrediencií vypracujeme hladké cesto. Rozvaľkáme na cca 3mm a vykrajujeme kolieska. Pečieme na 180 stupňov 8 - 10 minút.
2. Vanilkový krém si pripravíme nasledovne. Väčšiu časť mlieka dáme zohriať spolu s cukrom a žĺtkami. Vo zvyšnom mlieku si rozmiešame puding a klasický uvaríme. Do teplého zamiešame maslo a necháme vychladnúť. Smotanu vyšľaháme s cukrom a stužovačom.
3. Navrstvíme na upečené kolieska vychladnutý puding, na to šľahačku a dáme odstáť do chladničky. pred podávaním posypeme práškovým cukrom.
4. Dobrú chuť!



Cesto:

- 500 g Múka hladká
- 200 g Cukor práškový
- 1 ČL Sóda bikarbóna
- 2 KS Vajce
- 2 KS Vaječný žltok
- 1 PL Včelí med
- 100 g Hera

Pudingový krém:

- 1 l Mlieko
- 200 g Cukor kryštálový
- 1 balíček Vanilkový cukor
- 2 KS Vaječný žltok
- 120 g Vanilkový puding
- 250 g Maslo

Šľahačka:

- 500 ml Smotana na šľahanie
- 100 g Cukor kryštálový
- 1 balíček Vanilkový cukor
- 2 balíček Stučovač šľahačky

Cheesecake



Základ:

- 150 g maslové sušienky
- 70 g maslo

Vnútro:

- 500 g mascarpone
- 250 g jemný tvaroh
- 3 ks vajce
- 200 g kyslá smotana
- 4 lyžice práškový cukor
- 2 bal. vanilkový cukor
- 100 g biela čokoláda

Ďalej:

- 100 g Milka čokoláda
- 150 g Milka nátierka

Na ozdobu:

- podľa chuti ovocie

1. Maslové sušienky rozmixujeme na prášok a zalejeme ich roztopeným maslom. Všetko spolu premiešame a navrstvíme na dno tortovej formy, ktoré sme vyložili papierom na pečenie. Ja používam priemer 24 cm, ale môžete použiť aj väčší (cheesecake bude nižší), prípadne menší (cheesecake bude vyšší).
2. Rúru vyhrejeme na 160 stupňov a sušienkový základ dáme piecť na 7 minút. Potom formu so základom vyberieme a necháme vychladnúť.
3. Bielu čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli a necháme ju mierne vychladnúť. Mascarpone, tvaroh, kyslú smotanu, celé vajčka, práškový a vanilkový cukor vyšľaháme na nízkych otáčkach. Šľaháme len dovtedy, kým hmotu nespojíme. Následne pridáme mierne vychladnutú rozpustenú bielu čokoládu. Náplň nešľaháme príliš dlho, aby nám počas pečenia cheesecake nepopraskal.
4. Takto pripravenú náplň nanesieme na predpečený sušienkový základ. Do náplne pozatlačáme na kocky nalámanú Milka čokoládu.
5. Cheesecake vložíme do rúry. Na dno rúry položíme menší plech na pečenie, do ktorého sme naliali vodu a pečieme 55 minút pri teplote 160 stupňov.
6. Po upečení vyberieme plech s vodou a cheesecake necháme vo vnútri rúry chladnúť asi 1 hodinu. Dvierka mierne pootvoríme. Po hodine cheesecake vyberieme a necháme ho na studenom mieste úplne vychladnúť. Ak sa vám trasie vnútro, nezúfajte. Chladnutím sa cheesecake stiahne a bude tuhý.
7. Vrch polejeme rozpustenou Milka nátierkou (ja ohrievam v hrnci na úplne najnižšom stupni, vy môžete zvoliť aj mikrovlnku). Ozdobíme podľa vlastnej fantázie a nakrájame na kúsky.
8. Cheesecake je dokonalo jemný a na stole sa bude krásne vynímať. Aby vám vydržal čo najdlhšie, skladujte ho v chladničke.

Punčový rez

1. Piškóta: v nádobe vyšľaháme 5 bielkov so štipkou soli, po častiach zašľaháme 7 polievkových lyžíc cukru, po jednom 5 žĺtkov, 2 polievkové lyžice vody a jemne zamiešame 7 polievkových lyžíc múky s polovicou balíčka prášku do pečiva. Upečieme na plechu s vyššími okrajmi na papieri na pečenie. Plech rozmer 30x40 cm. Teplota 180°C 20 minút. Necháme vychladnúť. Upečieme 3 piškóty, každú z 5 vajčiek.
2. Punč: sirup, vodu, um a citrónovú šťavu zmiešame, pridáme podľa potreby cukor a červenú potravinársku farbu rozmiešanú v malej časti vody.
3. Poleva: práškový cukor viackrát preosejeme, pridáme vriacu vodu, citrónovú šťavu podľa chuti a červenú potravinársku gélovú farbu. Miešame kým je poleva pekná hladká.
4. Z vychladnutých plátov stiahneme papier a vrchnú vrstvu, ktorá sa vytvorila pri pečení. Prvú piškótu potrieme hrubšou vrstvou ríbezľového džemu, priložíme druhý plát, jemne pritlačíme, polejeme punčom, asi 1-2 cm od okraja, potrieme znovu džedom a priložíme poslednú piškótu. Jemne pritlačíme, odložíme do chladu a zafixujeme asi na 12 hodín.
5. Polejeme polevou, necháme mierne zaschnúť, nie celkom, aby sa poleva nelámala. Môžeme ozdobiť tmavou čokoládovou polevou. Pokrájame horúcim nožom na rezy.
6. Dobrú chuť!



- 15 ks vajce
- 21 PL jemný kryštálový cukor
- 21 PL polohrubá múka
- 6 PL voda
- 1,5 balíčky prášok do pečiva

Punč:

- 200 ml červený sirup (jahodový, malinový)
- 100 ml voda
- 100 ml um
- 1 ks citrón (šťava)
- práškový cukor
- červená gélová potravinárska farba

Poleva:

- 250 g práškový cukor
- 1 PL vriaca voda
- 2 PL citrónová šťava
- červená gélová potravinárska farba

Na potretie plátov:

- 400 g ríbezľový džem

Recepty



V ďalšom čísle sa môžete tešiť na recepty vášho deda. 8 ďalších receptov po ktorých sa vám bude hlava a brucho krútiť.



1. Lacné
2. Tradičné
3. Sladké



Kontaktujte nás pri výskyte problémov:

0952000005

kolace@receptysro.sk