Kynuté buchty s náplní

Cca 12buchet

1 hodina + kynutí

200 g hladké mouky

200 g polohrubé mouky

250 ml mléka

25 g droždí

1 lžička cukru

1 vejce

50 g rozpuštěného másla

špetka soli

olej

marmeláda/povidla/tvaroh

1. Ve vlažném a oslazeném mléce necháme vzejít kvasnice. Vykynutý kvásek v míse smícháme s moukou, solí, rozpuštěným máslem a vejcem. Vypracujeme těsto, které se nelepí na stěny mísy a necháme na teplém místě vykynout.
2. Asi po 20 minutách těsto přemícháme a necháme znovu kynout.
3. Na pomoučeném vále pak těsto rozdělíme asi na 12-15 hromádek (podle toho, jakou má každý rád velikost buchet), které roztáhneme a doprostřed dáme kopeček marmelády. Opatrně uzavřeme a klademe na vymazaný plech, každou buchtu pomažeme olejem, hlavně z boku a necháme ještě aspoň 10 minut odpočinout.
4. Pak plech vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi při 220°C asi 20 minut.
5. Upečené buchy na talíři pocukrujeme.

Litý perník

1 plech

50 minut

* + 400

 g hladká mouka

* + 3

 ks vejce

* + 200

 ml rostlinný olej

* + 400

 ml mléko

* + 2

 lžíce džem

* + 2

 lžíce kakao

* + 1

 balíček prášek do perníku

* + 1

 lžička jedlá soda

* + 300

 g cukr

* + 1. Vše smícháme v míse, těsto vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme v troubě předehřáté na 180°C, cca 40 min nebo dokud kontrolní špejle nevyjde čistá.
    2. Vychlazený perník potřeme marmeládou a polijeme čokoládovou polevou.

Roláda

1 roláda

40 minut

6 vajec

5 lžic pískového cukru

5 lžic polohrubé mouky

vanilkový cukr

Náplň:

2 tvarohy

250 ml smetany na zředěni tvarohu

vanilkový cukr

moučkový cukr

(granko, ovoce)

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem doběla, přidáme mouku a zlehka vmícháme sníh z bílků. Rozetřeme na pečící papír a pečeme na 190, 10 minut dorůžova. Horké těsto i s papírem smotáme a necháme vychladnout.
2. Tvaroh rozmícháme s cukrem dle chuti, rozředíme smetanou. Vychladlou roládu rozmotáme, natřeme tvarohem. Můžeme poklázt ovocem, či posypat grankem a zamotáme.

Hraběnčiny řezy

1 plech

1 hodina 50 minut

Těsto:

400 g hladké mouky

250 g Hery

4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)

150 g cukru moučka

3/4 prášku do pečiva

Dále potřebujeme:

4 jablka

Hrst rozinek

vanilkový cukr

skořice dle chuti

1. Zpracujeme suroviny na těsto a asi 1/3 ho dáme do sáčku, poté do mrazáku asi na hodinu. Zbytek necháme uležet v chladničce.
2. Asi 4 jablka nastrouháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Těsto rozválíme na nízký plech (těsto je nízké a tenké), na to klademe nastrouhaná jablka smíchaná s rozinkami, která posypeme skořicí, popřípadě vanilkovým cukrem. Sníh natřeme na jablka a na něj nastrouháme těsto z mrazáku. Pečeme na 180 stupňů dozlatova.

Štrůdl

1 štrůdl

50 minut

1 balení listového těsta

jablka

rozinky

cukr

skořice

1 vajíčko

(ořechy - nemusí být)

Jablka oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Těsto rozdělíme na dva díly a vyválíme dva obdélníky. Když máme hodně šťavnatá jablka, slabě ho poprášíme strouhankou nebo strouhaným kokosem.

Rozložíme plátky jablek, případně nakrájené ořechy,  
trochu osladíme, posypeme propláchnutými rozinkami a skořicí. Kratší strany přehneme dovnitř a delší strany přeložíme přes sebe. Švem položíme na plech.

Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme. Zpočátku 10 minut na 220 °C, potom teplotu snížíme na 180 stupňů a pečeme ještě cca 20 minut. Teplota a čas jsou orientační.

Mramorovaná bábovka

1 bábovka (bábovková forma)

1 hodina 20 minut

2 hrnky polohrubé mouky

2 celá vejce

1 hrnek mléka

0,5 hrnku oleje

1 hrnek cukru krupice

1 vanilkový cukr

1 prášek do pečiva

trochu kakaa

cca lžíce rozpustné kávy (není nutná)

strouhanka na vysypání

tuk na vymazání formy

1. Všechny suroviny smícháme v míse dohromady, napřed sypké, poté tekuté (kromě kakaa a kávy) a metlou nebo šlehačem vymícháme do hladkého a tekutějšího těsta.
2. Do dvou hrnků oddělíme po troše těsta - do necelé poloviny hrníčku světlého těsta vmícháme kakao, do další necelé poloviny hrníčku rozpustnou kávu. Obě obarvené části lze, pokud je potřeba, naředit několika lžícemi mléka.
3. Vymazanou a vysypanou formu naplníme světlým těstem. Na něj opatrně pramínkem (každou zvlášť) nalejeme z hrnečků obě zabarvená těsta.
4. Bábovku uečeme v mírně vyhřáté troubě asi 40-45 minut (180°C).

Bublanina s ovocem

1 plech

1 hodina 30 minut

300 g cukru

6 vajec

150 g oleje

150 g mléka

435 g polohrubé mouky

vanilkový cukr

trochu citronové kůry

1 prášek do pečiva

ovoce (třešně, jahody, borůvky)

1. Celá vejce ušleháme s cukrem, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou do husté pěny - tuto práci nesmíme odbýt, protože čím déle šleháme, tím bude bublanina nadýchanější.
2. Pak postupně přidáváme olej, mléko a nakonec mouku, promíchanou s kypřícím práškem.
3. Ovoce lehce poprášíme hladkou moukou.
4. Těsto lijeme na vymazaný pekáč a poklademe pomoučeným ovocem.
5. Pečeme na cca 180 stupňů.  
   Bublanina je opravdu krásně nadýchaná a přitom není suchá. Příprava je rychlá a stejně rychle pak zmizne z talíře.

Nekynuté koláčky

50-60 koláčků

45 minut

Těsto:

500 g polohrubé mouky

špetka soli

250 g rozpuštěné hery

250 ml smetany ke šlehání

30 g čerstvých kvasnic

1 lžička cukru

2 žloutky

Dále:

povidla/mák/tvaroh

tvaroh

rozinky

1 vejce na potření

1. Všechny suroviny dáme do mísy a vařečkou vypracujeme těsto. Vyklopíme ho na pomoučněný vál a ještě rukama propracujeme, je-li třeba, podsypeme moukou. Nenecháváme kynout! Z těsta lžičkou odebíráme kousky a formujeme kuličky. Skládáme je na plech vyložený papírem na pečení.
2. Do každé kuličky vmáčkneme důlek (např.špunt od vína) a naplníme ho libovolnou náplní (tvarohová, maková, švestková povidla...). Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme při 200°C 10-15 minut do zrůžovění. Hotové koláčky pocukrujeme.

Trdelník

Cca 5 velkých trdelníků

1 hodina

Těsto:

500 g polohrubé mouky

80 g másla

2 vejce

3 PL práškového cukru

250 ml mléka

1 droždí

špetka soli

(z tohoto těsta vyšlo 5 trdelníků)

Posypka:

olej

skořicový cukr

vanilkový cukr

1. Do misky dáme mouku, rozpuštěné máslo, moučkový cukr, vejce a špetku soli. Připravíme si kvásek následujícím způsobem: do zahřátého mléka dáme lžičku cukru a droždí. Přidáme do směsi a vypracujeme těsto (podle potřeby přidáváme mouku). Necháme kynout 20-30 minut.

2. Vykynuté těsto rozdělíme na bochánky, které vyválíme na tloušťku 0,5 cm. Vyválené těsto rozkrojíme na 3 cm široké proužky a pevně je namotat na váleček tak, aby se překrývaly. Pokud máte dřevěný váleček obalte ho alobalem. Namotán trdelník potřeme olejem a obalíme v drobenkou.

3. Připraven trdelník dáme na hlubší plech tak aby ručky válečku byly opřené o boky plechu. Nesmí se dotýkat těsto dna plechu.

4. Pečeme ve vyhřáté troubě při 150-160 ° C cca 10-15 minut do zlatova. V plynové troubě trdelník během pečení otáčíme. V horkovzdušné troubě se peče rovnoměrně.

5. Po upečení stáhneme trdelník z válečku ještě jednou obalíme v drobenkou a necháme vychladnout.

Perníčky

Množství podle velikosti formiček, cca 2-3 plechy

přes noc, 1 hodina 30 minut

400 g hladké mouky

140 g cukru moučka

50 g másla

2 vejce

2 lžíce dobrého tekutého medu

1 lžička jedlé sody

1 lžička perníkového koření

1 žloutek na potření po upečení

bílková poleva na ozdobení

1. Smíchejte všechny suché přísady v misce, přidejte ostatní ingredience a ručně zpracujte na měkké těsto. Pokud máte kuchyňského robota, vsypejte vše do mísy.
2. Hotové těsto je měkké a poddajné asi jako pružná plastelína. Zabalte ho do mikrotenové fólie a nechte přes noc odležet v lednici.
3. Troubu předehřejte na 160°C a plechy na pečení (budete potřebovat nejmíň dva) vyložte pečícim papírem. V malé misce vidličkou rozmíchejte žloutek s jednou lžící vody. Odleželé těsto vyválejte na pomoučněném vále na tloušťku asi 0,5 cm, vykrájejte tvary a skládejte je na plech.
4. Pečte 8–10 minut a ihned po vytažení potřete horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Nechte je vychladnout na mřížce a teprve pak zdobte polevou.

Poleva na perníčky

* + moučkový cukr
  + Bílek
* Moučkový cukr dvakrát přesejeme přes jemné sítko (pokud důkladně cukr neprosejete, bude se vám ucpávat zdobící trubička).
* Přidáme bílek a mícháme tak dlouho, až se cukr rozpustí a vznikne jemná bílá poleva.
* Pokud je poleva moc tuhá, přidáme pár kapek vody a naopak pokud je moc řídká, přidáme cukr.
* Polevu plníme do papírového kornoutku nebo stříkačky a pak zdobíme.

Linecké

Množství podle velikosti formiček, cca 2-3 plechy

Přes noc, 1 hodina 30 minut

210 g hladké mouky

170 g másla (hery)

70 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

2 žloutky

kůra z jednoho citronu

marmeláda dle výběru

1. Do změklého másla dáme cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilkový cukr.
2. Vše dobře promícháme, přidáme mouku a vypracujeme v hladké těsto a necháme uležet v chladu do druhého dne.
3. Z těsta vyválíme plát silný 3 mm a vykrajujeme libovolné tvary, které pokládáme na plech s pečícím papírem.
4. Cukroví pečeme v předem vyhřáté troubě na 180-190°C do růžova.  
   Rozležení trvá 14-21 dnů.
5. Po rozležení spojíme díly marmeládou

Vosí hnízda

Cca 25 ks

1 hodina

Těsto:

160 g mletých piškotů

60 g másla

2-3 lžíce mléka

100 g práškového cukru

2 lžíce kakaa

70 g mletých lískových oříšků

rum

Krém:

50 g másla

50 g moučkového cukru

1 žloutek

rum

kulaté piškoty

1. Smícháme piškoty, změklé máslo, cukr, kakao, oříšky, mléko a rum (místo mléka můžeme přidat víc rumu) a vypracujeme vláčné těsto.
2. Ze surovin na náplň vymícháme hladký krém. Z těsta uděláme vždy malou kuličku, kterou vtlačíme do formičky na úly a střed naplníme krémem. Celé potom přilepíme na piškot.

Vanilkové rohlíčky

45 minut

Cca 1 plech

340 g Hery (másla)

100 g cukru moučka

420 g hladké mouky

160 g mletých vlašských ořechů

špetka soli

1. Všechny suroviny na vále zpracujeme v pevné těsto, které necháme nejlépe přes noc v chladu odležet. Pak tvarujeme rohlíčky a pečeme ve vyhřáté troubě 10 minut na 180°C.
2. Ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového cukru s vanilkou.

Plněné ořechy

Plná mísa

1 hodina, zpracování konzervy

Těsto:

300 g hery (másla)

140 g cukru moučka

2 žloutky

400 g hladké mouky

60 g mletých ořechů

2 lžíce kakaa

1 vanilkový cukr

citronová kůra

Náplń:

1 Salko

1 lžíce rumu

hrst mletých ořechů

1/2 másla (125 g)

1. Z ingrediencí na vále vypracujeme těsto, které necháme nejlépe přes noc odležet v chladu. Poté plníme do formiček ořechů (tence, nabudou) a pečeme ve vyhřáté troubě.
2. Uzavřenou plechovku Salka ponoříme do hrnce s vodou a vaříme asi 2 hodiny. Otevřeme až po vychladnutí.
3. Zkaramelizované Salko smícháme s ořechy a rumem a vešleháme máslo. Tímto krémem slepuje ořechy. Potom namáčíme z poloviny do čokoládové polevy.

Míša řez

1 plech

1 hodina

Těsto:

6 vajec

6 lžic moučkového cukru

2 lžíce oleje

6 lžic polohrubé mouky

1 lžička prášku do pečiva

3 lžíce kakaového prášku

Krém:

250 g másla

500 g měkkého tvarohu (tučného)

150 g moučkového cukru

Poleva:

120 g čokolády na vaření

100 g másla nebo Hery

2 lžíce mléka

1. Vyšleháme žloutky s moučkovým cukrem, přidáme olej, mouku smíchanou s práškem do pečiva, kakao a opatrně vložíme ušlehaný tuhý sníh.
2. Vytvořené těsto pečeme v předehřáté troubě asi 10 min. při 180°C na vymazaném a hrubou moukou vysypaném plechu.
3. Po upečení piškot necháme vychladnout.
4. Než piškot vychladne, umícháme jemný krém z tvarohu, másla a cukru.
5. Vychladlý piškotový plát potřeme krémem a necháme v chladu zatuhnout.
6. Připravíme polevu: Do rozpuštěného tuku nalámeme čokoládu a mícháme, až vznikne hladká hmota. Za stálého míchání postupně přidáváme lžíce mléka. Hladkou polevou polijeme moučník a necháme ztuhnout.

Cheesecake

1 dortová forma

2 hodiny 20 minut

250 g sušenek

125 g másla

600 g krémového sýra (Lučina, žervé, smetanový sýr, tučný měkký tvaroh, ricotta, mascarpone, pomazánkové máslo - nebo jejich kombinace)

250 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

1 lžička citrónové šťávy

3 vejce + 1 žloutek

500 g zakysané smetany (250 g je na potření hotového moučníku)

1. V robotu podrtíme sušenky, přidáme změklé máslo a vytvoříme kompaktní hmotu. (Jde to i ručně - v mikrotenovém sáčku sušenky drtíme válečkem nebo paličkou na maso.)
2. Hmotu upěchujeme na dno kulaté otevírací dortové formy, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Celou formu je potřeba dokonale vytřít máslem.
3. Podklad dáme do ledničky, troubu rozehřejeme na 200°C a připravíme krém.
4. Smetanový sýr ušleháme dohladka, přidáme cukr, opět zašleháme a stejně zapracujeme i ostatní suroviny - tedy zakysanou smetanu (250 g) a citrónovou šťávu. Vajíčka a žloutek vmícháme na závěr, jedno po druhém a krém nalijeme na sušenkový podklad. Necháme 5 minut stát v pokojové teplotě a vložíme do trouby. Po deseti minutách snížíme teplotu na 110°C a pečeme dalších 20 minut. Troubu po celou dobu neotvíráme!
5. Vypneme troubu, pootevřeme dvířka (pokud mají tendenci se zavírat, strčíme mezi ně a sporák vařečku) a necháme dort asi dvě hodiny pozvolna chladnout.
6. Vychladlý zakryjeme alobalem a uložíme do ledničky do druhého dne.
7. Před podáváním potřeme povrch zakysanou smetanou prošlehanou se lžící moučkového cukru a lžičkou citrónové šťávy.

Waffle

4 porce

30 minut

225 g hladké mouky

1 kypřící prášek do pečiva

2-3 lžičky cukru

300 ml mléka

špetka soli

2 menší vejce

2-3 lžíce rozpuštěného másla

1. Všechny suroviny odvážíme a odměříme. Potom je smícháme v míse a nachystáme vaflovač.
2. Do vaflovače vlijeme těsto. Po upečení, (délka pečení záleží na tom, jaký máte vaflovač a kolik těsta jste tam dali) ozdobíme čím máme rádi a podáváme.

Cookies

2-3 plechy

30 minut

350 g čokolády

300 g hladké mouky

100 g hnědého cukru

150 g cukru krupice

170 g másla

1/4 lžičky kypřícího prášku

2 lžíce mléka

2 vejce

1. Máslo necháme změknout a smícháme s hnědým a bílým cukrem. Dále přidáme vejce a šleháme na nejnižší možný rychlostní stupeň.
2. Ručně zamícháme do směsi mléko, mouku, prášek a malé kousky čokolády.
3. Těsto skládáme po malých hromádkách na plech s pečícím papírem.
4. Cookies pečeme asi 10 minut při 200 °C.

Panna Cotta

4 porce

30 minut příprava, chlazení

2 plátky želatiny

200 ml smetany ke šlehání 30%

200 ml plnotučného mléka

80 g cukru

200 g jahod

1 sáček dortového želé

1. Plátkovou želatinu namočíme a necháme nabobtnat ve studené vodě. Mléko, smetanu a cukr přivedeme k varu a odstavíme z ohně. Za stálého míchání přidáme vymačkanou želatinu.
2. Do skleniček naskládáme jahody nakrájené na plátky, zalijeme dortovým želé, které jsme připravili podle návodu na sáčku a necháme ztuhnout.
3. Skleničku doplníme vychladlou panna cottou (mlékem se smetanou a želatinou) a necháme alespoň 6 hodin vychladit a ztuhnout.

Tiramisu

8 porcí

50 minut

1,5 sáčku cukrářských piškotů

2 pomazánková másla - bez příchutě

1 smetana na šlehání

2 polévkové lžíce cukru

šálek silné kávy

2 lžíce rumu

kakao

1. Nejdříve uvaříme silné rozpustné kafe, do kterého přidáme dvě lžíce rumu, necháme odležet.
2. V míse smícháme cukr, pomazánková másla a šlehačku, vyšleháme do hustého krému.
3. Nachystáme si skleněnou mísu, nebo plastovou, co máme po ruce. Do další mísy přelijeme kávu s rumem a namáčíme piškoty, ne moc dlouho, jinak se rozpadnou.
4. První vrstvu piškotu klademe do mísy, na to dáme první vrstvu krému a zase piškoty, krém, piškoty, krém - poslední vrstva bude krém, na který pak nasypeme kakao.
5. Necháme vychladnout cca 2 hodiny a můžeme podávat.

Cupcake s citronovou náplní

12 muffinů

50 min

Cupcake:

280-300 g hladké mouky

1 PL prášku do pečiva

90 g másla pokojové teploty

2 větší vejce

250 ml sodovky

50-120 g cukru

kůra z 1 bio citronu

Citronová náplň:

4 žloutky

70 g třtinového (nebo hnědého) cukru

70 ml citronové šťávy

50 g másla

kůra ze 2 bio citronů velmi jemně nastrouhaná (ne bílé - krém by byl hořký)

1 31% šlehačka

1. Cupcake:  
   Suchou a mokrou část míchejte každou zvlášť, potom promíchejte dohromady. Dejte do 12ti košíčků na cupcake a upečte v předehřáté troubě na 180°C cca 15-20 min.
2. Citronová náplň:  
   Nastrouhejte citrony, všechny suroviny smíchejte a zahřívejte ve vodní lázni tak dlouho, dokud nezhoustne do konzistence kaše. Může se hned použít nebo dát do skleničky a v lednici vydrží 14 dnů.
3. Vychladlé cupcake vydlabejte kávovou lžící, naplňte 1 lžičkou vychladlým citronovým krémem, nazdobte šlehačkou.

Čokoládový fondant

2 porce

20 minut

50 g másla

50 g (minimálně 70%) čokolady( čím víc % tím líp)

1 vejce

1 žloutek

60 g cukr krupice

50 g hladké mouky

kakao

máslo na vysypání formiček

1. Předehřát si troubu na 160 stupňů.
2. Vymazat si máslem dvě formičky v podobě nižšího hrnečku a vysypeme kakaem.
3. Ve vodní lázni si rozehřejeme čokoládu a máslo (do hladka) a necháme asi 10 minut vychladnout.
4. Do misky na šleháni si dáme jedno vejce, žloutek, cukr a to vše vyšleháme elektrickým šlehačem až do husté skoro pěny. Potom přidáme vychladnou čokoládu a postupně zašleháváme přesátou mouku.  
   Těsto nalijeme do dvou vymazaných formiček a pečeme 12 min.
5. Po vyjmutí z trouby ještě horké vyklopíme na talíř, posypeme moučkovým cukrem a s vanilkovou zmrzlinou hned servírujeme.