

# Opitý Izidor



## Ingrediencie

### Korpus

150	gramov	praskový cukor
150	gramov	masla
4	kusy	vajicka
120	gramov	mletých orechov
70	gramov	polohrubej múky
1	balík	prášok do pečiva
1	polievková lyžica	kakao

### Orechová plnka

200	gramov	orechov
100	gramov	práškového cukru
1 1/2	deciliter	rumu
1	balík	vanilkový cukor

### Kakaový krém

300	millilitrov	mlieka
1	kus	zlatý klas
2	polievkové lyžice	kakao

1	kus	žĺtko
300	gramov	maslo
5	polievkové lyžice	kryštálový cukor

### Dokončenie

1	kus	pikantný džem
100	gramov	čokoládová poleva

## Inštrukcie

**Korpus:** Práškový cukor, maslo, žĺtky vymiešame do penista. Pridáme orechy, múku, prášok do pečiva, kakao a nakoniec sneh z bielkov. Upečieme.

**Orechová plnka:** orechy, cukor, rum, vanilku zmiešame a necháme odležať. Po upečení a vychladnutí natrieme plát džemom, navrstvíme naň orechovú plnku.

**Krém:** Z mlieka žĺtka, cukru a zlatého klasu, kakaa uvaríme puding. Potom primiešame maslo. Navrstvíme na orechovú plnku a polejeme čokoládou.

# Čajové rezy



## Ingrediencie

### Korpus

12	kusy	vajcia (piškóty)
16	polievkové lyžice	jemný kryštálový cukor
16	polievkové lyžice	polohruba muka
4	polievkové lyžice	voda
1/2	kus	prášok do pečiva

### Plnka

4	kusy	vajcia (plnka)
12	polievkové lyžice	praskový cukor
1	kus	vanilkový cukor

### Poleva korpus

100	millilitrov	pigi čaj (poleva na piškótu)
2	polievkové lyžice	kakao
200	millilitrov	um

### Dohotovenie

200	gramov	marhuľový lekvár (potretie piškóty)
200	gramov	čokoládová poleva
250	gramov	maslo (plnka)

## Inštrukcie

### Piškóta:

6 bielkov vyšľaháme so štipkou soli do peny, po lyžiciach zašľaháme 8 polievkových lyžíc cukru, po jednom žltky, 2 polievkové lyžice vody a 8 polievkových lyžíc múky zmiešanej so 1/4 prášku do pečiva. Upečieme na plechu, ktorý sme vyložili papierom na pečenie. Plech rozmer 27x37 cm. Teplota 180°C 20 minút, sú iba orientačné, každý sa musí riadiť svojou rúrou. Tak isto upečieme aj druhú piškótu. Necháme vychladnúť. Odstránime vrchnú šupku, ktorá sa vytvorila pri pečení, aby sa neoddelovala plnka.

### Plnka:

vajcia, práškový cukor a vanilkový cukor vyšľaháme nad parou do zhutnutia, musí mať konzistenciu pudingu. necháme vychladnúť. Maslo izbovej teploty vyšľaháme a po častiach pridáme vychladnutú penu. Spojíme na hladký krém.

### Poleva na piškótu:

uvaríme si 100 ml silného čaju z dvoch nálevových vrecúšok, necháme vylúhovať. Pridáme 2 PL kakao, vymiešame, prilejeme um.

### Ukladáme nasledovne:

piškótu natrieme levárom, priložíme druhú piškótu, trochu pritlačíme, polejeme pripravenou čajovou polevou, natrieme plnku a polejeme čokoládovou polevou. Uložíme do chladu do druhého dňa, aby sa chute spojili. Pokrájame horúcim nožom, aby sa nepopraskala poleva.

# Ananásové rezy



## Ingrediencie

### KORPUS

	kusy	vajcia(piškóty)
21	polievkové lyžice	praskový cukor
21	polievkové lyžice	polohruba muka
6	polievkové lyžice	voda
1	kus	prášok do pečiva

### PLNKA

500	millilitrov	mlieko(plnka)
60	gramov	smotanovo vanilkový pudingový prášok
1	kus	vanilkový cukor
400	gramov	maslo
200	gramov	praskový cukor
1	plechovka	ananásový kompót
400	gramov	ríbezľový džem

## Inštrukcie

### Piškóta:

5 bielkov vyšľaháme so štipkou soli do peny, po lyžiciach zašľaháme 7 polievkových lyžíc cukru, po jednom žĺtku, 2 lyžice vody a 7 polievkových lyžíc múky zmiešanej s 1/3 prášku do pečiva. Upečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie. Necháme vychladnúť. Plech rozmer 27x37 cm. Takto si pripravíme 3 piškóty. Odstránime vrchnú šupku z každej piškóty, aby sa neoddeľovala plnka. Piškóty si môžete upiecť podľa svojho spôsobu.

### Plnka:

z mlieka, vanilkového cukru a pudingového prášku (1,5 balíčka) uvaríme hustý puding, ktorý necháme vychladnúť. Maslo izbovej teploty vyšľaháme do peny s práškovým cukrom. Po častiach pridáme vychladnutý puding a vyšľaháme na hladký krém. Jednu tretinu plnky si odložíme na povrch. Do zvyšnej plnky primiešame nadrobno nakrájaný scedený ananás. Trochu si odložíme na zdobenie. Šťavu použijeme na pokropenie piškóty.

### Ukladáme nasledovne:

prvú piškótu natrieme ríbezľovým džemom a polovicou plnky s ananásom, priložíme druhú piškótu, polejeme šťavou z ananásu 1 cm od okraja, natrieme druhou polovicou plnky, tretiu piškótu natrieme džemom a preklopíme tou časťou na plnku. Povrch potrieme tenkou vrstvou plnky, ozdobíme zvyšnou plnkou pomocou cukrárenského vrečka, kúskami ananásu a čokoládou. Odložíme do chladu najlepšie na 12 hodín. Pokrájame na rezy a podávame.

# Jahodové rezy



## Ingrediencie

### KORPUS

18	kusy	vajcia
24	pol. lyžice	jemný kryštálový cukor
24	pol. lyžice	polohruba moka
1	kus	prášok do pečiva
6	pol. lyžice	voda
	trocha	červená gélová farba

### PLNKA

750	millilitrov	jahodová kompótová šťava
7	pol. lyžice	solamyl
300	gramov	praskový cukor
1	kus	vanilkový cukor
375	gramov	maslo
3	kusy	jahodový kompót po 420 g

### DOHOTOVENIE

350	gramov	jahodový džem (na potretie)
150	gramov	biela čokoládová poleva(poleva)

## Inštrukcie

### Piškóta:

6 bielkov vyšľaháme so štipkou soli do peny, po lyžiciach zašľaháme 8 polievkových lyžíc cukor, po jednom žltky, 2 polievkové lyžice vody, na najnižšom stupni pridáme 8 polievkových lyžíc polohrubej múky zmiešanej s polovicou prášku do pečiva. Plech (rozmer 28x38 cm) vyložíme papierom na pečenie a upečieme piškótu. Teplota 180°C 20 minút, sú iba orientačné. Týmto spôsobom si pripravíme všetky 3 piškóty. Do jednej pridáme trochu červenej gélovej farby, tú dáme do stredu. Necháme vychladnúť. Môžu sa ukladať postupne na seba, doporučujem stiahnuť šupku vytvorenú pri pečení, aby sa neoddelovala plnka. Systém vypísal iba 1 prášok do pečiva, má byť 1,5 balíčka, do každej piškóty polovicu.

### Plnka:

jahodové kompóty precedíme, získame 750 ml šťavy, odlejeme asi 200 ml, v ktorej rozmiešame 7,5 polievkovej lyžice solamyl.(Vypísalo iba 7 lyžíc.) Zvyšnú šťavu dáme zovrieť spolu s vanilkovým cukrom, primiešame rozmiešaný solamyl a uvaríme hustý puding. Necháme vychladnúť pri izbovej teplote. Maslo izbovej teploty vyšľaháme s práškovým cukrom a po častiach pridáme vychladnutý jahodový puding. Jahody rozmixujeme a jemne zamiešame do plnky.

**Ukladáme nasledovne:** žltá piškóta, potrieť lekvárom a polovicou plnky, priložiť ružovú piškótu, jemne zatlačiť, natrieť druhou časťou plnky, trochu si odložíme na potretie povrchu. Tretiu žltú piškótu natrieme lekvárom a natretou časťou priložíme na plnku. Natrieme zvyšnou plnkou. Polejeme bielou čokoládovou polevou. Odložíme do chladu, aby sa chute spojili. Horúcim nožom pokrájame na rezy.

# Pomarančovo - medové rezy



## Ingrediencie

### KORPUS 1

450	gramov	polohrubá múka
250	gramov	práškový cukor
1/2	kus	prášok do pečiva
1	čajová lyžička	mletá škorica
1	čajová lyžička	sóda bicarbóna
80	gramov	maslo
5	pol. lyžice	mlieko
2	pol. lyžice	med
1	kus	vajce

### KORPUS 2

4	kusy	vajce
200	gramov	práškový cukor
160	gramov	polohrubej múky
8	lyžíc	teplej vody

1/2 kus prášok do pečiva

### PLNKA

700	ml	mlieko
2	kusy	zlaté klasy
40	gramov	kryštal. cukru
250	gramov	maslo

## Inštrukcie

Príprava:

**Medová piškóta** - Múku (450g), cukor (250g) zmiešame s 1/2 práškom do pečiva a so sódou a preosejeme. 1 vajce, škoricu zmiešame s maslom (80g), pridáme mlieko (5 lyžíc), tekutý med. Pridáme k múke a vypracujeme hladké cesto (aby sa nelepilo). Ak je cesto lepkavé pridáme múku. Rozdelíme na 2 časti a každé rozvalkáme. Na plech dáme papier na pečenie, položíme vyvalkaný plát – upečieme. Tak isto aj druhú časť. Necháme vychladnúť.

**Žltá piškóta** – 4 vajcia, 200 g práškového cukru, 160 g výberovej múky, 8 lyžíc teplej vody, 1/2 prášku do pečiva. Vyšľaháme sneh z bielkov, postupne pridávame práškový cukor, aby vznikla pena, potom vmiešame žĺtky po jednom kuse, pridáme teplú vodu, prášok do pečiva, preosiadu múku. Upečieme a necháme vychladnúť.

**Plnka** – v mlieku rozmiešame zlatý klas a kryštálový cukor (40g) dáme variť. Necháme vychladnúť, občas premiešame. Maslo vyšľaháme s práškovým cukrom, pridávame vychladnutý uvarený krém. Plnku rozdelíme na dve časti.

Najskôr natrieme prvý medový plát polovicou plnky, položíme naň žltú piškótu, tú polievame rozvarom: pomarančový sirup prevaríme s trochou vody a vanilkovým cukrom, necháme vychladnúť. Potom natrieme druhú časť plnky a položíme druhý medový plát. Trochu zatlačíme. Vrch môžeme posypať práškovým cukrom, alebo polejeme čokoládou.



# Čokoládovo-višňové rezy



## Ingrediencie

### KORPUS 1

4	kusy	vajcia
4	polievkové lyžice	práškového cukru
2	polievkové lyžice	olej
4	polievkové lyžice	horúcej vody
4	polievkové lyžice	polohruba muka
1	polievková lyžica	kakao
1	čajová lyžička	prášok do pečiva

### KORPUS 2

6	kusy	bielka
220	gramov	praskový cukor
100	gramov	vlašské ořechy
200	millilitrov	višňový kompót
200	millilitrov	polohruba muka

### PLNKA

300	millilitrov	mlieko
6	kusy	žltka
1	kus	vanilkový puding Oetker
3	kusy	vanilkový cukor
200	gramov	práškový cukor
250	gramov	masla

## Inštrukcie

Postup:

### Kakaový plát:

vymiešame 4 bielka so štipkou soli, potom pridáme 4 polievkové lyžice práškového cukru, postupne po jednom žltky, olej a vodu. Nakoniec primiešame múku zmiešanú s kakaom a práškom do pečiva. Dáme na vymastený a pomúčený plech a upečieme.

### Snehovo višňový plát:

vymiešame 6 bielkov so štipkou soli, pridáme 220 g práškového cukru, múku a nakoniec zamiešame sekané pražené orechy a višne. Pečieme na papiery.

### Krém:

v mlieku si uvaríme vanielkový puding, spolu so žĺtkami a vanielkovým cukrom. Necháme vychladnúť. Potom vymiešame maslo s práškovým cukrom (200 g), a pridáme vychladnutý puding. Plníme: kakaový plát, krém, snehovo višňový plát a vrch polejeme polevou. Necháme v chladničke stuhnúť a pokrájame na rezy.

# Štafetkové rezy



## Ingrediencie

### KORPUS

9	kusy	vajicka
9	pol. lyžice	práš. cukor
4	pol. lyžice	hladká špeciálna múka
12	pol. lyžice	mleté orechy
3	čajové lyžičky	prášok do pečiva

### PLNKA

400	gramov	masla
300	gramov	praskový cukor
800	millilitrov	mlieko
2	kusy	zlatý klas
4	polievkové lyžice	polohrubej múky

## Inštrukcie

### Pláty:

3 bielky vyšľaháme na tuhý sneh, pridáme 3 lyžice práškového cukru, striedavo pridáme po 1 žĺtku, keď je vyšľahané pridáme mleté orechy a lyžicu hladkej špeciálnej múky s práškom do pečiva. Pečieme na vymastenom a pomúčenom plechu. Takto upečieme 3 x (ak sú vajíčka malé, tak dávame po 4 ks)

### Plnka:

Uvaríme krém - mlieko, zlaté klasy, polohrubá múka. Necháme vychladnúť. Vymiešame maslo s cukrom, pridáme vychladnutý krém a primiešame čajovú lyžičku mletej kávy. Vychladnuté pláty naplníme plnkou a vrch polejeme čokoládou.

# Mozartove rezy



## Ingrediencie

### KORPUS

450	gramov	hladkej múky (cesto)
150	gramov	práškového cukru (cesto)
150	gramov	palmarinu (cesto)
1	kus	vajicko (cesto)
5	polievkové lyžice	mlieka (cesto)

### PLNKA

150	gramov	kryšt. cukru (krém)
3/4	litre	mlieko (krém)
7	polievkové lyžice	poloh. múky (krém)
250	gramov	maslo (krém)
250	gramov	prášk. cukru (krém)

## Inštrukcie

### Cesto:

Zo všetkých ingrediencií a na špic noža sódy bikarbóny dobre vypracujeme cesto a rozdelíme ho na štyri časti. Každú vyvaľkáme, položíme na plytký, suchý plech, a upečieme (pri 180 °C asi 7 minút).

### Krém:

Kryštálový cukor upálime na karamel, mlieko – rozdelíme na polovice, jednu prihrejeme a vylejeme na urobený karamel, v druhej rozmiešame 7 polievkových lyžíc polohrubej múky (je to asi 22 dkg) a prilejeme do rozvareného karamelu, - uvaríme krém. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Osobitne vymiešame maslo s práškovým cukrom, potom pridáme vychladnutý karamelový krém, spolu vymiešame a do hotovej plnky pridáme trošku rumu. Krém si rozdelíme na štyri časti a plníme pláty. Koláč zaťažíme a odložíme na chladné miesto.

Polejeme čokoládou a zdobíme podľa fantázie.



# Sunquickové rezy



## Ingrediencie

### CESTO:

upečieme 2x

- 5 ks vajec
- 5 PL práškového cukru
- 3 PL vlažnej vody
- 1 PL oleja
- 5 PL polohrubej múky

### NÁLEV:

- 2,0 dl sunquick pomarančový
- 1 dl vody
- 2 PL kryštálového cukru

### PLNKA:

- 3 ks vajca
- 150 g práškového cukru
- 250 g masla
- 300 g marhuľového lekváru

**POLEVA:** čokoládovo biela alebo pomarančová (podľa chuti, ja dávam bielu čokoládu a prifarším ju pomarančovým potravinárskym farbivom)

## Postup receptu

### Korpusy:

Upečieme piškótový plát z 5 vajec. Žltka + cukor + olej + múka, nakoniec sneh z bielkov. Za horúca odstránime kožu z koláča.

Zopakujeme ešte raz. Máme dve piškótové cestá. Necháme vychladnúť.

Prvý piškótový plát potrieme lekvárom, prikryjeme druhým plátom a to polievame nálevom.

### Nálev:

Uvaríme si sunquickový nálev zo surovín a vychladnutým polejeme druhé cesto.

### Plnka:

Nad parou vyšľaháme 3 vajička s práškovým cukrom. Necháme vychladnúť a primiešame vymiešané maslo. Natrieme na plát, necháme stuhnúť a dáme polevu.

# Semifreda



## Semifreda

Pri tomto dezerte sa držíme jedného pravidla. Do 650 – 700 g plnky dávame jeden ( t.j. 50 g) želatínový stužovač Dr. Oetker.

### Piškótový korpus- bledý

cukor kryštálový.....6 lyžíc  
vajcia.....6 ks.  
múka polohrubá.....6 lyžíc  
voda vlažná.....3 lyžice  
olej Heliol.....3 lyžice

### Piškótový korpus - hnedý

rovnako, ako biely, ale do oleja pridáme kopcovitú lyžicu kakaa

### Postup:

Bielka vyšľaháme s cukrom, postupne pridáme žltka, vodu, múku, olej s kakaom , alebo bez. Na dno pekáča 30x 40 cm

dáme papier na pečenie, vylejeme piškótu a pečieme 15-20 min. / 180 °C.

Pripravíme si formičky tak, že ich vystelieme fóliou a vložíme do nej pomocou formičky povykrajovanú piškótu .

### Jahodové

Zmiešame Zeesan jahoda 100 g s vodu 125 g , dobre premiešame s polovvyšľahanou rastlinnou šľahačkou (Hopla) 500 g a došľaháme do požadovanej hustoty.

Pripravené formičky (29 ks. veľkých) s bielou piškótou po bokoch vystelieme rozkrojenými jahodami , zalejeme pomocou trezírovacieho vrečka jahodovou plnkou a dáme do chladničky na hodinu stabilizovať. Po vyklopení z formičky ozdobíme šľahačkou , jahodou, postriekame želatínou v spreji a dozdobíme čokoládou.

### Karamelové

Deň vopred si pripravíme karamelovú šľahačku tak, že upálime 10 lyžíc cukru a zalejeme 650 ml rastlinnej šľahačky, vyšľaháme, pridáme jeden želatínový stužovač Dr. Oetker a premiešame. Do pripravených formičiek s kakaovou piškótou dáme trochu marhuľového Frutafillu, zalejeme plnkou a necháme stabilizovať. Vrch ozdobíme parížskou šľahačkou , vajcovým likérom a čokoládou. Uvedeným množstvom naplníme 40 malých formičiek

### Parížske

Deň vopred si pripravíme parížsku šľahačku tak, že 30dkg mliečnej čokolády Callebaut rozpustíme v 650ml živočíšnej šľahačky 33% , vyšľaháme, pridáme jeden želatínový stužovač Dr. Oetker premiešame. Do pripravených formičiek s kakaovou piškótou dáme trochu višňového Frutafillu, zalejeme plnkou a necháme stabilizovať. Vrch ozdobíme parížskou šľahačkou , mandľovým likérom

a čokoládou. Uvedeným množstvom naplníme 40 malých formičiek.

### **Tvarohové**

V smotanovom jogurte Pilos 300ml rozpustíme 2balíčky vanilkového cukru, 5 kopcovitých lyžíc práškoveho cukru , zmiešame s jemným tvarohom Pilos 500g , vyšľahanou rastlinnou šľahačkou Hopla 250ml a pridáme želatínový stužovač Dr. Oetker 75g. Do veľkých formičiek 40 ks s bielou piškótou vložíme ovocie ( maliny, kivi, čučoriedky, brusnice....), zalejeme plnkou necháme hodinu stabilizovať , ozdobíme ovocím , postriekame želatínou v spreji a dozdobíme čokoládou.

Na 69 veľkých a 80 malých formičiek potrebujeme 4 piškóty vo veľkosti 30x40 cm.

### **Moje skúsenosti**

- aby sa nám likér neroztekal , tak do neho primiešame trochu uvareného pudingu zo Zlatého klasu.
- pre dospelých likér môžeme dať aj do vnútra semifred, namiesto frutafillu,