

# Obsah

- Dezerty
  - [Belgické vafle](#)
  - [Brownies](#)
  - [Cupcaky](#)
  - [Kinder řezy](#)
  - [Krtkův dort](#)
  - [Medovník](#)
  - [Mramorové řezy](#)
  - [Ovocný koláč](#)
- Cukroví
  - [Kakaovokávové koule](#)
  - [Octové cukroví](#)

**Dezerty**

# Belgické vafle

- 180 g hladká mouky
- 3 ks vajec
- 7 lžíc rostlinného oleje
- 150 ml mléka
- 2 lžíce cukru
- 2 lžičky kypřáku
- skořice
- špetka soli na sníh

Smíchat suché přísady. Z bílků ušlehat sníh. K suchým případám přidat žloutky, olej a mléko a vyšlehat těsto. Přidat sníh a promíchat stěrkou (nešlehat).

Rozehřát vaflovač a potřít plotny olejem. Péct cca 5-7 minut.

Celkem má jídlo 16.5 sacharidových jednotek. Z těsta jde udělat cca 7-8 vaflí, což znamená cca 2 SJ na vaflí.



# Brownies

- 125g cukr krystal
- 300g čokolády (ideálně 70% obsah čokolády)
- 4 vejce
- 100g mouka
- lžíce kypřícího prášku
- 125g másla

Na vodní lázni rozpustit máslo a v něm čokoládu. Vejce šlehat, dokud se na povrchu neobjeví lehká pěna a hmota nezesvětlá. Pak přidat cukr a pokračovat v mixování. Po několika minutách mixování opatrně přilít k rozpuštěné čokoládě, pořádně promíchat. Poté přidat mouku promísenou s kypřákem a promíchat do kompaktního těsta.

Pečící formu vyložit pečícím papírem, vlít těsto a dát péct aspoň na 30 minut na 180°C.



# Cupcaky

- 220 g hladké mouky
- 220 g cukru
- 60 g kakaa
- půl lžičky soli
- lžička jedlé sody
- 1 hrnek vychladlé kávy
- 1 hrnek podmáslí
- 225 ml oleje
- 3 vejce
- 150 g nasekané čokolády

Sypké přísky do mísy prosít přes síto. Mokré přísky důkladně promíchat a pak za stálého mixování pomalu přilévat do sypkého. Mixováním vypracovat tekuté těsto. Do těsta vmíchat kousky čokolády a směs nalít do forem na cupcaky do cca 2/3 každé formy. Péct v troubě předehřáté na 160° 24 minut.

Množství by mělo stačit na 24 cupcaků.



# Kinder řez

## Těsto

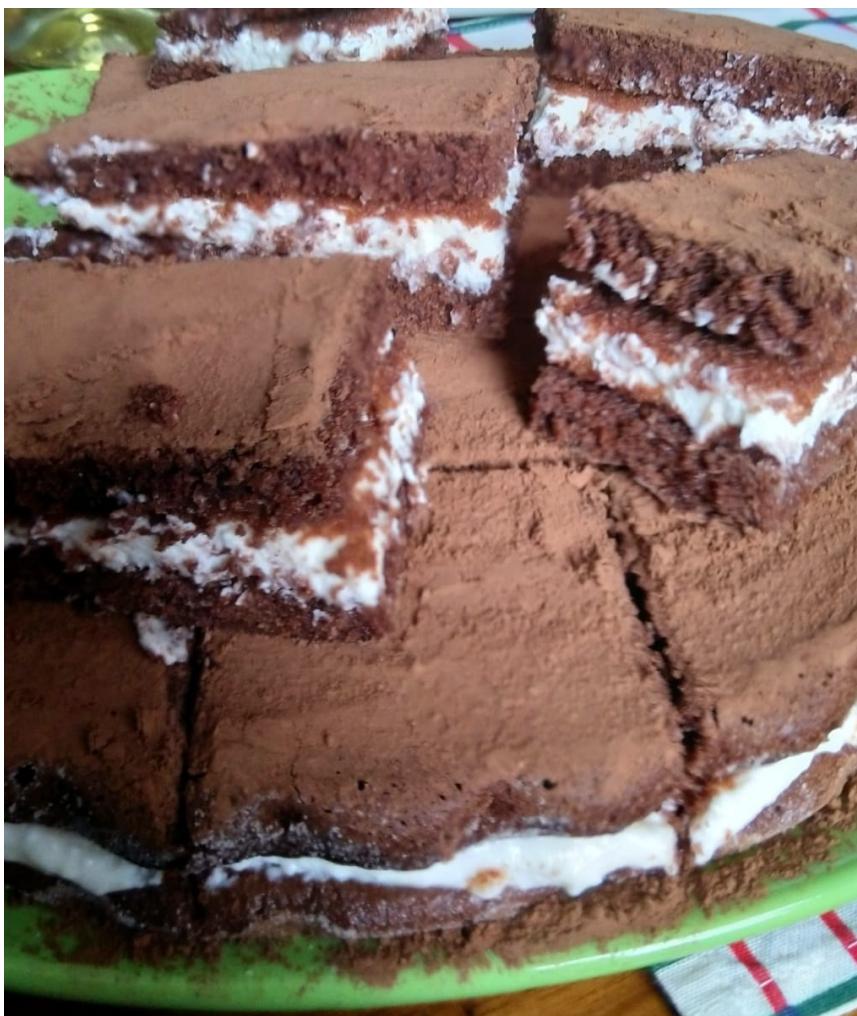
- 6 vajec
- 8 lžíc cukru krystal
- 4 lžíce kakaa
- 2 lžíce oleje
- 10 lžíc polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva

## Náplň

- 250 g tuhého tvarohu
- 250 g zakysané smetany
- 1 vanilkový cukr
- 5 lžic medu

Žloutky rozmixovat s cukrem. Přilít olej, mouku a kyprák a dále promixovat (hmota bude tuhá). Z bílků vyšlehat sníh a stérkou ho promíchat s těstem. Hotové těsto rozlít na tenko na dva plechy a dát péct na 190°C na 10 minut.

Přísady na náplň rozmixovat dohromady, potřít tím jeden udělaný plát těsta a přiklopit tím druhým. Pak je možné to polít čokoládovou polevou nebo jenom posypat kakaem.



# Krtkův dort

## Korpus

- 100 ml oleje
- 100 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 1 lžíce rumu
- 180 g polohrubé mouky
- 2 vrchovaté lžičky kakaa
- 1 prášek do pečiva
- 125 ml mléka

## Náplň

- 5 banánů
- 500ml šlehačky na šlehání
- ztužovač
- 80 g čokolády na vaření (nastrouhané)

Olej, cukr a žloutky ušlehat, přidat rum a zamíchat. Přidat mouku smíchanou s kakaem a kypřákem, znova prošlehat, nakonec lehce vmícht sníh z bílků. Vlít do vymazané dortové formy a pečt na 180°C 30 minut.

Od kraje si nechat odstup 1,5 cm a vydlabat prostředek, ale dno těsta musí zůstat neporušené! Do vydlabaného prostoru vložit banány podélne přeříznuté vejcpůl a zalít vyšlehanou šlehačkou, ve které je zamíchaná čokoláda. Na vzniklý kopeček nasypat/namačkat těsto, které předtím bylo vydlabáno.



# Medovník

## Korpus

- 250 g hery (1 balení)
- 3 vejce
- 6 lžic tmavého medu
- 250 g krupicového cukru
- 400 g hladké mouky
- 1 lžičku jedlé sody
- hrst vlašských ořechů na ozdobení

## Krém

- 1 konzerva mléčného karamelu (salko)
- 300 g másla

Ve vodní lázni rozpustit heru. Po rozpuštění odebrat z lázně, přidat vejce, med, cukr, mouku a jedlou sodu. Vytáhnout na linku máslo na krém a nechat ho v pokojové teplotě povolit.

Dát rozehrát troubu na 150°C. Hnětacími metlami (tvar spirály) vypracovat těsto. Na plech dát pečící papír a na plochu, ze které se korpus bude vykrajovat, natřít stěrkou/kulatým nožem těsto do velice tenké vrstvy, spíš takového tenkého filmu. Oblast pro vykrojení přesáhnout o nějaký ten centimetr.

Nechat péct cca 7-10 minut, těsto naskočí a zhnědne. Čím tenčí je film, tím lépe se udělá vevnitř a tím lépe půjde sloupnout z pečícího papíru.

**POZOR:** Těsto se velice lepí i po vyndání z trouby a je křehké. Je nutné ho dát někam vychladnout, někam, kde se nepřilepí a někam, kde je místo pro dalších cca 8 pláťů!

Vychladlé placky okrájet podle nějaké formy na stejnou velikost. Přebytečné odřezky dát spolu s ořechy do mixéru a rozmixovat na posypku.

Smíchat máslo a salko a šlehačem vypracovat krém. Kulatým nožem následně rozetřít krém na první plát, přiklopit a proces opakovat, dokud nejsou pláty všechny na sobě. Následně krémem natřít i vršek a boky. Na tento krém se nasype a udusá posypka.

Medovník nechat aspoň dva dny odležet v chladu, aby se krém propojil s těstem. V lednici vydrží i týden.



# Mramorové řezy

## Těsto

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- 0.75 hrnku oleje
- 2 lžíce kakaa
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka

## Náplň

- 500 g tvarohu
- 2 sáčky práškového vanilkového pudingu
- 1 hrnek krystalového cukru
- 1 hrnek mléka
- 2 vejce

Přísady na těsto nejprve promíchat lžicí a pak promixovat. V jiné nádobě vypracovat náplň stejným způsobem. Do vymazané pečící nádoby nalít nerovnoměrně obě těsta a vidličkou zhlekha promíchat. Péct 20-30 minut na 200°C.



# Ovocný koláč

## Korpus

- 150 g hladké mouky
- 150 g cukr krystal
- 3 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1/2 kypříciho prášku
- 60 ml oleje
- 60 ml mléka

## Ozdobení

- 2 banány
- jahody
- borůvky
- marmeláda
- 1 balení dortové želatiny

Rozmixovat olej, vejce a cukr. Přilít mléko a za stálého mixování přisypávat mouku smíšenou s kypřícím práškem. Nalít do vysypané koláčové formy a páct na 200°C 40 minut. Hotový korpus vydlabat jako na krtekův dort. Vydlabaný prostor natřít vrstvou marmelády a naskládat tam kousky ovoce. Udělat želatinu a zalít ovoce želatinou a nechat vytuhnout v lednici.



# Cukroví

# Kakaovokávové koule

- 16 dkg mletých piškotů
- 16 dkg mletých ořechů
- 20 dkg cukru
- 2 dkg másla
- 2 lžíce kakaa
- 2 lžíce rumu
- 3 lžíce kávy zalité na turka (2/3 hrnku)
- 2 balení vanilkového cukru

Všechny přísady smíchat - kafe tam nalít aji s lögrem. Nechat chvilku v chladu odležet a poté vykrajovat malé kousky, vyválet kuličku a obalit ji v nastrouhaném kokosu.

# Octové cukroví

## Těsto

- 250g hladké mouky
- 250g hery (1 balení)
- 2 žloutky
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce octa
- špetka soli

## Obalení

- 1 vanilkový lusk/1 balení vanilkového cukru
- moučkový cukr

Heru nastrouhat (neroztápět!) smíchat s prosetou moukou a ostatními přísadami a pečlivě vypracovat těsto. Nechat odležet v lednici přes noc.

Těsto vyválet na výšku cca 2mm, vykrájet tvary a dát na pečící papír na 8 minut do trouby předehřáté na 180°C. Následně ještě za tepla obalit v cukru, který je ovoněný vanilkou a dát odležet do chladu.