

Osvěžující KINDER mléčný řez



TĚSTO:

6 vajec, 8 lžic cukru, 3-4 lžice kakaa, 2 lžice oleje, 10 lžic polohrubé mouky, 1 lžička PRDOPEČ.

KRÉM:

2 tvarohy (doporučuji 1 vaničkový a jeden z folie) 1 vanilkový cukr, 1 zakysaná smetana, 4 lžice medu.

Připravené těsto si rozdělíme na dva plechy na pečící papír potřené olejem. Snažíme se, aby bylo na obou stejně a šup do vyhřáté trouby na 160 stupňů na 8 minut.

Mezitím si připravíme krém.

Upečené pláty necháme vychladit na papíře, díky oleji jdou pak krásně stáhnout.

Jeden plát dáme na plech a polejeme krémem. Po natření nanese druhý plát a zlehka přitlačíme, můžeme třeba polít čokoládou.

Výborné KOBLÍŽKY z trouby



TĚSTO:

1/2 kg hladké mouky, 250 ml vlažného mléka, 1 žloutek, 40 g cukru krupice, 50 g másla, špetka soli, 1 vanilkový cukr a 1 kostka droždí (kvásek)

Na potřetí: kousek másla a lžička rumu

Z uvedených surovin vypracujeme těsto ručně nebo v domácí pekárně. Těsto necháme 1/2 hod'ky vykynout, potom si těsto rozdělíme na části a rozválíme si plát ze kterého vykrajujeme kolečka pomocí sklenice. Na polovinu koleček klademe povidla nebo marmeládu a druhým kolečkem přikryjeme. Kraje pořádně prstama stlačíme.

Naskládáme na plech vyložený buď pečícím papírem nebo vymazaný, pře vložení do trouby necháme ještě 20 minut vykynout a pak pečeme při 170 C cca 13 minutek.

Ihned po vytažení z trouby potřeme rozpuštěným máslem s jednou lžičkou rumu a pocukrujeme.

MOUČNÍK NESCAFÉ



30dkg polohrubé mouky, 15dkg mouč.cukru, 10dkg rozpuštěného vlahého másla, 3lžice oleje, 2 vejce, 1 lžice nescafé, 3 lžice kakaa, ¼ l mléka, 1 lžice rumu, prdopeč.

Poleva:

12 dkg rozpuštěného másla, 10 dkg mouč.cukru, 1lžice kakaa, 1 lžice rumu.

Do mísy dáme mouku s práškem do pečiva, kakao, nescafé, cukr, vejce, mléko, olej, tuk a rum. Pořádně smícháme a dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme na 180 st. asi 15min.Po vychladnutí potřeme polevou.

Já jsem dnes udělala změnu a piškot jsem potřela marmeládou a čokoládou smíchanou se zakysanou smetanou.

Čokoládu na vaření jsem dala rozpustit v mikrovlnce a do ní jsem vmíchla jednu celou zakysanku.

Řezy jsou vynikající a u nás se po nich jen zapráší.

Jablečné řezy s vynikající polevou



2 vejce, 200 g pískového cukru, 80g tuku nebo oleje (dala jsem olej), 300g polohrubé mouky, 300g nastrouhaných jablek, 1prášek do pečiva, 1kávová lžička skořice, nastrouhanou citronovou kůru, nasekané ořechy a rozinky namočené v rumu.

POLEVA:

znovu jsem použila 1 čokoládu na vaření a 1 kysanou smetanu - ta nemá chybu.

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme ,přidáme nastrouhaná jablčka a mouku smíchanou se skořicí a práškem do pečiva.Přisypeme ořechy,rozinky.

Naplníme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku. A upěčeme.

Rozpustíme si čokoládu a do ní zamícháme celý kelímek kysané smetany.Nemusíte se bát,jak jsem v minulém receptu psala nic se nesrazí.

Potřeme korpus a můžeme posypat ořechy,nebo kokosem.

NEBESKÁ MÁĀA



20dkg polohrubé mouky, 20dkg moučkového cukru, 4 vejce, 10 lžic oleje, 10 lžic horké vody, 1/2 prášku do pečiva, šlehačka na ozdobení, ztužovač, džem.

Krém:

3/4l mléka, 3 vanilkové pudinky, 20dkg moučkového cukru, 3 zakysané smetany, 1 a 1/2 balíčku piškotů, káva, rum.

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, vodu a mouku prosátou s práškem do pečiva. Lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu, s vyšším okrajem, při 160°C asi 20 minut. Necháme vychladnout. Upečené těsto můžeme nejdřív potřít džemem (ale nemusí být) a polovinou pudinkového krému. Na krém poklademe dětské piškoty namočené v silné kávě s rumem. Na piškoty natřeme zbytek krému a necháme ztuhnout. Před podáváním zdobíme šlehačkou.

Příprava krému: ve 3/4 litru mléka uvaříme 3 vanilkové pudinky s 20 dkg cukru. Po vychladnutí postupně vmícháme 3 zakysané smetany.

Banánové řezy



Piškotové těsto - hnědé, 2 pomazánková másla, 1 tvaroh, 1 šlehačka, asi 5 banánů.

Těsto: Vyšleháme sníh z 5 bílků, 5 lžic cukru krupice a se špetkou soli. Přidáváme k tomu postupně za stálého šlehání (na nejnižší stupeň) 5 žloutků, 4 lžice horké vody a 3 lžice oleje, nakonec 7 lžic polohrubé mouky s 1/2 prášku do pečiva a trochou kakaa. Na vymazaném a vysypaném plechu pečeme na 180°C 15 – 20 minut.

Krém: 2 pomazánková másla, 3 vanilkové cukry, 2 lžice moučkového cukru a 1 tvaroh vyšleháme dohromady a do toho jemně vmícháme 1 ušlehanou šlehačku.

Na upečený a vychladlý korpus natřeme třetinu krému, rozložíme kolečka banánů (mně jich vyšlo 5), natřeme druhou třetinu krému. Uvaříme hrnek silné kávy a necháme vychladnout. Do kávy namáčme piškoty a uložíme vedle sebe na krém. Nahoru rozetřeme zbytek krému a posypeme strouhanou čokoládou.

SENZAČNÍ MÍŠA ŘEZY



TĚSTO:

sklenička cukru, 2 skleničky poloh.mouky + prdopeč.,
3 vejce, sklenička mléka, půl skleničky oleje, 2 lžice
kaka

KRÉM:

2 - 3 tvarohy ve vaničce , máslo, 100g cukru.

POLEVA:

čokoláda na vaření, lžice másla, lžice horké vody

Vajíčka utřeme s cukrem, přilejeme mléko, olej, přisypáváme mouku a kakao, ještě chvíli šleháme a vlejeme na plech, pečeme na 170° asi 15 min.

Máslo vyšleháme s cukrem a přidáme tvarohy.

Čokoládu si rozpustíme, přidáme máslo a horkou vodu.

Na vychladlý kospus navršíme tvarohovou náplň, potřeme čokoládou a šup do lednice...

Moje rada, nechám si malinko tvar.krému a přimíchám do čokolády, pak se to lépe potírá a při krájení nepraská!!!

POVIDLOŇ



3 balíčky bebe sušenek (já dávám, jedny bílé a dvojce černé, ale záleží na každé z Vás), 2 tvarohy, 1 zakysaná smetana, 1 šlehačka na šlehání, trochu cukru, ztužovač šlehačky, povidla.

Na plech dáme pečící papír, (můžeme papír trochu namočit, aby nám při nanášení krému sušenky necestovaly) na něj skládáme vedle sebe bebe sušenky, které pomažeme hodně povidlím (lepší je namazat každou zvlášť a teprve potom dát na plech). Až máme naskládaný celý plech, tak nalijeme náplň a opět zakryjeme sušenkami, které jsme namazali povidlím. Vrch můžeme polít čoko polevou. Dáme uležet do ledničky - je to nejoblíbenější moučník v celé naší rodině..

Příprava náplně:

Ušleháme šlehačku se ztužovačem šlehačky. Vedle v misce ušleháme tvaroh se zakysanou smetanou a cukrem a opatrně přišleháme šlehačku

Vrch můžeme polít čoko polevou, nebo pokapat rumem (to je výborný), ale většinou dělám jen tak bez ničeho.

fotku jsem dala z těsta - mraky řezy - chtěla jsem to pro změnu zkusit takhle, ale z bebe sušenek je to asi lepší a rychlejší.

ŘEZ OBLIŽPRST



Těsto:

6 vajec , 120 g moučkového cukru, 2 PL kakaa, 120 g polohrubé mouky, 1 kypřicí prášek, 60 ml oleje.

Žloutkový krém:

5 žloutků, 2 dcl mléka, 4 PL hladké mouky, 1 vanilkový cukr, 250 g másla, 50-70 ml rumu (podle vlastního uvážení, já dávám 70 ml) , 3 PL moučkového cukru

Sněhová pěna:

5 bílků, 300 g moučkového cukru

granko nebo Nesquik na posypání

Kdysi na letišti v Popradu jsem měla tento moučník. Až tady na MMB jsem zjistila, že se to jmenuje Obližprst. Vyzkoušela jsem snad všechny, ale ani jeden nebyl takový, jaký jsem tenkrát měla. Bud' se mi rozjžděl krém nebo sníh nebyl takový, jaký je třeba v Indiáncích. Konečně po několika pokusech, jsem spokojená a je přesně takový, jako tenkrát. Perfektně drží jak krém, tak sníh!

Těsto: Žloutky vymícháme s cukrem, přidáme kakao, olej, mouku s práškem do pečiva. Nakonec opatrně vmícháme sníh, který jsme vyšlehali do tuha. Rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme při 200°C asi 25 minut. Já pečů v horkovzduchu na 180°C asi 20 minut. Respektujte vlastní troubu. Po upečení necháme vychladnout.

Krém: Nad párou si ušleháme žloutky s mlékem, moukou, vanilkovým i moučkovým cukrem do zhoustnutí. Nakonec přidáme rum a necháme ještě jednou nad párou ztuhnout. Po vychladnutí postupně přidáváme do krému máslo. Pořádně vyšleháme.

Sněhová pěna: Bílky dáme do hrnce a nejprve ušleháme do tuha!!! Teprve POTOM dáme nad páru a postupně přidáváme cukr. Vyšleháme do tuha tak, až te sníh krásně táhne.

Na korpus natřeme žloutkový krém, na to dáme sněhovou pěnu a hustě posypeme kakaem.

Luxusní jahodové řezy



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. Těsto nalít na vyšší plech 30 x 40 cm, vyložený pečícím papírem a upéct v předehřáté troubě 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 lžíci 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 ztužovačem, posypat strouhanou čokoládou.....Doporučuji udělat večer a nechat do rána krásně zaležet v ledničce.



s borůvkami

BROSKVOVÉ HIMALÁJE



Na 1 těsto potřebujeme :

1 prdopeč, 2 hrnky hl.mouky, 1 hrnek krupic.cukru, 1 hrnek vlahého mléka, 1/2 hrnku oleje, 2 celá vajíčka, kapička rumu pro vůni

Na 2 těsto potřebujeme:

2 tvarohy (já kupuju ve vaničce), 1 vanilin.cukr, 1 hrnek moučk.cukru, 1 vanilkový puding v prášku, 2 celá vajíčka a 1 hrnek mléka.

Jako ovoce chtěli děti broskve.

Nejdřív musím napsat to, že recept mám v sešítku opsaný (s tmavou kakaovou buchtou a bez ovoce) od nějaké maminky zde z mmb. Ale tím, že jsem si recept opsala, bohužel nevím její jméno. To jenom pro upřesnění, že to není můj původní

recept, ale převzatý a mnou upravený. Příprava je tak snadná a rychlá, že když se vám ohlásí návštěva, máte tento moučník rychle hotový a můžete jej dát vychladit do lednice, aby byl tvaroh pěkně ztuhlý. Tak jdeme na 1 těsto: vajíčka si vyšleháme s cukrem, přidáme olej, a ostatní suroviny. Vše ručním robotem zpracujeme. tot' vše. Jdeme na druhé tvarohové těsto: Ručním robotem zpracujeme všechny suroviny v řídké těsto a toho se vůbec nebojte, protože puding v prášku zajistí, že tvaroh krásně ztuhne. Plech si vyložíme pečícím papírem a naleju na něj tak polovinu 1 těsta. Druhé tvarohové těsto naliju celé na něj a pokladu hodně broskvičkami. Zbytkem těsta zaliju broskve a tvaroh a dám péct. Pozor zvolna, žádných 170st. Já pečú tak 110-120 a píchám špejlí, abych věděla, že je i tvaroh upečený. Dáme vychladit a baštíme. Já buchtu upekla večer a teď ráno koukám, z celého plechu zbylo 5 kousků, tak jsem nemohla na fotku vybrat ty nejhezčí řezy, ale snad je to trochu vidět.

TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY



TĚSTO:

500g hladké mouky, půl hrnku cukru, vanilkový cukr, 200ml vlahného mléka, 2 vejce, 3cm plátek hery - rozpustit půl kostky droždí.

NÁPLŇ:

vaničkový tvaroh cukr dle chuti citr. šťáva půl sáčku van. pudinku

Těsto zaděláme klasickým způsobem jako kynuté těsto, já jsem dělala v pekárně :-)

Po vykynutí rozválíme na 1cm vysokou placku a rádlíkem vykrájíme čtverce (velikost si určíme podle sebe). Na čtverečky klademe tvarohovou náplň, protilehlé rožky spojujeme k sobě. nakonec potřeme rozšlehaným vejcem a můžeme posypat drobenkou. Pečeme na 200 stupňů do zezlátnutí.

KEFÍROVÉ ŘEZY



½ l kefiru, 250 g pískového cukru, 150g hladké mouky + 200g polohrubé mouky, 2lžíce strouhaných ořechů, 9 lžíc oleje, 1 vajíčko, 1 kávová vrchovatá lžička jedlé sody, 2 lžíce kakaa - Přidala jsem rozinky namočené v rumu a nalámala jsem ještě čokoládu na vaření.

Poleva :

1čokoláda na vaření + kysaná smetana - je vynikající.

V míse jsem smíchala všechny sypké ingredience, pak jsem přilila kefir přidala vajíčko, olej, ořechy hrozinky a nalámanou čokoládu.

Vůbec jsem se s tím nepárala, bylo to na šup. - nalila do vymazaného a moukou vysypaného plechu. A upekla. Nechala vychladnout, mezi tím rozpustila čokoládu, přimíchala kysanou smetanu. To je tak vynikající, ani to není jak poleva, spíše krém. Korpus potřela meruňkovou marmeládou a na to rozetřela tu čokoládovou mňamku.

PUDINKOVÁ BÁBOVKA



4 vanilkové pudinky

4 vejce

1 prášek do pečiva

sklenka oleje - 2 dcl

sklenka cukru 2dcl.

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!!!!!!!!!!!!!!

NEBEZPEČNĚ DOBRÝ JABLEČNÍK



4 vejce, 100 g cukr moučka, 1 vanilkový cukr, 6 lžíc vlažné vody, 200 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 750 g nastrouhaných jablek, 2 vanilkové cukry, mletá skořice, 3 vanilkové pudinky, 500 ml mléka, 2 zakysané smetany (celkem 500 g)

Plech vyložíme alobalem, nasypeme vanilkový cukr, skořici, nastrouhaná jablka a zalijeme těstem a dáme péci na 220C do trouby

těsto - ušleháme vejce s cukrem, přidáme vlažnou vodu a nakonec mouku s práškem do pečiva.

Těsto není moc vysoké příště udělám těsto z 1,5 dávky a 1Kg jablek

Po upečení plech obrátíme a jablka jsou nahoře potřeme náplní s pudinku

náplň - uvaříme 3 pudinky v 500 ml mléka, necháme mírně vychladnout a do mírně teplého zašleháme zakysanou šlehačku, upravíme nastrouhanou čokoládou.

U nás nestačil ani vychladnout, tímto chci paní Silvi K. poděkovat.

Ivana E.

BABICŮV JABLEČNÝ KOLÁČ



Základ:

1 vejce
80 g másla
100 g cukru
200 g hladké mouky
1 kypřicí prášek

Náplň:

5 jablek
2 kysané smetany 15 %
1 smetana 30 %
1 pudingový prášek
100 g cukru
1 vejce

Vejce, kypřicí prášek, třetinu kostky rozpuštěného másla (ještě teplé!), polovinu cukru a hladkou mouku vložíme do mísy a utvoříme těsto. Propracujeme těsto na válu a vytvarujeme po stěnách dortové formy. Do formy pak rozmístíme odjádřená a na plátky nakrájená jablka.

Do mísky dáme dvě kysané smetany, smetanu, 100 g cukru, vejce a pudingový prášek. Promícháme a nalijeme do formy. Dáme do trouby, kde pečeme 45 minut na 180 stupňů.

Buchta z listového těsta s piškoty, jablky a pudinkem



1 listové těsto,
2 balení piškotů (nebo 1 velké),
1,5 kg strouhaných jablek,
skořice, cukr, 2 balení vanilkového cukru,
1 litr mléka,
3 balení vanilkového pudinku

Na suchý plech položíme polovinu rozváleného listového těsta. Na ni vyskládáme piškoty, na piškoty strouhaná jablka. Ta posypeme skořicí a vanilkovým cukrem. Jsou-li jablka kyselejší, přidáme ještě trochu cukru krystal. Na jablka nalijeme horký pudink (z 1 litru mléka, 3 balení vanilkového pudinku a 6 lžic cukru). Na pudink položíme druhou polovinu listového těsta, přimáčkneme okraje a pečeme na 160 stupních. Dobrou chuť!

P.S. Vrchní listové těsto doporučuji propíchat před pečením vidličkou, aby se nenafukovalo.

BABIČČINY POHÁDKOVÉ BUCHTY



600g polohrubé mouky, 250ml mléka, 200ml oleje, 2 celá vejce, 3lžice cukru, 1sáček sušeného droždí (10g) nebo 1 balíček droždí (42g), 1 prášek do pečiva (díky němu vydrží buchty krásně měkké i druhý den), citrónová kůra, muškátový oříšek (nastrouháme), špetka soli, na pomaštění sádlo a moučkový cukr na posypáníNáplň: tvaroh, mák, povidla atd.

Běžným způsobem zaděláme těsto, já zadělávám v domácí pekárně, což mi ušetří čas. Po vykynutí těsta rozdělíme na stejné dílky a plníme náplní (makovou, tvarohovou, povidlovou-kdo co má rád:-)). Hotové buchty namáčíme v rozehrátém sádle(!) a dáváme do pekáče. Necháme ještě asi 20minut vykynout. Já dělám veliké a hodně náplně, tak z jedné dávky vystačí asi na 12-16buchet (pokud děláte malé vystačí asi na 24ks). Pečeme v troubě asi na 150stupňů tak 50minut do zlatova. Ihned po vyndání z trouby ještě horké buchty potřeme mlékem, aby změkly. Nakonec hodně pocukrujeme moučkovým cukrem. Buchty díky sádlu nejsou suché a moc dobré. Toto kynuté těsto používám i na koláče.

NADÝCHANÁ BUBLANINA



4 vajíčka, 1 vanilkový cukr, 250 g cukru moučka, 2 dcl vody, 2 dcl oleje, 350 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva.

Všechny suroviny smíchat, těsto nalít na vymazaný a moukou vysypaný vyšší plech, nahoru přidat nakrájené ovoce a péct ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Jahůdky nakrájet na menší kousky, aby nebyly těžké a při pečení nespady na dno pekáče. Ostatní ovoce - třešně, borůvky, ale i maliny, ostružiny (ne moc mokré) nejdříve obalíme v trošce hladké mouky. Při pečení zůstanou na povrchu. Ovoce nasypeme do mísy, přidáme zhruba lžici hladké mouky a opatrně zamícháme.

TVAROHOVÉ „MŇAM“ ŘEZY



Těsto:

150g hladké mouky, 150g polohrubé mouky, 150 g hery, 100g cukru, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva.

Náplň:

50g másla, 150g cukru, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 2 tvarohy, 1/2 l mléka, 1 vanilkový pudink.

Nejdříve si připravíme nádivku: máslo, cukr, 2 vejce utřeme do pěny. V trošce mléka rozmícháme pudink a vanilkový cukr, ve zbytku mléka rozmícháme tvaroh, přilijeme pudink a v mícháme utřenou hmotu.

Pak zpracujeme těsto, vyválíme a na plechu zvedneme kraje asi na 2 cm (já jsem dospod dala pečící papír). Sem tam poklademe livobolné ovoce i kompotované a nalijeme připravenou nádivku. Pečeme asi 3/4 hodiny v mírné troubě.

BE - BE ŘEZY



PIŠKOT:

5 vajec, 2 lžice vody, 6 lžic cukru, 6a1/2 lžice polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, trošku soli.

KRÉM:

3/4 l mléka, 2 vanilkové pudinky, 1 Hera nebo máslo, moučkový cukr, rum.

2 balíčky Be-be sušenek, rum, čokoláda na vaření, 100% tuk.

PIŠKOT - ručním mixérem vyšleháme tuhý sníh z bílků, vody a trošky soli. Když je sníh vyšlehaný, přidáme cukr a ještě chvíli šleháme. pak opatrně vmícháme žloutky, mouku a PDP. Rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme dorůžova.

Z mléka a pudingů uvaříme pudink, po vychladnutí zašleháme Heru nebo máslo, cukr a rum.

Na piškot, ze kterého jsme sňali pečící papír rozetřeme pudingový krém. Poklademe ho Be-be sušenkami. Každou sušenku pocákáme rumem (já používám stříkačku) a polijeme rozpuštěnou čokoládou (čokoláda na vaření, 100% tuk - rozpustit ve vodní lázni). Po vychladnutí krájíme kostičky stejně velké jako jsou Be-be sušenky.

JEDNODUCHÝ PUDINKOVÝ ZÁVIN



Na 1 závin potřebujeme:

- listové těsto (1/2 balíčku)**
- 1 vanilkový pudink**
- 2 lžice cukru**
- 400ml mléka**
- 1 plechovka mandarinek**

1. Pudink uvaříme ve 400ml mléka (nedávám 500ml, jak je psáno, aby byl hustší) s 2 lžicemi cukru. Necháme vychladit.
2. Těsto rozválíme, potřeme pudingem, poklademe mandarinkami a pořádně zavineme. Okraje stočíme pod závin.
3. Závin pomažeme vodou nebo vajíčkem a nahoře párkrát propíchneme vidličkou.
4. Pečeme při 180 stupních cca 25 minut.

ESKÝMO ŘEZY



KORPUS:

- 2 hrnky hl.mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku oleje
- 2 vejce • 1 van.cukr
- 1 prášek do pečiva
- kakao cca 2-3 lžice-dle vás

KRÉM:

- 500ml mléka
- 2x kokosový pudink
- 125g másla
- cukr moučka dle chuti
- 1x zakysaná smetana

čokoládová poleva

Suroviny na těsto/korpus všechny smícháme dohromady a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Dáme péct na 180°C cca 20-30min.

Uvaříme hustý pudink-je dobré si jej uvařit úplně jako první, aby stihl vychladnout, necháme vychladit, mezitím vyšleháme máslo s cukrem a do toho pak zašleháme po lžici vychlazený pudink a smetanu.

Krém natřeme na vychladlý korpus pocákáme čok.polevou a dáme vychladit..výborné,dobrou chuť.

MOJE NEJÚŽASNĚJŠÍ TIRAMISU



6 vajec, 140G moučkového cukru, 2 ks vanilkového cukru, 50 ml oleje, kapka rumu, 180g hladké mouky, hořké kakao, špetka prdopeče.

DO NÁPLNĚ:

2 šlehačky ke šlehání, 1 ztužovač šlehačky, 750 g zakysané 18% smetany, cukr dle chuti.

cukrářské piškoty, studená silná káva (instatní) s cukrem a rumem (amaretem).

Než začnu připravovat suroviny na těsto, uvařím si asi 2dcl silné instantní kávy s cukrem a alkoholem a nechám vychladnout.

NA KORPUS: se špetkou soli ušleháme 6 bílků, přidáme 140g m.cukru, 2 vanilin.cukry a vyšleháme do husté pěny. Přidáme žloutky, 50 ml oleje, rum a šleháme. Nakonec vmícháme 180g hl.mouky se špetkou prdopeče. Mám vysoký čtvercový plech v horkovzduš.troubě a ten na tiramisu používám. ,

Misku s hmotou na těsto si dám na váhu abych měla pak těsto přibližně stejně vysoká. Takže dám péct jedno světlé těsto a než si do zbylého přimíchám hořké kakao, během chvilinky je první těsto upečeno (píchnu špejlí a když se nelepí, je hotové) a dám péct kakaové těsto. Můžete to upéct jen ze světlého těsta, to jak každá chcete, ale chlapi to u nás chtějí takhle.

Než obě těsta vychladnou na pečícím papíru, připravím si náplň:

metlama ušlehám 2 trvanlivé šlehačky ke šlehání s 1 ztužovačem šlehačky, moučk.cukrem dle chuti a zakysanou smetanou.

No a jdu na to: na spodní třeba tmavý plát buchy natřu náplň a cukrářský piškot na pár vteřin ponořím do kávy, okapu zbylou tekutinu a položím na náplň. Piškotů si dejte sami kolik chcete, někdo dává jeden vedle druhého, já tak 2 cm od sebe. Když máme piškoty pokladeny, ještě je pěkně potřeme náplní, aby piškoty nebyly vidět. Je to z toho důvodu, aby těsto které dáme navrch se mělo k čemu přilnout a nasáknout tu kávu a alkohol. Zbylou náplň potřeme celý dezert a potírám s ní i kraje. Nakonec zasypu přes sítko hořkou čokoládou a nechám ztuhnout do druhého dne. Bohužel jsme s taťkou včera večer nevydrželi a dali si ke kávě. Mám i recept z pomazánkovým máslem a mascarpone, ale se zakysanou smetanou je to lehčí a podle návštěv které u mě ochutnali i nejlepší volba. Tak ať se dílko podaří a dejte vědět, jak vám můj recept chutnal

BABICŮV KAKAOVÝ LABUŽNÍK S MANDARINKOVÝM KRÉMEM



20 dkg polohrubé mouky, 10 dkg moučkového cukru, 1 dcl oleje, 150 ml mléka, 1 vejce, 1 lžička prášku do pečiva, 1 lžice kakaa

Mandarinkový krém:

250 ml smetany na šlehání, 1 mandarinkový kompot, 1 ks pudinku Creme Olé (bez vaření), 1 ztužovač šlehačky (nedala jsem a přesto byl krém krásně tuhý)

Všechny základní ingredience na těsto smícháme, nalejeme do kulaté formy (vyložené pečícím papírem nebo vysypané) a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů 15 minut.

Mandarinkový krém připravíme tak, že do mísy nalijeme smetanu, přilijeme kompot i se šťávou, přisypeme pudink bez vaření a ztužovač. Směs vyšleháme v mixéru nebo ručně. Ozdobíme čokoládovým sypáním.

Recept mne ihned zaujal svou jednoduchou a rychlou přípravou. I přes nenáročnou přípravu je moučníček neodolatelný, nadýchaný, jemný a díky mandarinkám svěží. Doproučuji vyzkoušet.

Dobrou chuť.

TIP: Doporučuji péct rovnou z dvojité dávky na plech, mizí závrtnou rychlostí :-).

TIP 2: Korpus můžete počekat šťávou z mandarinek, která zbyla nebo rumem.

KŘEHKÉ JABLEČNÉ ŘEZY



Těsto:

40 dkg hladké mouky, 1 Hera, 1 vejce, 1 polévková lžice cukru, 8 pol. lžic mléka, 1 prášek do pečiva.

Náplň:

2 kg jablek, 2 vanilkové pudinky, 2 vanilkové cukry, 8 polévkových lžic cukru.

Zpracujeme těsto a necháme v lednici odpočinout. Mezi tím si nachystáme náplň z jablek.-Oloupaná jablka nastrouháme do mísy ,nasypane vanilkové pudinky,vanilkové cukry a 8 lžic pískového cukru.Promícháme.

Těsto rozdělíme na dva díly a rozválíme na placky.S těstem se krásně pracuje,netrhá se ,dá se i pěkně natáhnout. Na plech položíme jednu placku,navršíme náplň a přikryjeme druhou plackou.Zůstalo mi kousek těsta z odřezků a tak jsem vykrájela ozdobu.Vrchní placku potřeme vejcem a posypeme sekanými ořechy,ale nemusí. A to je všechno.Krájíme vychlazené,náplň krásně ztuhne a je jak ovocné želé.Řezy jsou křehké,nejsou přeslazené.

CITRONOVÁ BABETA



25 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 22 dkg cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 1 dl oleje, 1 dl vody, šťáva ze 2 citrónů, 4 vejce.

Vyšleháme pevný sníh ze 4 bílků a asi tak čtvrtiny odváženého cukru. Zbytek cukru s vanilkovým cukrem a žloutky vyšleháme do pěny, přiléváme vodu s olejem (dala jsem 1/2 sklenky oleje a dolila vodou), přisypáváme mouku s práškem do pečiva, vlijeme citrónovou šťávu a nakonec vmícháme ručně sníh z bílků. Upečeme na plechu 30 x 40 cm, vyloženém pečicím papírem. Předehřátá trouba na 180°C, já pekla 20 minut. Vychladlý korpus rozkrojíme, polovinu potřeme rybízovou marmeládou, přiložíme druhou polovinu. Nahoru umícháme citrónovou polevu z moučkového cukru, citrónové šťávy a 3 lžiček horké vody. Necháme polevu zaschnout.

HRNÍČKOVÉ MEDOVÉ ŘEZY



3 hrníčky hladké mouky , 1 lžička sody , 1/3 kostky hery či jiného rostlinného tuku , 1 hrníček krupicového cukru, 2 lžice medu , 2 vejce - KRÉM - 2 hrníčky mléka , 1 vanilkový pudinkový prášek , 2 lžice hrubé mouky , 2 balíčky vanilkového cukru ,1 kostka másla , trochu rumu, moučkový cukru dle chuti

Tuk,cukr,med a vejce rozehejeme ve vodní lázni,přidáme mouku smíchanou se sodou a ještě z teplého těsta vyválíme 3 placky, které každou zvlášť upečeme na vymazaném plechu.

Po vychladnutí je promažeme krémem a krémem ozdobíme i povrch moučnicku, který nakonec můžeme posypat Grankem.Necháme v chladnu rozležet nejlépe do druhého dne a pak nakrájíme na řezy.

KRÉM - mléko povaříme s pudinkovým práškem a moukou do zhoustnutí,po vychladnutí přidáme vanilkový cukr,pokrájené změkklé máslo,trochu rumu a dle chuti můžeme přidat moučkový cukr a vyšleháme.

BABIČČINY KRÉMEŠE



28 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru moučka, 1 lžička jedlé sody nebo prášku do pečiva, 5dkg rozpuštěné Hery nebo másla, 2 vejce, 1 lžíce rumu, 1 lžíce tekutého medu, špetička soli.

KRÉM :

1L mléka, 3 vanilkové pudinky, 25 dkg Hery nebo másla, 4 žloutky, 15-20 dkg cukru.

Dále 2 -3 smetany ke šlehání, moučkový cukr na posypání.

Smícháme mouku s jedlou sodou, přidáme ostatní suroviny a na vále vypracujeme vláčné těsto. Jako každé medové těsto, i toto by mělo chvilku odpočívat v ledničce. Těsto si rozdělíme na 2 díly, z každého vyválíme placku o rozměrech plechu. Placky pečeme na obrácené straně vymazaného a vysypaného plechu - těsto na něj přeneseme pomocí válečku. Upečeme dorůžova.

KRÉM : v troše mléka rozmícháme pudingové prášky a cukr. Do zbytku mléka přidáme žloutky a dáme vařit. Těsně před bodem varu přilijeme zbytek mléka s pudingem a vymícháme hladkou pudingovou kaši. Po vychladnutí zašleháme změkklý tuk - měl by mít pokojovou teplotu.

Upečenou placku dáme do plechu, rozetřeme pudingový krém, na to natřeme ušlehanou šlehačku a přikryjeme druhou medovou plackou. Uchovááme v ledničce, krémeše jsou nejlepší druhý den, kdy medové placky zvláchní.

ÚŽASNÁ POMERANČOVÁ (CITRONOVÁ) BÁBOVKA



5 vajec, 20 dkg cukru krupice, 1-2 pomeranče (nebo citrony) - šťáva i nastrouhaná kůra, 20dkg hladké mouky, 1 pudinkový prášek, půl prášku do pečiva, půl sklenice vody

V receptech jsem našla tuto bábovku, vyzkoušela a hned jsme si ji zamilovali, je šťavnatá a úžasně voní :O))) Tak vám ji píš i třeba zachutná i vám.

Ušleháme žloutky s cukrem, přidáme pomerančovou šťávu i s nastrouhanou kůrou. Po vyšlehání přidáme mouku, PR DO PEČ, pudinkový prášek, vodu. Nakonec vmícháme bílky (předem ušlehané). Pečeme v předem vyhřáté troubě já mám horkovzdušnou a peč u na 150 °c-170°c. Přeji dobrou chuť :O))

TVARHOVÝ KRÉMOVNÍK



Těsto:

22 dkg polohrubé mouky, 12 dkg Stely, 12 dkg moučkového cukru, 1 vejce celé, 2 žloutky, 1 lžička prášku do pečiva.

Náplň:

1/2 l mléka, 1/2 kg tvarohu, 15 dkg moučk. cukru, 1 pudikový prášek vanilkový, 11/2 dcl oleje, 1 celé vejce a 2 žloutky

Sníh:

4 bílky a 15 dkg krystalového cukru.

Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které dáme na chvilku odpočinou a připravíme si troubu vyhřátou na 180 stupňů. Připravíme náplň a to tím, že vše na náplň se smíchá dohromady. Já to dělám šlehačem, aby byl ten tvaroh hladký a nebyly v náplni hrudky. Nelekněte se je to hodně řídké. Potom na vymaštěný a vysypaný vyšší plech rozložím těsto i trochu do stran (dělám to rukou, namočené v mouce) hodně na tenko, protože těsto hodně vyběhne, naliji na to náplň a dám péct na 40 minut do vyhřáté trouby. Mám horkovzdušnou, kterou ihned zapínám, ale i tak to těch 40 minut potřebuje, aby náplň ztuhla. Tak pět minut před koncem vyšlehám tuhý sníh do kterého vešlehám krystalový cukr. Krystalový proto, že na konci pečení to udělá navrchu takové krystalky. Vyndám pekáč z trouby, pomažu celý sněhem a dám asi na 10 minut zpět do trouby a nechám sníh zrůžovět.

Zdá se to náročné, ale není a výsledek stojí za to.

PIŠKOTKA S PUDINKEM



listové těsto

velké balení dětských piškotů

2x plechovka mandarinek

3 pudinky

litr mléka, cukr na oslazení, 1 vanilkový cukr

UPŘESNĚNÍ RECEPTU

MAMINKY PO NĚKTERÝCH KOMENTÁŘÍCH JSEM NUCENA TENTO RECEPT UPRAVIT, PROTOŽE JÁ HO PEČU DESET LET NAD DÁVKAMI NEPŘEMÝŠLÍM.

TEDY PUDINK - DEJTE LITR (JÁ DÁVÁM MLÉKO + ŠTÁVU Z OVOCE KTERÉM DO BUCHTY DÁVÁM) TAKŽE TO CELÉ MNOŽSTVÍ TEKUTINY JE 1 LITR

PUDINK SE SAMOZŘEJMĚ SLADÍ CUKREM - OBVYKLÝM ZPŮSOBEM + 1 VANILKOVÝ CUKR

VRŠEK BUCHTY SE POSYPE CUKREM MOUČKA

DOUFÁM, ŽE TAKTO JE TO VYSVĚTLENO UŽ PŘESNĚ - TENTO RECEPT JSEM SI OPSALA OD DĚTSKÝCH PIŠKOTŮ OPÁVIE

Listové těsto vyválíme na velikost plechu - dvě placky

Na plech vylitý vodou dáme jednu placku - na ni narovnáme piškoty v řadě za sebou po celém plechu.

Ze tří pudinků, litru mléka, cukru a šťávy slité z obou plechovek uvaříme polohustý pudink - který opatrně rozetřeme na piškoty. Na pudink narovnáme mandarinky (jinak ovoce jako jahody borůvky broskve - záleží na vás - u nás nejosvědčenější - mandarinky) a přikryjeme druhou plackou, kterou propícháme vidličkou.

Pečeme v přehřáté troubě na 250 stupňů asi 20 minut, hlídáme až těsto zežltne.

Tuto buchtu si pečeme dopředu - já ji pečú večer a ráno se krásně nakrájí na přesné kostky. Upečená nejde krájet - musí být vychladlá a ztuhlá.

LEHKÉ ZAVINOVAČKY



500g polohrubé mouky, špetku soli, 250 ml mléka, 5 lžic cukru, 60 g Hery, 1 pol.lžice oleje, 20g kvasnic, 1 tvaroh, 4 broskve.

Těsto jsem si tentokrát zadělala v pekárně.-----Do pekárny jsem nalila mléko,rozpuštěný tuk,olej,sůl,cukr,nasypala mouku. V hrníčku rozpustila kvasnice s troškou cukru a lžící mléka a nalila na mouku. Tvaroh jsem rozmíchala s 1 vajíčkem a cukrem. Broskve jsem spařila vřelou vodou a sloupala.Nakrájela na kostky.
Po vykynutí jsem rozdělila těsto na 4 díly.těsto je lehounké a krásně se s ním pracuje.
Vyválěla placku,potřela tvarohem a posázela broskvemi.zavinula a dala na vymaštěný plech sádlem.Jsou z toho množství 4 krásné nohavice.
Jednoduché a nenáročné.

PAŘÍŽSKÉ KOSTKY



440 ml polohrubé mouky, 220 ml cukru, 110 ml oleje, 220 ml vlažného mléka, 2-3 lžice kakaa, 1 prášek do pečiva, 3 celá vejce

Krém:
2 šlehačky na šlehání - min. 33%, 2 čokolády ledových kaštanů

Na posypání:
1 čokoláda Margot

Krém si udělejte den předem! Na plotně svaříme šlehačku (musí vařit!!!!) s nalámanými kaštany a dáme vychladnout do lednice do druhého dne! Elektrickým šlehačem vypracujeme těsto a dáme péct do vymazaného a vysypaného plechu (36x26). Po vychladnutí korpusu natřeme krém, který jsme vyšlehali do tuha a posypeme hustě nastrouhanou margotkou.

Poznámka: nepoužívat ztužovač a šlehačku, ihned šleháme na nejvyšším stupni, tak dosáhnete krásného, hustého krému!

Poznámka: pokud máte k dispozici pouze šlehačku o nižší tučnosti než 33%, přihod'te do horké svařené šlehačky s kaštany plátek másla, tak asi 10-20 g (20 g při tučnosti šlehačky 25%), nechte rozpustit a vychladit.

Kynutá mřížka



Kynuté těsto:

1 kostka droždí, 1/2 kg polohrubé mouky, 2 vajíčka, 2 dcl vlažného mléka, 3 PL krystal cukru, špetka soli, 1 vanilkový cukr, lžice sádla, 40 g Hery, 1 PL oleje, trochu citrónové kůry.

Tvarohová náplň:

1 tvaroh, 1 vejce, 1 van. cukr, 3 PL moučkového cukru, rozinky

Švestková náplň:

1 kelímek povidel 300g, trochu rumu, 1 ČL skořice

Maková náplň:

70 g máku, 1,5 dcl mléka, 40 g cukru, 10 g tuku

Drobenka:

80 g hrubé mouky, 30 g strouhanky, 80 g krystal cukru, 80 g másla

Kynuté těsto: Do poloviny vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme trochu cukru, 1 PL mouky a necháme kvásek vzejít. Mezi tím si připravíme zbytek těsta: všechny přísady si připravíme do mísy, ve zbytku mléka rozpustíme sádlo a Heru. Jakmile nám vzejde kvásek, přidáme ho a vypracujeme těsto. Dělal jsem to hnětačem, ale dostatečně dlouho, až se mi opravdu těsto odlepuje od stěn. Pak ho posypeme trochou mouky a necháme kynout.

Než nám těsto vykyne, připravím si všechny náplně a drobenku.

Tvarohová náplň, ta je jednoduchá, prostě vše smícháme dohromady a na závěr přidáme rozinky.

Švestková náplň: taky smícháme všechny ingredience

Maková: Mák podlijeme mlékem a dusíme doměkka. Pak přidáme cukr a tuk.

Drobenka: vše smíchám rukama, abych poznala jestli je drobenka kvalitní, pracujeme rychle, ať se nám máslo příliš neroztopí.

Na pomoučném vále si těsto rozválíme a kousek těsta si dáme stranou na mřížku. Rozválené těsto přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Z odloženého těsta si vyválíme válečky a tvoříme mřížku. Necháme znovu kynout asi 20 minut.

Pak už plníme jednotlivé čtverečky náplněmi a posypeme drobenkou. Můžeme okraje potřít vejcem. Koláč pečeme na 180°C asi 40 minut.