

# Tvarohový koláč



450g polohr. mouky, 30dkg hery, 3 lžíce cukru, 3 žloutky, 1 prdopeč, 3 lžíce mlíka, 2 lžíce rumu - z těsta udělat dvě placky, mezi ně tvarohová náplň: 500g tvarohu, 5 lžic cukru, 2 žloutky, 1 pudink.van. prášek, 50g hery a z 5ti bílků sníh.

# Řezy Florida



1. vrstva: utřít 5 žloutků, 15 dkg práškového cukru a 4 lžíce vody, přidat 16 dkg. polohrubé mouky, 2 dkg kakaa, 1 prášek do pečiva, sníh z 5 bílků  
2. vrstva: ze 2 dl mléka a 2 lžic pol. mouky uvařit kaši a nechat vychladit. Pak utřít 1 vanilkový cukr, 20 dkg cukru, 3 žloutky, 20 dkg másla a přidat vychlazenou kaši.  
3. vrstva: V páře ušlehat sníh z 5 bílků a 25 dkg práškového cukru. Posypat strouhanou čokoládou.

## Citrónové řezy s malinami a tvarohovo-šlehačkovým krémem



**TĚSTO:** 4 vejce, 200 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 250 ml mléka, 250 ml oleje, 100 ml citrónové šťávy, 2 lžičky citrónové kůry, 400 g polohrubé mouky, 1 PRDOP, 2 lžičky kaka, 2PL rumu. **POSTUP:** Celá vejce s oběma cukry ušleháme do husté světlé pěny. Postupně přidáme mléko, olej, citronovou šťávu, kůru a mouku promíchanou s práškem do pečiva. Důkladně promícháme. Polovinu těsta smícháme s kakaem. Lžící dáváme hnědé těsto střídavě na povrch světlého a pak vidličkou promícháme.

Pečeme na 180°C-200°C a pečeme cca 20 minut. **MALINOVÁ NÁPLŇ:** 2 malinové kompoty, 2 mražené maliny povařit s trochou cukru a rumu, zahustit 2 malinovými pudinkami. Ještě teplé natřít na lehce vychladlý piškot, který jsem popíchala vidlicí a pokapala rumem. **KRÉM:** 2 tvarohy, 2 vanilkové cukry, 2 šlehačky, 2 ztužovače - tvarohy smíchané s cukry lehce spojit s ušlehanou šlehačkou a natřít na malinovou náplň, nechat ztuhnout.

## Pudinkové řezy se zakysankou



5 vajec, 20 dg cukr moučka, 1 dcl oleje, 1 dcl vody, to vše ušlehat. Přidat 25 dg hladké mouky a 1 PRDOP, 2 PL rumu, těsto rozdělit na poloviny, do jedné přidat vrch. PL kaka. Na vymaz. a vysyp. plech kokosem nalijeme světlé pak tmavé těsto. Uvařím 2 vanilkov. pudinky Oetker v 1 l mléka s 4 PL cukru a po lžících vedle sebe tam horký nalijeme. Dáme péct na 25 min na 180 st. Po upečení ještě na teplý piškot natru 3 zakysané smetany smíchané s 3 PL mouč. cukru a posypu strouh. čokoládou /led. kaštaný/

## Mls na lžíce



INGREDIENCE: 4x klasické BEBE sušenky, 1,5 l mléka, 100g bílé čokolády, 2 vanilkové pudinky, 100g tmavé čokolády, 2 kakaové pudinky, 6 PL cukru, 4 PL Gustinu, 1 máslo, 1 višňový džem, rum, 2 šlehačky, 2 ztužovače, 2 zakysané smetany, na posyp kakao+skořice. POSTUP: uvaříme každý pudink v 0,75l mléka, 3PL cukru, 2PL Gustinu. Do vanilkového horkého vmícháme bílou čokoládu a mícháme do roztopení. Do kakaového vmícháme tmavou. Po vychladnutí přidáme 1/2 másla do každého a vyšleháme v krém. Šlehačky ušleháme se ztužovači a poté smícháme s 2x zakysanou smetanou, smíchanou s 2x vanilkovým cukrem. Na velký plech klademe BEBE jednu vedle druhé, pokapeme rumem. Na ně rozetřeme vanilkový krém, následuje vrstva BEBE namáčených ve višňovém džemu, který promícháme s 3PL rumu, pokládáme namazanou stranou na vanilk. krém, potřeme zbývajícím džemem s rumem a přiklopíme další vrstvou BEBE. Pak rozetřeme čokoládový krém a poryjeme poslední vrstvou BEBE, pokapeme opět rumem. Navrch rozetřeme šlehačkovo-zakysankový krém a posypem kakaem i skořicí. Dáme vychladit do lednice, nejlépe přes noc. Je to lahoda.

# Kokosový jablečník



5 vajec, 4 PL cukr krupice, 6 PL pol. mouka, 1/2 PRDOPU  
Náplň 1: 1 kg jablek, 4 PL cukru, skořice, rum, meruňkový džem, 1 vanilk. pudink  
Náplň 2: 100g kokosu, 150 ml mléka, 3 zakysan. smetana, šlehačka + ztužovač  
Žloutky + cukr ušlehat, přidat mouku s Prdopem, nakonec sníh. Na vymazaný a vysypaný plech kokosem a upéct do růžova. Jablka oloupat, rozkrájet na kousky, podusit s rumem, cukrem, skořicí a 4 PL meruň. džemu, v troše vody rozmíchat pudink a zalít promíchat, nechat vychladit. Do kastrolku dáme mléko, přidat kokos a cukr a nechat vařit až se mléko vyvaří, pozor ať se kokos nepřipálí. Po vychlazení smíchat se zakys. smetanami, ušlehanou šlehačkou. Piškot pokapat rumem, natřít meruň. džem, pak jablečnou směs, na to kokosovou, posypat skořicí nebo grankem.  
Dala jsem 2 šlehačky. Je strašně dobrý.

## Kakaové jablkové řezy s tvarohem



**TĚSTO:** 500g pol.mouky, 1/2 Prdopu, 200g moučka cukr, 200g másla, 1 vejce, 2PL kaka - z ingrediencí užmoulat drobenku a vysypat na velký vymazaný a vypaný plech kokosem. **NÁPLŇ:** 500g tvarohu, 100g moučka cukr, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 1/2 l mléka, 1 vanilkový pudink - ušlehat a nalít na drobenku. Poklást bohatě nastrouhanými jablky, posypat skořicí a mandlovými i kokosovými lupínky,/nebo rozsekanými ořechy/, bohatě pokropit rumem a dát péct na 180st. cca 40 - 45 minut, nechat vychladit a baštit. Jsou výborné a hned pryč. Náplň je hodně tekutá, ale nebojte se dát hodně jablek.

## Krémové řezy - recept



POTŘEBNÉ PŘÍSADY 30dkg polohrubé mouky,15dkg mouč.cukru,10dkg rozpuštěného vlahého másla,3lžice oleje,2vejce,2lžice nescafé,2lžice kakaa,1/4l mléka,2lžice rumu,1prdop.Pikantní džem na potřeni piškotu smíchaného s trochou rumu.Na polevu 2 čokolády na vaření,2 zakysané smetany POSTUP PŘÍPRAVY Do mísy dáme mouku s práš.do peč.,kakao,nescafé,cukr,vejce,mléko,olej,tuk rum.Pořádně smícháme a dáme na vymaz.a kokosem vysypaný plech.Pečeme na 180st. cca 15-20 min.KRÉM:3/4 l mléka,3 vanilkové pudinky,4 lžice cukru,2 tvarohy ve vaničce,kakao,troška rumu,1máslo,cukr moučka dle chuti.Uvaříme pudinky s cukrem a ještě do teplého zašleháme tvarohy.Máslo si vyšleháme s mouč.cukrem a postupně přidáváme vychladlou tvaroh.směs,přidáme trošku rumu.Krém rozdělíme na poloviny ,do jedné přidáme kakao.Piškot potřeme světlým krémem a potom tmavým .POLEVA: čokoládu rozehřejí v mikrovlnné troubě a ještě do teplé zašlehám zakysanky. Ozdoba dle chuti .



## Borůvkové řezy



**TĚSTO:** 5 vajec, 200 g cukru krupice, 100 ml vody, 100 ml oleje, 250 g pol.mouky, 1 Prdop. 2 sklenice zavař. borůvek, džem. **NÁPLŇ :** 1 l mléka, 3 vanilkové pudinky, 2 zakysané smetany, 4 PL cukru, 1 vanilkový cukr, trochu rumu. **NAVRCH :** 2 šlehačky v prášku, 1 ztužovač, čokoláda ledové kaštany na nastrouhání. **POSTUP:** žloutky ušleháme s cukrem do pěny, přidáme olej, vodu, mouku smíchanou s prdopem a nakonec vmícháme sníh z bílků. Dáme na vymazaný a vysypaný plech kokosem a upečeme na 180st. cca 15-20 min. Scedíme kompoty a šťávou pokapeme vychladlý piškot, natřeme lehce džemem /dávám kyselejší/ a na to dáme scezené borůvky. Natřeme náplní, pak šlehačkovou vrstvou a posypeme čokoládou. **NÁPLŇ:** v mléce uvaříme s cukrem uvaříme pudink a do vychladlého vmícháme zakysanky a rum, vyšleháme. Přidala jsem PL másla. Jelikož

jsem měla zbytek mražených borůvek, tak jsem je nanasla na pudinkovou vrstvu a pak jsem dala ušlehané šlehačky. Výborné je to i s jahodami.

## Drobenkový s pudinkem a lesním ovocem



**ZÁKLADNÍ RECEPT:** 600 g polohrubé mouky, 200 g krupičkového cukru, 1 máslo, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 1 l mléka, 2 vanilkové pudinky, 2 lžíce cukru **POSTUP PŘÍPRAVY:** Z mléka, pudinku a cukru se uvaří pudink. Z ostatních ingrediencí se uzmoulá drobenka. 3/4 drobenky se dají na plech na pečící papír nebo jen na vymazaný. Polije se uvařeným pudinkem, poklade se ovocem a posype se zbytkem drobenky a dá se péct. Peče se asi 30-40 minut podle trouby, povrch drobenky dozlatova. Já do 2/3 těsta dala 1,5 PL kakaa /dospod/ a hotový jsem potřela pařížskou šlehačkou ušlehanou a smíchanou s mascarpone. Ovoce jsem použila mražené maliny a lesní směs

# Čertovský mls



Těsto: 9 bílků, 9 PL cukr krupice, 3 PL pol.mouky, 3 PL strouhanky, 1,5 PL oleje + 1/2 Prdopu. Dále 20dg nasekaných ořechů vlašáků + nutela cca 10dg. Náplň: 1l mléka, 9 žloutků, 2,5 vanilkov.pudinku, 9PL cukru kr., 30 dg másla, 2PL kakaa, rum. Navrch: 2 šlehačky + ztužovač. Ušlehat bílky na sníh se špetkou soli, přidat 9PL cukru, mouku, strouhanku, olej + prdop. Na plech dáme pečící papír, pomazeme olejem a nasypeme nasekané ořechy, vylijeme na ně těsto a pečeme na 180st. cca 15 -20 min. Po upečení překlopíme na druhý plech, takže ořechy budou nahoře, ještě teplý pomazeme nutelou, nechat vychladit. Krém: ušlehat žloutky s cukrem a nalít do mléka, přidat pudinky a uvařit, do teplého vmíchat máslo, vychladlý rozšlehat, přidat rum a rozdělit napůl, do půlky přidat 2PL kakaa, natřít po lžících střídavě světlý a tmavý krém a pak uhladit, nechat chvilku v lednici a pak natřít ušlehané šlehačky a posypat kakaem. Krém si dělám před pečením, aby vychladl. Je to neskutečně žravé, ani nevystydne a je pryč.

## Ananasovo-ořechové řezy-detail + recept



2 vejce,1 plechovka ananasu/kostičky/,3/4 hrnku cukru krupice,2 hrnky pol.mouky,1 Prdop,1 hrnek ořechů mletých,2PL rumu  
Krém: 2x pomazánkové máslo,1 zakysaná smetana,1 šlehačka + ztužovač,1/2 hrnku moučka cukr,1 vanilkový cukr,rum  
Všechny suroviny promíchat,/ananas i se šťávou rozmixovat/,nalít na vymaz.a vysyp.plech kokosem,péct na 170st.20-25 min. Po vychladnutí propíchat a pokropit rumem a namazat krém.Posypat ořechy,pocákat vaječným koňakem a čoko polevou