

BLÁZNIVÝ KOLÁČ***ke kafičku***

[18.2.2009]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

3 hrnky hladké mouky, 1 hrnek cukru, 5 lžic kakaa, špetka soli, 2 lžičky jedlé sody, 3/4 hrnku oleje, 2 hrnky studené vody, 2 lžíce octa NA UPEČENOU BUCHTU-2 zakysané smetany, 1 smetana na šlehání+stužovač šlehačky, 2 vanilkové cukry....čokoládu na postrouhání

POSTUP PŘÍPRAVY

Tento recept jsem dostala od kamarádky a dnes poprvé zkusila a je opravdu mooc dobrý a super rychlý...

Všechny suché ingredience smícháme dohromady a pak přidáme mokré, důkladně prošleháme a pečeme na vymaz., vysyp. plechu. V receptu jsem měla psáno 1 hrnek vody, ale po vyzkoušení jsem došla k názoru, že to ani náhodou stačit nebude (asi chyba tisku :o)) a tak rovnou píši 2 hrnky.

Mezitím si vyšleháme šlehačku se stužovačem a spojíme se zakysanou smetanou+cukr a pak potřeme na vychladlou buchtu a nastrouháme čokoládu.....je hotovo.

Můžeme dát ještě do chladna nebo do lednice.

DOBROU CHUŤ :O)

Kardinálový řezy.....VÝBORNÉÉÉÉ

[4.2.2009]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

piškotové těsto: 1 celé vejce, 2 žloutky, 50 g cukru krupice, 40 g hladké mouky
sníh: 3 bílky, 100 g cukru krupice
náplň: marmeláda, 250 ml smetana ke šlehání, 1 stužovač šlehačky
(pokud použijeme smetanu Rama Cremefine není nutný), moučkový cukr na posypání

POSTUP PŘÍPRAVY

Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh.

Celé vejce, žloutky a cukr ušleháme do husté pěny a zlehka vmícháme mouku.

Jeden cukrářský sáček s hladkou špičkou naplníme sněhem, druhý piškotovým těstem. Na plech vyložený papírem na pečení nastříkáme nejdříve ze sněhu 4-5 pruhů po celé délce plechu, cca 2 cm od sebe. Vynecháme větší mezeru a totéž uděláme na druhé půlce plechu. Pak vezmeme sáček s piškotovým těstem a nastříkáme je do mezer mezi sníh. Těsto je řídké, takže se v mezerách rozlije. Takto vytvořené pásy jemně posypeme moučkovým cukrem a upečeme při 170-180°C asi 10-15 minut do růžova.

Vychladlé pásy obrátíme i s papírem na čistý papír nebo vál a papír, na kterém se pekly, sloupneme.

Oba potřeme vrstvou marmelády, jeden z horní a druhý ze spodní strany. Na spodní díl nanese silnou vrstvu dotuha ušlehané smetany, přiklopíme horní díl a lehce přimáčkneme. Asi hodinu necháme odležet v ledničce a před podáváním poprášime povrch moučkovým cukrem.



Těsto z bílků



Mezi to vlijeme piškotové těsto



Upečeme



Jedno těsto otočíme rubem nahoru



Obě potřeme marmeládou



Řez, který jsme neobraceli, potřeme ušlehanou tuhou šlehačkou



Přiklopíme druhým řezem a jemně přimáčkneme



Dáme chladit a pak sníme :-)

"FANTASTICKÉ A RYCHLÉ ZAMOTANÉ KOLÁČKY"

[21.2.2009]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

TĚSTO: 250ml vlažného mléka, 1 celé vejce, 2dkg másla, 2 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce sádla, 2 polévkové lžíce rumu, 250g polohrubé mouky, 250g hladké mouky (může být i jen 500g polohrubé mouky), 100g cukru, 2 čajové lžičky sušeného droždí, citrónová kůra, 1 vanilkový cukr...asi 1cm silný plátek másla na následné potřeni rozváleného těsta, 1 vejce na potřeni
PUDINK: 400ml mléka, 1 sáček vanilkového pudinku, 1 vanilkový cukr
NA OZDOBU: konzerva mandarinek, ale můžete použít i broskve, švestky...co kdo rád

POSTUP PŘÍPRAVY

Recept na těsto je "můj", je to to univerzální kynuté těsto, ale nápad na tyhle prima rychlé koláčky jsem okoukala na stránkách maminky Lenky na www.mamincinyrecepty.cz.

Nejdříve si rozehrějeme v oleji sádlo a máslo a necháme zchladnout. Poté do vlažného mléka nalijeme tuto směs, přidáme vejce a přilijeme rum. Dále už dáme suroviny do formy v daném pořadí. Zapneme program č.6 - těsto.

Tak 15 minut před ukončením programu si už uvaříme pudink, abychom se pak zbytečně nezdržovali jeho chladnutím. Do 200ml mléka rozmícháme jeden vanilkový pudink s vanilkovým cukrem. Další 200ml si necháme na el. sporáku na č.4 ohřát a jak se z něj začne kouřit, přidáme k němu mléko s pudinkem a důkladně mícháme, dokud nám pudink nezhoustne. Takle dávka mi dala akorát na všechny koláčky a hustota byla také akorátní.

Když je těsto hotové, tak ho vyklopíme na pomoučený vál a rozválíme na placku velkou asi 30x50cm nebo jak se vám bude zdát. ;-). Placku potřeme rozehřátým máslem a po delší straně zamotáme jako závin. Poté krájíme nožem asi 1cm silná kolečka (šneky), která pokládáme na plech vyložený pečicím papírem (já ještě peč. papír mastím sádlem). Do každého šneka udáme prsty d'olík a naplníme pudinkem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a nakonec ozdobíme mandarinkou. Dáme péct do předehřáté trouby na 180°C dozlatova. Ještě teplé koláčky posypeme moučkovým cukrem.

Z téhle dávky jsem měla 26 kusů koláčku velkých v průměru 8cm.

RADA: Na pečicí papír koláčky pokládejte spíš dál od sebe, protože při pečení dost nabydou a mě se tak stalo, že se mi spojily. :-D Oddělit šli pěkně, ale nebyly tak krásně kulaté, jak by měli být. :-D

Určo zkuste, protože je fakt prima, že zděláte opravdu všechno těsto a k tomu se nemusíte vykrajovat s kolečky. :-D

DOBROU CHUŤ!!!



- uvaříme si hustší pudink



- hotové těsto



- těsto vyválíme na placku, kterou po delší straně smotáme jako závin



- z těsta krájíme asi 1cm silné šneky



- do každého šneku uděláme prsty d'olíček



- koláčky naplníme pudinkem, potřeme rozšlehaným vejcem a nakonec ozdobíme mandarinkou



- máme upečeno



- ještě teplé koláčky posypeme moučkovým cukrem



DOBROU CHUŤ!!!



- koláčky s tvarohem a povidly



- mňam :-D



- dělala jsem menší, takové akorát a bylo jich z jedné dávky 41 kusů

Luxusní jahodové řezy

[1.3.2009]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

Zákusek pro ty, kdo mají rádi jemné osvěžující moučníky, nepřeslazené a rozplývající se na jazyku. Lze dělat s jakýmkoliv ovocem.

POSTUP PŘÍPRAVY

Těsto: 5 vajec, 20 dkg cukru krupice, 100 ml vody, 100 ml oleje, 25 dkg polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva. Žloutky ušlehat s cukrem do pěny, přidat olej, vodu, mouku s práškem, nakonec ručně vmíchat sníh z bílků. Upéct na 180°C 15 – 20 minut... ..Na vychladlý piškot naskládat jakékoliv ovoce z kompotu nebo mražené (já krájela polozmrzlé jahody).....Krém: 1 l mléka, 3 vanilkové pudinky, 1 vanilkový cukr a 4 PL cukru uvařit, do horkého pudinku vmíchat asi tak 1 lžičku másla, do vychladlého vmíchat 2 zakysané smetany, trochu moučkového cukru a šlehačem vyšlehat.....Na piškot s ovocem natřít krém a nahoru vyšlehat 2 šlehačky se stužovačem, posypat strouhanou čokoládou.....Doporučuji udělat večer a nechat do rána krásně zaležet v ledničce. Potom je to skutečná delikatesa.

Obrácený jablečník ve zjednodušené verzi



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

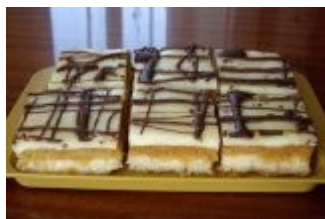
75 dkg oloupaných jablek, piškotový korpus, vanilkový pudink, Granko

POSTUP PŘÍPRAVY

Piškotové těsto: 4 vejce, 20 dkg cukru moučka, 20 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 5 lžic horké vody - (sníh vyšlehat zvlášť).

Nejdřív si ale na plech (30 x 40 cm) položíme pečicí papír a posypeme plátky jablek (krájím přímo na papír). Pak vyšleháme těsto, zalijeme jablka a upečeme na 180°C přibližně 15 minut. Vychladlý moučník přiklopíme druhým plechem, otočíme, stáhneme papír. Uvaříme v 1/2 l mléka 1 vanilkový pudink s cukrem, horký nalijeme na jablíčka a posypeme Grankem či jinak ozdobíme.

(Dělám často, neboť je to rychlý a zdravý moučníček, který se dá upravit pokaždé jinak. V příloze pár různých úprav pro inspiraci.)



tady jsem jablíčka nastrouhala a pudink pocákala čokoládovou polevou ze sáčku



s jahodovým pudinkem a zdobením



do pudinku je přidána zakysaná smetana, posypáno strouhanou čokoládou a strouhanými ořechy

Bábovka levná a hlavně rychlá



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, půl hrnku oleje (někdy dávám místo oleje kelímek smetany a to je pak bábovka mnohem lepší!) 2 celá vejce, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva

POSTUP PŘÍPRAVY

Dáme všechny suroviny do mísy a důkladně promícháme šlehačem, vymažeme a vysypeme formu no prostě jako u každé jiné bábovky! ... Já jí někdy dělám takto mramorovou s kakaem a někdy do ní nasekám ořechy, čokoládu a přidám rozinky a to je taky mňamka!!!

Většinou pečou bábovku v pekárně... postup je jasný... nejdříve tekuté a pak ostatní. Je také výborná!

PUDINKOVÁ BÁBOVKA VÝBORNÁ



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

4 vanilkové pudinky, 4 vejce, 1 prášek do pečiva, sklenka oleje - 2 dcl, sklenka cukru 2dcl.

POSTUP PŘÍPRAVY

Ušleháme vejce s cukrem a s olejem. Potom přidáme 4 vanilk. pudinky v prášku a prášek do pečiva. Vlijeme do vymaštěné a vysypané bábovky. Pečeme asi půl hodiny na 180 stupňů. Je moc výborná, vláčná, hebká jako peřinka. Dlouho u vás nevydrží!!!!!!!!!!!!!!Dobrou chuť.

SUPERRYCHLÉ TIRAMISU - ÓÓÓBR MŇAMKA :-)



POTŘEBNÉ PŘÍPRAVY

velký balík dětských nebo cukrářských piškotů, 2 pomazánková másla, 2 smetany ke šlehání, moučkový cukr, káva, rum

POSTUP PŘÍPRAVY

Máslo, smetanu a cukr vyšleháme, cukr přidáváme podle chuti, já dávám spíš méně - cca 3 lžíce.

Do nádoby (já dělám ve velkém pekáči :-)), poklademe piškoty, pokapeme silnou kávou a rumem. Překryjeme vrstvou krému, znovu piškoty, pokapeme rumem a kávou, překryjeme zbylým krémem. Posypeme kakaem a dáme do ledničky na 24 hodin. Pak už jen na posezení sníme :-). Je to opravdu výborné, nelekejte se, pokud budete mít krém tekutější, záleží na šlehačce, do druhého dne ztuhne! Dobrou chuť :-)



vyšleháme máslo, smetanu a cukr



poklademe piškoty, pokapeme kávou a rumem



poklademe druhou vstvu piškot



potřeme zbylým krémem



posypeme kakaem, necháme ztuhnout a baštíme! :-)

Střecha z Bé bé sušenek SUPER,SUPER DOPORUČUJI!!!!

[16.4.2006]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

1 balíček světlých,1 balíček tmavých bé bé sušenek,15 dkg moučk.cukru,20 dkg másla,50 dkg obyč.jemného tvarohu /né z vaničky/ -/je balen jako máslo/rum,2 banány.

POSTUP PŘÍPRAVY

Utřeme máslo s cukrem,tvarohem a ochutíme rumem /používám ruční šlehač/.Na alobal naskládáme jako šachovnici Bé Bé sušenky 3 řady po 7 kusech,/střídáme světlou a tmavou barvu/.Potřeme polovinou tvarohového krému a zakryjeme znovu sušenkami Bébé poskládanými jako šachovnice,ale tentokrát na tmavou světlou a obráceně.Rozetřeme zbytek krému, a na prostřední řady položíme oloupané banány.Vezmeme tento 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.Pak už jen krájíme a nestačíme se divit jak dobrůtka mizí!!!!!!!



Nejprve si utřeme máslo s cukrem a tvarohem. Přidáme trochu rumu. Podle chuti.



Poté naskládáme na alobal první vrstvu BÉ-BE sušenek



Poté natřeme tvarohovou náplň, chce to trošku trpělivosti, proto si raději alobal na okrajích ohrnuji, aby se sušenky nerozjžděly.



Na náplň naskládáme znovu šachovnicově sušenky, ale tentokrát barvy obrátíme.



Natřeme zbylou polovinu tvarohového krému a doprostřed položíme dva celé oloupané banány.



Opatrně podebereme z každé delší strany alobal /pravou rukou pravou stranu, levou rukou levou stranu/ a přitiskneme k sobě do tvaru střechy. Jde to krásně.



Takto to vypadá po odkrytí stran alobalu.



Polijeme čok. polevou. Já tentokrát použila zajíčky, vzhledem k tomu, že je po velikonocích. Tato poleva nevypadá zrovna esteticky, ale snad mi to odpustíte.



Zabalíme zpět alobalem a dáme vychladit a proležet do lednice. Nejlépe přes noc, aby be-be sušenky zvláčnely.



Dnes jsem to tošku urychlila, takže jsem krájela hned. První odkrojený kus je vždy trošičku nesouměrný, ale ty ostatní budou ukázkové. Tak snad jsem vám pomohla v rozhodování, zda tento recept vyzkoušet. Věřím, že vám zachutná jako nám a přibude do vašich oblíbených receptů. Dobrou chuť!!!!

VITACIT tisíckrát jinak

[26.2.2009]



POTŘEBNÉ PŘÍSADY

2 hrnky (2,5 dcl) polohrubé mouky 1a1/2 půl hrnku moučk.cukru 1 peč. prášek, 1a1/2 lžíce kakaa, 4 vejce, 1 hrnek vlažné vody, 1 hrnek oleje, kolečka ananasu a mandarinky, 1 vanilkový cukr, vitacit, 2 vanilkové pudinky, 750 gr tvarohu, 6 lžic moučk. cukru, 4 lžíce rumu

POSTUP PŘÍPRAVY

Mouku, cukr, peč. prášek, kakao, olej, vejce a vodu smícháme, vlijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme.

Na náplň budeme potřebovat 750 gr tvarohu, který utřeme se šesti lžícemi moučkového cukru a 4 lžícemi rumu. Žádný jiný tuk nepřidávám.

Na polevu slijú šťávu z kompotů, odměřím přesně 1/2 litr - zbytek doliji vodou, nasypu Vitacit, přivedu k varu a nasypu 2 vanilkové pudinky, pro chuť přisypu 1 vanilkový cukr. Nechá se vychladnout.



Na přípravu polevy můžete použít cokoliv - Vitacit, frapecit, tang



Plech vymažu zbytkem oleje z hrnku a vysypávám kokosem.



Na vychladlý upečený korpus namažu tvaroh a dám kolečka ananasu, doprostřed mandarinky. Můžete do středu ananasu dát cokoliv, pikantní džem, rybíz. Místo ananasu dejte kiwi, nebo hrušky, broskve, no a jahody to vyhrávají.



Nakonec potřete uvařeným prochládlým pudinkem, a uložíte do druhého dne do ledničky.

