Jablečný koláč s pudinkem

RECEPT:
500 polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 3 lžíce cukru, 3 lžíce mléka, 250 g másla (hera)
náplň: 1,5 kg jablek, 12 lžic cukru, 3 vanilkové pudinky
jablka oloupeme a nakrájíme na plátky (nebo nastrouháme), smícháme s cukrem a vanilkovými pudinky (neuvařenými jen prášek)

POSTUP:
Z uvedených surovin vypracujeme těsto a rozdělíme na 2 díly. Vyválíme 2 placky. Jednu dáme na vymazaný plech, na ni dáme jablkovou náplň a přikryjeme druhou plackou. Povrch můžeme potřít rozšlehaným vejcem a pečeme asi 35 min. Po upečení pocukrujeme moučkovým cukrem.

Velikonoční bochánek

RECEPT: 4 bochánky
1 kg polohrubé mouky, 20-25 dkg tuku (hera), 20-25 dkg cukru, 6-7 dkg droždí, sůl (1 lžička), 4 žloutky, 3/8-1/2 l mléka, rozinky, mandle

POSTUP:
Z části mléka, droždí, a lžičky cukru uděláme kvásek, necháme vzejít.Tuk si rozpustíme a necháme trochu vychladnout. Po vykynutí přidáme kvásek do mouky (v které už je zamíchaná sůl) a vše zadělám vlažným mlékem, rovnou přidáme žloutky, cukr, tuk, rozinky a vypracujeme těsto. Posypeme trochou mouky a necháme kynout (asi 1 hod.). Z vykynutého těsta vytvoříme bochánky a necháme je na plechu (vymazaný tukem nebo na pečícím papíře) ještě kynout. Potom potřeme vajíčkem a ozdobíme mandličkami. Pečeme asi 1 hod. Po upečení potřeme máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem.

Kynutý koláč se švestkami a mákem

RECEPT:
500 g polohr. mouky, 1 vejce, 1 droždí, 1/4 l mléka, 3 lžičky cukru, 80 g tuku (hera,máslo), 1/2 lžičky soli, 5 lžiček cukru, 1 kg švestek, 100 g mletého máku, trochu mléka, skořice, med, drobenka-podle svého-mouka, tuk, cukr promícháme

POSTUP:
Necháme vzejít kvásek z droždí mléka a 3 lžiček cukru. Do mouky přidáme sůl, cukr, vejce, vlijeme kvásek, přidáme rozpuštěné máslo a vypracujeme těsto, necháme kynout asi hodinu. Mák svaříme s trochou mléka osladíme ho medem a ochutíme skořicí. Vykynuté těsto vyklopíme na vymazaný plech a rukama rozprostřeme. Švestky rozpůlíme a poklademe jimi koláč řeznou stranou nahoru. Na švestky rozprostřeme mák a posypeme drobenkou. Pečeme 30-40 min.

Cupernik s povidly a kokosem

RECEPT:
2 hrnky nahrubo nastrouhaných cuket, 3 hrnky polohrubé mouky, hrnek cukru, 2 lžíce kakaa, lžíce skořice, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 3 vejce, 1/2 hrnku oleje, 1/2 hrnku vlažné vody nebo mléka
povidla, kokos
POSTUP:
Smícháme mouku, cukr, kakao, skořici, vanil. cukr a prášek do pečiva, vajíčka a vše rozmícháme. Přidáme olej a vodu a nastrouhané cukety. Vzniklé těsto dáme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Po vychladnutí potřeme švestkovými povidly a posypeme kokosem.

Kynutý koláč s makovou a cuketovou náplní

RECEPT:
500 g polohrubé mouky, 80 g cukru, 80 g tuku, 1-2 žloutky, 1/4 l mléka, 30 g droždí, vejce na potření
1. náplň: 100 g mletého máku, mléko dle potřeby, 100 g cukru, špetka skořice, 50 g nasekaných ořechů
V mléce povaříme mák, přidáme skořici, ořechy a cukr promícháme a necháme vychladnout.
2. náplň: 300 g nastrouhané cukety, 150 g cukru, rozinky a citron.kůra
Vše promícháme.

POSTUP:
Necháme vzejít kvásek, ten přidáme k mouce spolu s rozpuštěným tukem, žloutky, solí, cukrem a mlékem. Vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout. Po vykynutí těsto rozdělíme na 2 díly a rozválíme. Na vymazaný plech přeneseme 1. díl, který potřeme první náplní, na ni naneseme druhou náplň, přikryjeme druhým dílem, potřeme vajíčkem a upečeme asi 30 min. Ještě horký potřeme máslem a pocukrujeme

Litý koláč s jablky, vanil. pudinkem a kokosovými pilinami

RECEPT:
2 hrnky polohr. mouky, 3/4 hrnku cukru, 1/2 hrnku oleje, 1 prášek do pečiva, 2 vejce, mléko dle potřeby
náplň: dušená jablka, asi 1 kg na kostičky nakrájených podušených jablek
pudink: 1 uvařený vanilkový pudink
kokos. piliny: 100 g kokosu, 100 g másla, 50-100g cukru moučka, vše společně upražíme do růžova

POSTUP:
Ze surovin zpracujeme lité těsto a nalijeme ho do vymazaného a moukou vysypaného plechu. Na těsto poklademe jablka a upečeme asi 30-40 min. Po upečení (teplé) polijeme ještě dost teplým pudinkem a navrch nasypeme studené kokosové piliny.

Výborný tvarohový koláč s třešněmi

RECEPT: velký plech

300 g polohr. mouky, 220 g cukru, 3 vanilkové cukry, 2 lžičky kypřícího prášku, 2 vejce, 100 g másla, 400 g tvarohu, 2 vanil. pudinky, 250 ml šlehačky, 400 g višní

POSTUP:
Smícháme mouku, kypřící prášek, 100 g cukru, 1 vanil.cukr,vejce a máslo. Vypracujeme těsto a rozválíme ho na plechu(nebo rukama vytlačíme), propícháme vidličkou a předpečeme 12 min. Vypeckujeme višně, smícháme tvaroh, zbývající cukr, 2 vanil.cukry a vanilkové pudinky(prášek). Našleháme šlehačku a vmícháme ji do krému. Višně prosypeme cukrem a vmícháme do krému. Na teplý předpečený korpus rozetřeme náplň a koláč dopečeme 30-40 min.

Medovník

RECEPT:
pláty z těsta: 1 vejce, 150 g cukru, 50 g hery, 2 lžíce medu, 5 lžic mléka, 1 lžička sody, 450 g hladké mouky,(lžíce medu, 1 vejce)
pláty potíráme: 1 dcl, vody, 2 lžičky instantní kávy, 1 dcl šlehačky
krém:250 g másla, 350 g cukru moučka (i méně), vanilkový cukr, 1 žloutek a 300 ml mléka na 1 vanilkový pudink
posyp:perník na strouhání asi 50 g, strouhané vlašské ořechy, instantní káva

POSTUP:
Všechny přísady na pláty kromě mouky dáme do hrnce a vaříme asi 4 min. Neustále mícháme a hmota hnědne. Odstavíme a teplé nalijeme do mísy s moukou, kam přidáme ještě lžíci medu a 1 vejce. Zpracujeme a hned vyválíme 4 tenké placky (obdélníky). Každý plát dáme postupně na vymazaný plech propícháme vidličkou a pečeme rychle do lehkého zhnědnutí asi 3-5 min. Po upečení přesuneme placky na rovnou desku.
Po vychladnutí potíráme pláty z obou stran směsí (kávu zalijeme horkou vodou a do vychladlé zamícháme neušlehanou šlehačku). Pak potřeme krémem. Máslo, cukr(chce to méně), 1 žloutek, 1 vanil.cukr utřeme do pěny a pak vmícháme uvařený vychlazený pudink. Krémem potřeme i nahoře a po stranách.Hotový medovník posypeme směsí (perník,káva, vlašáky). Směs si namíchejte podle svého uvážení. Nechat alespoň 1 den v ledničce.

Koláč se 4 náplněmi

RECEPT:
600 g hrubé mouky, 3 dl mléka, 1 lžíce cukru, 30 g droždí, 120 g másla, 3 žloutky, sůl
1. náplň: 200 g švestkových povidel, šťáva z poloviny citronu, rozmícháme
2. náplň: 180 g vlašských ořechů, 30 g cukru, mléko asi 1 dl
ořechy nastrouháme, osladíme a spaříme horkým mlékem
3. náplň: 250 g tvarohu, 50 g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 vejce, 40 g másla
vše promícháme
4. náplň: 150 g mletého máku, 1,5 dl mléka, 80 g moučkového cukru, 1 vanil.cukr
mák smícháme s cukrem a vanil. cukrem a spaříme mlékem

POSTUP:
Z uvedených surovin vypracujeme polotuhé těsto, které rozdělíme na 4 větší a 1 menší část. Necháme vzejít kvásek, zaděláme těsto ale nenecháme ho kynout. Rozválíme 4 pláty, do vymaštěného pekáčku položíme první plát potřeme první náplní. Přeložíme druhým plátem a potřeme 2. náplní atd. Z menší části těsta vyválíme válečky, proužky které položíme na vrch koláče do tvaru mřížky. Koláč pečeme asi 45 min.

Perník

RECEPT:
500 g polohr. mouky, 1 prášek do pečiva, 1 prášek do perníku, 3 vejce, 250 g cukru, 1 sklenka oleje, 2 lžíce marmelády, 2 lžíce kakaa, 1/2 l mléka, hrozinky, kousky čokolády
poleva: např. čokoládová nebo dle chuti
náplň: také dle chuti. Já jsem udělala náplň ze skrojeného kusu perníku, který jsem pokapala rumem a přidala trochu kokosu a ořechů. Světlá náplň byla z jahodovojogurtového nugátu (pomazánky, koupené).

POSTUP:
V míse utřeme vejce s cukrem do pěny, přilijeme olej a přidáme marmeládu. Mouku smícháme s práškem do pečiva a do perníku a přidáme kakao. Vše nakonec smícháme dohromady a zředíme ještě mlékem. Těsto nalijeme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku a pečeme asi 45 min. Po vychladnutí rozkrojíme a namažeme libovolnou náplní.

Banánová roláda

RECEPT:
5 vajec, 100 g cukru, 50 g hladké mouky, 2 lžíce kakaa, 2 banány, 50 g čokolády na vaření
krém: 1/2 l mléka, 2 vanilkové pudinky, 100 g cukru, 100 g strouhaných vlašských ořechů, 100 g másla
Uvaříme pudink a do vychladlého zašleháme cukr, máslo a ořechy (předem spařené mlékem- asi 5lžic, vychladlé)

POSTUP:
Vejce s cukrem ušleháme do pěny a přidáme kakao a mouku. Těsto nalijeme na pomaštěný pečící papír a upečeme, asi 10-15 min. Po vyndání z trouby, přeložíme na rovnou plochu i s papírem, na roládu nasypeme trochu moučkového cukru a přiložíme suchou utěrku pomocí které roládu po délce stočíme a asi po 5 min. rozvineme. Studenou pokapeme rumem potřeme krémem na který položíme banány a roládu stočíme, zbytek krému natřeme napovrch a polijeme rozpuštěnou čokoládou do které přidáme trochu másla aby se lépe rozlévala. Necháme v ledničce ztuhnout. Je výborná!

Dort Cappuccino

RECEPT:
5 vajec, 200 g cukru, 150 g hladké mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, 100 g mletých vlašských ořechů, 2 šlehačky, 2 sáčky ztužovače šlehačky, 3-6 lžic instantního prášku cappuccino (př. lískový oříšek) - prášek přidávat podle chuti, 3-4 lžíce rumu,1 jogurt s příchutí cappuccino, na ozdobu půlky vlašských jader

POSTUP:
Z bílků a 2 lžic studené vody za přisypávání 200 g cukru našleháme tuhý sníh do něhož postupně zašleháme i žloutky. Promícháme mouku s práškem do pečiva a oříšky a postupně smícháme se sněhovou hmotou. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem (dno i stěny- ustřihnout pruh kolem dokola) a těsto do ní nalijeme. Pečeme 35 - 45 min. Po vyndání z trouby odepneme okraje dort. formy a necháme vychladnout.
Po vychladnutí rozkrojíme na dvě části, pokapeme rumem potřeme jogurtem cappuccino- nemusí být a pak potřeme částí ochucené šlehačky.
(Šlehačku ušleháme se ztužovači a 3 lžičkami cukru a potom vmícháme cappuccino prášek). Zbytkem šlehačky asi 2/3 potřeme povrch a strany dortu. Povrch ještě můžeme posypat cappuccinem a ozdobit ořechy. Necháme vychladit.

Točený makový koláč

RECEPT:
500 g polohrubé mouky, špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru, lžička skořice, 50 g cukru, 1 kostka droždí, 250 ml vlažného mléka,
125 g změklého másla
náplň: 175 ml mléka, 50 g cukru, 250 g mletého máku, 1 vejce, 1 žloutek,
3 lžíce rumu, 1 bílek, 50 g vlašských ořechů
Svaříme mléko, přidáme cukr a mák, za stálého míchání krátce povaříme a necháme vychladnout, vmícháme vejce, žloutek, rum, nasekané ořechy.

POSTUP:
Smícháme mouku, sůl, vanilkový cukr, skořici a 25 g cukru. V mléce rozpustíme 25 g cukru a droždí, necháme 10 minut v klidu. Kvásek s máslem přidáme k mouce a uhněteme těsto. Poprášíme moukou, přikryjeme a necháme kynout asi 1 hod. Z těsta vyválíme obdélník velký asi 45 x 30 cm, potřeme jej bílkem. Na těsto rozprostřeme makovou nádivku a nakrájíme pruhy široké 5 cm. Rozvírací formu o průměru 26 cm vyložíme pečicím papírem. Jeden pruh stočíme a posadíme na střed formy, postupně obtočíme všechny pruhy (Je to docela práce ty pruhy obtočit, chce to trochu méně náplně). Koláč je ale výborný! Pečeme asi 45 min.

Dunajské vlny

RECEPT: na plech dvojitá dávka
1 balení bábovky v prášku (600 g), 2 lžíce kakaa, 1 višňový kompot (700 ml=velká sklenice)
krém: 1,5 vanilkového pudinku (nebo 2 pudinky), 700 ml mléka, asi 50 g másla, 60 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu
pudinky uvaříme v mléce, necháme prochladnout a pak do nich vmícháme cukr, měkké máslo a rum
vlašské ořechy na posypání

POSTUP:
Směs na bábovku smícháme podle návodu s vodou a olejem, ze vzniklého těsta polovinu odebereme a přidáme do ní 2-3 lžíce kakaa. Vymažeme a polohr. moukou vysypeme plech(lepší by byl menší plech, já to pekla ve velkém=klasická velikost) a nalijeme na něj světlé těsto, na něj těsto tmavé a na tmavé rozprostřeme višně které trochu zamáčkneme do těsta. Dáme péct na 20-30 min do trouby. Po vychladnutí potřeme krémem a posypeme strouhanými vlašskými ořechy. Dáme vychladit do ledničky. Je to výborné!!!:) a jednoduché!!!

Jablečný koláč se skořicí

RECEPT:
250 g hladké mouky, 150 g hery, 2 vejce, 50 g cukru, špetka soli,
zpracujeme těsto a necháme několik hodin v ledničce odležet
meruňková marmeláda 4 lžíce (polovina malé skleničky)
náplň: 5 jablek (menší), 250 ml šlehačky, 2 vejce, 3 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce skořice

POSTUP:

Těsto rozprostřeme do vymazaného plechu, zvedneme i okraje. Tento recept byl uváděn z poloviční dávky a do dortové formy ale já jsem ho dělala z dvojité dávky do poloviční plechu. Na těsto rozetřeme marmeládu a na ni rozvrstvíme jablka oloupaná a buď jen rozpůlená nebo rozkrájená na čtvrtky. Šlehačku ve které rozmícháme 2 vejce a 3 lžíce cukru moučka ohřejeme, jen ohřejeme aby byly teplá a nalijeme na jablka. Navrch nasypeme skořici. Pečeme 25 min. Po vyndání z trouby dost pocukrujeme moučkovým cukrem.

Řezy s karamelovým pudinkem

RECEPT:
250 g hladké mouky, 1/2 balíčku prášku do pečiva, 4 vejce, 250 g cukru, 10 lžic vlažné vody, 10 lžic oleje
2 karamelové pudinky, 5lžic cukru, 700 ml mléka, 1 broskvový kompot (asi 800ml). Pudinky do kterých jsme přidaly cukr uvaříme v 700 ml mléka.

POSTUP:

Žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme vlažnou vodu, olej a mouku smíchanou s práškem do pečiva, dobře rozmícháme a nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný plech a upečeme asi 25 min. Na prochladlý koláč rozetřeme asi 8 lžic šťávy z kompotu a pak rozvrstvíme nakrájené broskve. Nahoru nalijeme ještě teplý karamelový pudink. Dáme do ledničky vychladit.

Žloutkové řezy

RECEPT:
2 listová těsta po 400 g
náplň: 2 vanilkové pudinky, 1 litr mléka, 80 g cukru, 160 g hery, 2 lžíce hrubé mouky, 2 lžíce rumu
citronová poleva: 150 g cukru moučka, pár kapek oleje, 1 lžíce rumu, 3 lžíce horké vody, 3 lžíce citronové šťávy
Vše společně řádně rozmícháme.

POSTUP:

Každé listové těsto rozválíme na plát velikosti plechu a každý zvlášť v horké troubě upečeme, asi 15 min. Takže nám vzniknou 2 pláty o velikosti velkého plechu. Po vychladnutí je naplníme krémem. Všechny suroviny na krém dáme do hrnce a svaříme. Vaříme jako pudink, dokud hmota nezhoustne. Rum vmícháme až když vypneme sporák. Náplň mícháme aby nám nevznikl škraloup, musíme ji míchat dokud alespoň trochu nevychladne protože jinak by se nám po těstě roztekla. Když už je jen teplá začne tuhnout a na plátu těsta dobře drží. Jeden plát těsta necháme v plechu, potřeme náplní a druhý plát dáme navrch. Nakonec potřeme citrónovou polevou. Dáme vychladit do lednice, minimálně do druhého dne. Je to výborné!

Svatební koláčky

500g hl. mouky, 500g polohr. mouky, 4 žloutky, 1 vanilkový cukr, 100g droždí (2,5 kostky), 60g cukru, 3dcl mléka, 500g hery, větší špetka soli. Rum, hera a cukr na namáčení a obalení hotových koláčků.

Náplně:

Jablečná:500g nastrouhaných jablek podusit na troše vody pak přisladit a přidat skořici.

Ořechová:140g nastrouhaných vlašáků, 1dcl mléka(i víc) spařit, osladit 3 lžičkami cukru a 1 lžičkou medu.

Maková:140g mletého máku, ani ne 1dcl mléka svařit a osladit 2 lžícemi cukru a 1 lžičkou medu, přidat trošku skořice.

Tvarohová:400g tvarohu, žloutek a cukr(dle vlastní chuti)

Povidlová:125g povidel, trochu rumu a vody na zředění

Šimlová: Je moc dobrá, vznikne smícháním tvarohové náplně s makovou.

Postup:

Necháme vzejít kvásek(vlažné mléko,droždí,lžička cukru). Smícháme mouky s cukrem a solí, přilijeme vykynutý kvásek , žloutky a vlažnou rozpuštěnou heru. Dobře těsto vypracujeme a pak rovnou bez kynutí použijeme. Já jsem rovnou dělala kuličky a rozplácla na placičku ale může se i vyválet a vykrajovat koláčky rovnou. Koláčky naplníme rozložíme na vymazaný plech a pak už jen pečeme a pečeme a plníme a plníme... :) Pečeme 10-15min. Důležité je, že po upečení vlažné koláčky potřeme rozpuštěnou herou s rumem(kolik čeho si nepamatuji musíte ochutnat jaké složení bude dobré) a obalíme v moučkovém cukru.

Pozn.:

Přiznávám se, že náplně mi zbyly všechny tak jsem zadělávala další těsto a upekla ještě 2 velké koláče.

Z tohoto množství(1kg) je prosím 400ks koláčků

Dala bych si je hned jsou opravdu výtečné a všem vřele doporučuji ale je to piplačka!