

**KOLÁČE OD
VÝMYSLU SVETA**

OBSAH

Tvarohové.....	3
Kokosové.....	5
Gaštanové.....	7
Makové.....	8
Rezy.....	10
Torty.....	18
Suché.....	24
Vegetariánske.....	29
Medové.....	31
Poháre.....	33
Nepečené.....	34
Bábovky.....	38
Alkohol.....	39
Kysnuté.....	40
Štrúdle.....	41
Lístkové cesto.....	42
Rolády.....	44
Mufiny.....	45

TVAROHOVÉ

Sypaný hrnčekový koláč švédsky

Cesto: 3 hrnčeky hrubej múky, 1 h práškového cukru, 1 prášok na pečenie, 3 PL kakaa, 350g Hery. Zmiešať muku, cukor a prášok, rozdeliť na 2 časti. Do 1. pridať kakao.

Plnka: 750g tvarohu, 3 vajcia, 1 h mlieka, 1 h práškového cukru, 1 vanilka, citr.kôra

Väčší plech potrieť hrubou vrstvou Hery /175g/, nasypať kakaovú zmes. Tvaroh, vajcia, cukor, mlieko, vanilku a citr.kôru vymiešať, navrstviť na kakaovú vrstvu, posypať druhou polovicou cesta. Zvyšok Hery nastrúhať navrch, piecť ,a 160 stupňov asi hodinu.

Tvarohovo ovocná torta

3 vajcia, 3 PL kryštálového cukru, 3 PL polohrubej múky, ½ sáčku prášku do pečiva.

Postup: bielka vyšľahať, pridať kryštál, rozšľahať, pridať postupne žĺtka, múku s práškom, upiecť v tortovej forme vymastenej, vysypanej.

Plnka: 2 dcl mlieka studeného, 2 dcl horúceho, 3 PL želatíny, 250g pr. cukru, 1 maslo, 500g tvarohu, 1 vanilka, 2 vajcia, 2 PL kakaa

Želatínu necháme napučať v 2 dcl studeného mlieka 3 hodiny, vylejeme do mixéra, pridáme 2 dcl horúceho mlieka, cukor, tvaroh, vanilku, maslo, 2 celé vajcia, dobre rozmixujeme. Na tortový korpus poukladáme ovocie, zalejeme 2/3 masy, do zvyšku pridáme kakao a nalejeme na prvú masu. Dáme na noc do chladničky.

Rýchle tvarohové rezy

4 vajcia, 4 PL práškového cukru, 4 PL hrubej múky, 1 PL vody, ½ prášku do pečiva

krém: 250 g tvarohu, 250g masla, 150g pr.cukru, 1 vanilka, citrónová kôra

Žĺtky s cukrom vyšľahať s vodou, pridať múku s práškom a nakoniec sneh, upiecť na menšom plechu. Zložky na krém vyšľahať, navrstviť na piškótu, posypať strúhanou čokoládou

Tvarohový krémeš

Cesto: 200g masla/margarínu/, 300 g hrubej múky, 8 dkg pr.cukru, ½ prášku do pečiva, 1 vajce

Plnka: 400 g tvarohu, 200g prelisovaných/strúhaných/ varených zemiakov, 150g práš.cukru, 1 vanilka, 5 žĺtkov

Sneh: 5 bielkov, 200g pr.cukru, vyšľahať nad parou

Cesto zmiesiť na doske, vyvalkať na vymastený plech, upiecť. Plnku vyšľahať, dať na cesto, prekryť snehom, zapiecť.

Tvarohový koláč Kostroška

Cesto: 200g hladkej múky, 80 g masla, 100g pr.cukru, 1 vajce, 1 žĺtok, 1 ČL prášku, spracovať, naliať na vymastený, vysypaný hlboký pekáč

Plnka: ½ l mlieka, 500g tvarohu, 150g pr.cukru, 2 dcl oleja, 1 Zlatý klas, 1 vajce, 1 vanilka, 3 žĺtky, citr.kôra, rozmixovať, naliať na cesto, piecť 20-30 minút, natrieť na vrch sneh z 3 bielkova a 3 PL cukru, zapiecť

Tvarohová nepečená torta

½ kg tvarohu, 120g masla, 1 vanilka, 3 celé vajcia, 1 pohár kryštálu, 1 pohár mlieka, vyšľahať v mixéri. Ukladať do formy piškóty, ovocie, prelievať krémom, stuhnúť.

Tvarohové lievance

250g tvarohu prelisovať cez sito, 200g polohrubej múky, 2 vajcia, 2 dcl mlieka, štipka soli a prášku, 2 PL pr.cukru spracovať na cesto, robiť lievance

Tvarohovo jablkový koláč

Cesto: 300g polohr.múky, 1 vajce, 150g tvarohu, 100g pr.cukru, 6 PL oleja, 1 PL kyslej smotany. Zmiesiť

Plnka: 500g tvarohu, 3 vajcia, 120g kryštálu, 50g vanilkového pudingu, šťavu z 1 citróna, 750g očistených krájaných jablk. zmiešať

Posýpka: 150g hrubej múky, 100g masla, 100g kryštálu, 50g mletých orechov. vymiešať
Zmiesiť cesto, rozotrieť na vymastený vysypaný plech, rozložiť pokrájané jablká, zaliať tvarohovou plnkou, rozmrviť na vrch posýpku. Piecť 40 min pri 180st.

Tvarožník dvojfarebný strúhaný

Cesto: 400 g polohrubej múky, 200 g margarínu, 1 prášok, 1 PL kakaa, 1 PL pr.cukru, zmiesiť na cesto/príp. pridať trochu mlieka/, dať do chladu n pol hodinu.

Plnka: 1 kg tvarohu, vymiešať so 4 žĺtkami, 300g pr.cukru, 1 hrozienkami, 1 PL maizeny, vanilkou, citr.kôrou, snehom z bielkov.

2/3 cesta vyvalkať na vymastený plech, naň plnku, zvyšok cesta postrúhať na plnku nahrubo, upiecť.

Tvarohové rezy trojfarebné

Cesto: 3 vajcia, 2 dcl pr.cukru, 2 dcl oleja, vymiešať, pridať 2 dcl mlieka, 2 dcl polohrubej múky, 2 PL kakaa, 1 prášok, upiecť, potrieť plnkou.

Plnka: 500g tvarohu prelisovaného, 250g masla, vymiešať, pridať 8 PL kryštalového cukru, 2 vanilky, vyšľahať

Poleva: 8 dcl vody, 2 Zlaté klasy, 2 sáčky práškoveho pomarančového džúsu, 7 PL kryštálu, uvariť, vychladiť, dať na tvaroh, stuhnúť

Tvarohový koláč šálkový s marhuľami

½ šálky oleja, 2 šálky polohrubej múky, 1 šálka pr.cukru, 1 prášok, 1 vanilka, 1 šálka mlieka spolu vymiešať na cesto, vyliatť do vymasteneho hlbšieho pekáča.

Plnka: 500g tvarohu, 1 vajce, 1 vanilka, hrozienka, 2 PL cukru

Lyžicou klásť kôpky plnky na cesto, na každú dať polku marhule /kompótu/

Tvarohový koláč hrozienkový preložený

Cesto: 400g polohrubej múky, 80g cukru, 80 g margarínu, 1 vajce, vanilka, prášok, 5 PL mlieka, 20g droždia.

Zmiesiť na cesto, vyvalkať 2 pláty široké asi 15 cm, dať na plech vedľa seba, do stredu dať plnku na šírku asi 10cm, okraje cesta prehnúť cez plnku, upiecť.

Plnka: 1 kg tvarohu, 150g pr.cukru, 2 žĺtky, citr.kôra, vanilka

Tvarohové cesto na slané paličky alebo sladké šatôčky

Po 250g hladkej múky, tvarohu a strúhaného margarínu. Zmiesiť, dať do chladu. Rozvalkať na ½ cm, nakrájať kolieskom paličky, potrieť žĺtkom, posypať soľou, rascou ..sezamom.. strúhaným syrom.. upiecť

Šatôčky: cesto vyvalkať na 3 mm, rozkrájať na štvorce asi 5 cm, do stredu dať plnku /makovú, lekvár, orechovú/ preložiť, stlačiť okraj, potrieť žĺtkom, upiecť, pocukrovať horúce.

Tvarohové rezy výborné

6 vajec, 240g pr.cukru, 1 PL vody, 240g polohrubej múky, ½ prášku.

Postup: žĺtky vyšľahať s cukrom, vodou, pridať múku s práškom, sneh, upiecť.

Plnka: 250g masla, 500 g tvarohu, 150g pr.cukru, 1 vanilka, citr.kôra, vyšľahať v mixéri, natrieť na vychladnuté cesto, posypať strúhanou čokoládou.

KOKOSOVÉ

Kokosové rezy v tortovej forme s višňami

1 višňový kompót, 250g masla, 200g pr.cukru, štipka soli, 5 vajec, 350g polohrubej múky, 1 prášok, 6 PL mlieka, 50g horkej čokolády, 2PL kokosu, 2Pl práš.cukru, 200ml šľahačky

Maslo so soľou a cukrom vyšľahať, postupne vyšľahať vajcia, pridať múku, prášok, mlieko. Do polovice cesta pridať strúhanú čokoládu, do druhej kokos. Tmavé cesto dať do tortovej formy, naň svetlé, špirálovité premiešať, poklásať višne, upiecť, zdobiť šľahačkou

Strapaté kokosové hviezdčky vianočné

120g hladkej múky, 100g strúh.kokosu,120g tuku, 80g pr.cukru,1 vanilka,1 žltok, 2PL kakaa, štipka sódy bikarbony, trochu bieleho jogurtu/smotany/.

Z múky, kokosu, tuku, cukru, žltku, jogurtu a sódi bicarbony vypracujeme cesto, potom ho necháme stuhnúť v chlade. Vyvalkáme plát /4 mm/a vykrajujeme hviezdčky, upečieme. Hviezdčky zlepíme lekvárom, na vrch dáme kôpky kokosu zmiešaného s medom a Salkom, zdobíme cik-cak čokoládou. Môžeme ich iba zlepiť lekvárom zmiešaným s kokosom.

Kokosové mašinkové

600g hladkej múky, 200g pr.cukru, 250g kokosu, 250g masla, 2 vajcia, štip.soli, 1 PL rumu, 1 vanilka, zmiešať, pretláčať cez mlynček, upiecť, polovice namáčať do čokolády

Ananásovo kokosové rezy

Cesto I.: 4 vajcia, 200g pr.cukru, 100ml vody, 100 ml oleja, 2 PL kakaa, 200g polohrubej múky, ½ prášku

Cesto II.: 160g stuženého tuku /Cera/, 125g.sušeného mlieka, 125g pr.cukru, 100g čokoláda na varenie,

Plnka: 1 balík piškót, 1 konzerva 500g. ananás.komp., 50ml rumu, 200d orechov, 100g pr.cukru, 100ml mlieka,50g čokolády

Žĺtky s cukrom vymiešať, pridať kakao, vodu, olej, múku s práškom, nakoniec sneh upiecť. Šťavu z ananásu zmiešať s rumom a poliať korpus. Zomleté orechy s cukrom zaliat horúcim mliekom, pridať k piškótam rozdrveným, vmiešať na kúsky nakrájaný ananás. a čokoládu. Plnku natrieť na vychladnuté cesto.

Stužený tuk s cukrom a suš. mliekom spracovať na hladkú masu, rozvalkať na fólii na veľkosť cesta, preniesť na cesto, fóliu stiahnuť, cesto pritlačiť, poliať roztopenou čokoládou.

Kokosové paličky

200g kryštálu, 100g medu, zaliat troškou vody, uvariť na nitku. Pridať 200g kokosu, ešte za tepla formovať na doske posypanej kokosom valčeky, hrubé asi ako prst. Vychladnuté potierať čokoládou, obaliť kokosom, šikmo nakrájať tyčinky.

Kokosové ježe

2 žĺtky, 250g cukru, 300g výberovej polohr. múky, 1 prášok, 50g smetolu, sneh z 2 bielkov, 2 dcl mlieka, upiecť, nakrájať na kocky, namáčať v polene, obaliť v kokose.

Poleva: 200g smetolu, rozpustiť, pridať 250g pr.cukru, 12 PL mlieka, 2 PL kakaa, uvariť, na obalenie 1 balík kokosu.

Kokosové rezy I

300g cukru, 7 bielkov, - sneh, pridať 250g kokosu, 4 PL hrubej múky, upiecť na vymastenom papieri.

Plnka: nad parou vymiešať 7 žĺtkov, 1 dcl silnej kávy, 15 dkg pr.cukru, do zhustnutia, vychladiť, vmiešať 1 maslo, potrieť korpus, poliať čokoládou.

Kokosové punčové rezy II.

8 vajec, 180g pr.cukru, 180h hrubej maky.

Postup: sneh zo 4 bielkov + 90g cukru, pridať 4 žĺtky, 90g múky, upiecť 1 plát, zo zvyšku surovín tak isto 2.plát.

Punčová plnka: 100g kryštálu, 2 dcl vody, 100g ríbezl'ového lekváru, 5 PL rumu, citr.kôra, šľava, 50g mletých orechov, 50g hrozienok, 3 PL kakaa. Z cukru, vody, lekváru uvariť sirup, vychladiť, pridať ostatné suroviny a rozmrvený 2. plát zmiešať, natrieť na 1.plát, utlačiť.

Kokosová plnka: 3 dcl mlieka prevariť s 150g pr.cukru, 150g kokosu. Vychladiť, natrieť na punčovú plnku, poliať čokoládou

Kokosové pusinky

3 bielka, 300g kryštálu vyšľahať nad parou do zhustnutia, pridať 100g kokosu, 100g hrubej múky, 1 PL octu, robiť lyžičkou kôpky na vymastený papier, sušiť pomaly na miernej teplote.

Kokosové labky

250g hrubej múky, 120g margarínu, 120g cukru, 120g kokosu, 1 vajce, vanilka, zmiesiť, vtlačať do formičiek, upiecť, obaliť v cukre.

Kokosové kocky v oblátke

7 bielkov, 300g cukru ml. vyšľahať, pridať 250g kokosu, 4 PL polohrubej múky, piecť na vymastenom papieri, pomaly.

Plnka: 7 žĺtkov 6 PL cukru, 3,5 PL hladkej múky, 8,5 PL mlieka. Vanilka, vyšľahať nad parou, vychladiť, vmiešať 1 maslo.

Pol plnky natrieť na cesto, položiť oblátku potretú pikantným džemom, otočiť, zložiť papier, natrieť druhú polovicu plnky, oblátku s džemom, zaťažiť, dať do chladničky. Nakrájať kocky, šikmo namáčať v čokoláde.

Kokosové tortičky

8 žĺtkov vyšľahať s 450g pr.cukru, pridať 8 PL teplej vody, 2 PL kakaa, sneh z 8 bielkov, 250g polohr.múky, pol prášku. Upiecť na 2 plechoch. Vykrajovať kolieska, zlepiť po 2 krémom, boky potrieť krémom, obaliť v kokose, vrch poliať čokoládou.

Krém: 500ml mlieka, 5 PL hrubej múky, uvariť kašu. 250g masla, 250g pr.cukru vymiešať, spojiť s vychladnutou kašou.

Kokosové šuhajdy /30 ks/

2 dcl mlieka, 300g kryštálu, 30g kakaa, 50g sušeného mlieka, uvariť kašu. Do teplej pridať 200g, vymiešať, pridať kokos. 100g stuž. 100% tuku stopiť s 250g mliečnej čokolády, pridať mleté oriešky. Naliať do košíčkov, stuhnúť v chlade. Dať na to kokosovú plnku, zaliať čokoládou, posypať opraženým kokosom

Kokosové rezy

4 vajcia, 1 šálka kryštálu, 1 dcl oleja, 1,5 šálky polohrubej múky, 1 PL kakaa, 1 šálka mlieka, 1 prášok, 2 PL slivkového lekváru, sekané orechy,- vymiešať, upiecť.

Plnka: 3 dcl mlieka uvariť, vsypať 130g kokosu, vychladiť. Vyšľahať 150g masla s 150g cukru, spojiť s kokosom, natrieť na koláč.

GAŠTANOVÉ

Gaštanové jazýčky

500g gaštanovej masy, 120g pr.cukru, 2 vanilky, rum vymiešať, formovať jazýčky / kolieska/ poliať čokoládou, zdobiť mandľami, uložiť v papierových košíčkoch do chladu.

Gaštanový tunel

3 vajcia, 60g kryštálu, 2 PL kakaa, 100g nasekaných mandlí, 2 kocky gaštanovej masy po 200g, 500 ml šľahačky, 1 stužovač., poleva: 200g čokolády, 4 PL mlieka, 50g tuku /Cera/

Žĺtky s cukrom vymiešať do peny, pridať kakao, mandle, sneh, vyliat' na užší pekáč, piecť 15 min pri 200st.. Srnčí chrbát vyložiť alobalom, po stenách roztláčiť gaštanové pyrė, vychladnuté cesto vyklopiť na tácku, šľahačkou vyplniť dutinu s gaštanovým pyrė, preklopiť srnčí chrbát na pyrė, stiahnuť alobal, okraje cesta zrezať, čokoládu rozpustiť s mliekom a tukom, poliať, nechať stuhnúť v chlade

Gaštanová roláda

400 g gaštanovej masy, 80g masla, 100g vanilky, 1 dcl mlieka, 1 PL rumu.

Zmiešať, dať na čistú vlhkú utierku, rozotrieť, natrieť plnkou, zrolovať, potrieť plnkou, dať do chladu.

Plnka: 100g čokolády, 100g práškového cukru, 100g masla. 4okoládu rozpustiť, zmiešať s cukrom, chladnúce vyšľahať s maslom.

Gaštanový krém

4 dcl mlieka, 50g cukru, 1 vanilka, 1 žĺtok, 1 zlatý klas.

Uvariť puding, vychladiť, primiešať rum a 200g gaštanovej masy.

Zdobiť čokoládou šľahačkou alebo ovocím

Gaštanová torta

250g gaštanovej masy, 200g Veta, 2 vajcia, 100g pr.cukru, 70g polohrubej múky, broskyňový kompót.

Sneh z bielkov ušľahať, pridávať cukor, žĺtky, múku, 50 g rozpusteného Veta, upiecť vo forme. Gaštanovú masu vymiešať so 150g Veta, 2 PL cukru, vanilkou, rumom, natrieť na upečený vychladnutý korpus, obložiť kúskami broskyň, zdobiť šľahačkou

Gaštanové guľky:

150g medu, 250 g gaštanov, 50g mandlí, kokos, mlieko, čokoláda.

Gaštanovú masu zmiešať s medom, mliekom, vyformovať guľky, obalovať v kokose alebo poliať, zdobiť mandľami

Gaštanový tunel

3 vajcia, 60g kryštálu, 2 PL kakaa, 100g nasekaných mandlí, 2 kocky gaštanovej masy po 200g, 500 ml šľahačky, 1 stužovač., poleva: 200g čokolády, 4 PL mlieka, 50g tuku /Cera/.

Žĺtky a cukrom vymiešať do peny, pridať kakao, mandle, sneh, vyliat' na užší pekáč, piecť 15 min pri 200st.. Srnčí chrbát vyložiť alobalom, po stenách roztláčiť gaštanové pyrė, vychladnuté cesto vyklopiť na tácku, šľahačkou vyplniť dutinu v gašt.pyrė, preklopiť srnčí chrbát na pyrė, stiahnuť alobal, okraje cesta zrezať, čokoládu rozpustiť s mliekom a tukom, poliať, nechať stuhnúť v chlade

MAKOVÉ

Makové šišky

500h hladkej múky, 30g droždia, 2,5 dcl mlieka, vanilka, 1 KL soli, 1 vajce, 50g masla alebo oleja.

Plnka: 100g mletého maku, 2 jablká, 100g cukru, mletá škorica.

Vypracovať kysnuté cesto, nakrájať po vykysnutí na kocky, naplniť, vysmažiť

Hrnčekový makový koláč

Po 3 hrnčeky hrubej múky, mletého maku, práškového cukru zmiešať s 1 práškom. Polovicu nasypať na vymastený plech, nastrúhať jablká, nasypať druhú polovicu a zalíať. Zálievka: 2 vajcia, 2 dcl mlieka, 10 dkg masla, upiecť.

Obrátený makový koláč

1 kg jablák , 450 / 375/ g pr.cukru, 6 /5/ vajec, 2 /1,7/ dcl oleja, a teplej vody, 300 /200/g polohrubej múky, 150/125/g mletého maku, ½ prášku do pečiva, čokoládová poleva.

Očistené nastrúhané jablká udusiť, dať do pekáča vyloženého alobalom, vymasteného. Žĺtky s 300g cukru vymiešať, + olej, voda, vyšľahať. 1/3 žĺtkovej masy zmiešať s makom a 150g pr.cukru, navrieť na jablká, na to žĺtkové cesto s múkou., piecť asi 30 min, vyklopiť, vychladiť, poliať čokoládou.

Maková vianočka

500g polohr. Múky, 30g droždia, 50g cukru, 250ml mlieka, 2 vajcia, 150g Hery, 50g mandlí, citr.kôra, - spracovať na cesto, rozvalkať, natrieť plnkou, zrolovať, 20 min. kysnúť vo forme, upiecť.

Plnka: 250g mletého maku, ½ mlieka, 1 vanilkový puding, 1 PL Hery, 1 žltok, 100g kryštálu, 200g pr.cukru, 1 bielok, šťava z 1 citróna.

Mak zalíať 1/8 l vriaceho mlieka. Zo zvyšku mlieka uvariť puding s cukrom, žitkom, pridať Heru, zmiešať s makom.

Poleva: práš.cukor, citr.šťava, bielok vymiešať, posypať mandľami.

Mriežkovaný koláč čerešňovo makový

160g múky, 80g masla, 40g pr.cukru, škorica, citr.kôra, 1 vajce spracovať na cesto, časť odložiť na mriežky, ostatným vyložiť menší vymastený plech.

Plnka: 200g mletého maku, 40 g strúhanky, 1 PL maizeny, 2 PL medu, 1/8 l mlieka, 700g čerešní, 30g mandlí

Mlieko zvariť, spariť mak, pridať med, strúhanku, škoricu, rum, dať na cesto, posypať čerešňami, zatlačiť, navrch urobiť mriežku zo zvyšného cesta, posypať mandľami, piecť asi 25 min.

Lenivé makové rezy

2 hrnčeky kryštálu, polohrubej múky, mlieka, po 1 hrnčeku celého maku, oleja, 3 vajcia, 1 prášok, lekvár, poleva.

Vajcia vymiešať s cukrom, pridať olej, mlieko, mak, múku s práškom, upiecť, potrieť lekvárom, poliať čokoládou.

Makové karamelové rezy

250g margarínu, 200g pr.cukru, 4 žĺtky, vymiešať, pridať 1 PL kakaa, 250g maku mletého, 1 PL sódy bikarbony, 5 dcl mlieka, 250g hrubej múky, sneh zo 4 bielkov. Upiecť, poliať sirupom.

Sirup: 250g kryštálu, 2 dcl vody, šťava z 2 citrónov, 0,5dc rumu

Krém: karamel z 50g kryštálu, + 1 dcl vody, 1,5 dcl mlieka, 1 žĺtok, ½ Zlatého klasu, uvariť na puding, vychladiť. 125g masla vmiešať so 70g pr.cukru, zmiešať s pudingom a pol dcl rumu. Natrieť na cesto, poliať čokoládou.

Makové rezy zo života

Cesto: 5 vajec, 250g kryštálu, 5 PL vody, 200g mletého maku, 150g hladkej múky, 1,5 KL prášku do pečiva,

Plnka: 500ml mlieka, 1 vanilka, 2 Zlaté klasy, 250g Flóry, rum

Poleva: 250g pr.cukru, 2 PL citr.šťavy, vymiešať.

Sneh z 5 bielkov, pridávať cukor, vodu, žĺtky, mak, múku s práškom, upiecť na veľkom pekáči na masťnom papieri, vyklopiť, vychladiť, prerezať na 2 pásy, potom každý vodorovne na 2 pláty. Uvariť puding, vychladiť, vymiešať Flóru s cukrom, + puding. Natrieť spodné pláty, zlepíť, poliať polevou.

REZY

Svieže piškótovo jahodové rezy

Cesto: 4 vajcia, 10 PL kryštálu, 6 PL vody, 10 PL hrubej múky, ½ balíčka prášku do peč.

Plnka: 250g masla, 5 PL práš.cukru, 1 jahodový puding, 4 dcl mlieka, jahody

Žltky vyšľahať s cukrom, postupne pridať vodu, múku s práškom, nakoniec sneh, upiecť na menšom plechu, prekrojiť na 2 pláty.

Uvariť puding, vychladiť, vymiešať maslo s cukrom, kúsky ovocia, & piškótu natrieme, zlepíme polovicou plnky, zvyšok dáme na vrch, posypeme kokosom

Pudingové rezy

5 vajec, 5 lyžice vody, 180g kryšt.cukru, 180g polohrubej múky, 1 lyžička prášku do pečiva

Krém: 1l mlieka, 3 balíčky (a 40g) kokosového pudingu, 6 lyžíc cukru, 150g masla, Bebe keksy, Rum

Čokoládová poleva: 100g masla, 250g práškového cukru, 2 PL vody, 2 PL Rumu 3 PL kakaa – všetky prísady vymiešame vo vodnom kúpeli.

Vajcia, cukor a vodu vyšľaháme do peny. Po troškách primiešame múku s práškom do pečiva. Cesto vylejeme na plech vystlatý papierom na pečenie a v stredne vyhriatej rúre upečieme. Na krém uvaríme kašu z mlieka, cukru a kokosového pudingu, potom vmiešame maslo. Na upečený a vychladnutý plát nalejeme ešte vlažný pudingový krém, na ktorý poukladáme Bebe. Tie potrieme rumom a polejeme čokoládovou polevou. Stuhnutý koláč pokrájame na kocky a ozdobíme malými cukrárenskými ozdobami.

Pudingový koláč

Cesto: 4 vajcia, 200g polohr. múky, 200g kryštál.cukru, 1 dcl oleja, 1dcl vody, ½ prášku

Vajcia vyšľahať s cukrom do peny, pridať ostatné.

Puding: 1 liter mlieka, 2 Zlaté klasy, 6 PL cukru, 3 PL kakaa uvariť

Piškótové cesto vyliať na vymastený vysypaný pekáč, naň cik-cak nalíť horúci puding, piecť 25 min. při 220st.

Poleva: 3 pochúťkové smotany vymiešať s 3 PL práš.cukru a 1 vanilkou. Rozotrieť na horúci koláč a posypať škoricou

Ľahké jogurtové rezy s ananásom

2 dcl bieleho jogurtu, 1 vajce, 200g kryštálu, 1 KL sódy bikarbony, cit. kôra, 250g hladkej múky, 3 PL oleja, ananás.kompót.

Vyšľahať jogurt, cukor, vajce, sódu bikarbonu, do rozpustenia cukru. Pridať múku, olej, vyliať na plech. Poukladať kúsky ananásu, upiecť, poliať citr.polevou: 1 bielok vymiešať s 100g pr.cukru a 1 PL citr.šťavy.

Jogurtové rezy

2 biele jogurty, 2 tégly polohr.múky, 2 tégl. kryštálového cukru, 1 prášok, 1 vanilka, 1 vajce, ovocie, posýpka z masla, hrubej múky, pr.cukru, vanilkou.

Zmiešať jogurty, múku s práškom, vajcom, cukrom, vyliať na plech, posypať ovocím, posýpkou, upiecť

Rumové mramorované rezy

PL margarínu, 250g kryštálu, vymiešať, primiešať 5 celých vajec, 500g polohr.múky, 1 prášok do pečiva ,do polovice cesta dať 2 PL kakaa, rum, ak treba trochu mlieka. Klásť na plech striedavo kôpky svetlé a tmavé, rozotrieť, upiecť, potrieť cukrovou polevou. /Pr. Cukor, citr.šťava, bielok, rum/

Perníkové rezy (perník)

400g hladkej múky, 300g pr.cukru, 2 dcl oleja, 1 prášok do perníka, 2 vajcia, 100g hrozienok, 1 PL škorice, 1 KL sódy bikarbyny, 500ml mlieka, 100 g mandlí, zmiesiť, posypať mandľami, upiecť.

Trojité báľeš

200g hladkej múky, 200g hrubej múky, 200g tuku, 1 vajce, 1 žltok, kúsok droždia, spracovať, rozdeliť na 3 diely, rozvalkať, potrieť lekvárom, posypať orechmi, cukrom, vrchný plát popichať, upiecť, poliať čokoládou

Pohárová bublanina

3 poháre polohr.múky, 1,5 pohára práš.cukru, ½ pohára oleja, 1,5 pohára mlieka, 1 prášok, 3 vajcia / 1 pohár = 2 dcl./, ovocie na posypanie. Zmiešať, vyliať na plech, posypať ovocím, upiecť.

Čerešňová bublanina

500g hrubej múky, 250g margarínu, 300g cukru pr., 5 vajec, 1 šálka mlieka, citr.kôra, prášok. Žĺtky s margarínom a cukrom vymiešať, pridať múku, mlieko, sneh, poklásť na plechu čerešne.

Olejová bublanina

6 žltkov, 250g cukru, vymiešať, pridať 2 dcl oleja, 2 dcl vody, 370g polohr.múky, prášok, sneh, upiecť s ovocím.

Bublanina so Solamylom

L Smetol rozpustiť, mierne vychladiť, pridať 1 Solamyl, 1 prášok, 1 vanilku, 4 celé vajcia, 250g pr.cukru, vymiešať, upiecť s ovocím

Limetkové rezy

Základ – piškótové cesto, do ktorého sa pridá šťava a kôra z 1 citróna

Krém: 4 limetky, 5PL rumu, 1PL práš.cukru, 1 zväzok mäty, 3 plátky želatíny, 200g žervé, 300g bieleho jogurtu, 75g cukru

Z 3 limetiek ostrúhať kôru a vytlačiť šťavu, 4.limetku nakrájať na kolieska. Rum zmiešať s 5 PL lim.šťavy, s práškovým cukrom, zvariť, vychladiť. Pokvapkať tým korpus.

Mäto umyť, odkvapkať, časť lístkov odložiť na ozdobu, zvyšok nasekať.

Želatínu namočiť v studenej vode, žerve vymiešať v jogurte+cukor a zbytok lim.šťavy, kôry a sekanej mäty. Želatínu vyžmýkať, rozpustiť a zmiešať s krémom, Dať na korpus a stuhnúť v chlade 2 hodiny. Rozkrájať a zdobiť plátkom limetky s lístkom mäty

Slovan rezy

1 piškótový plát veľký, 2 dcl vody, 2 PL želatíny, 4 šľahačky, 2 PL cukru, 8 dcl mlieka, 8 žltkov, 80g pr.cukru, 2 vanilky, rum, 2 PL kaka.

V 1 dcl vody napučať 1 PL želatíny 1 hod. 2 šľahačky vyšľahať s 1 PL cukru. V 4 dcl mlieka rozmiešať 4 žĺtky, 40g pr.cukru, 1 vanilku, uvariť, do horúceho vmiešať a rozpustiť želatínu, vychladiť, zmiešať so šľahačkou. Keď začne tuhnúť, vyliať na rumom poliatu piškótu. Plnku uvaríme ešte raz s kakaom a vylejeme na stuhnutú bielu vrstvu. Držať v chlade

Družstevný koláč

2 vajcia, 200g tuku, 300g pr.cukru, 500g hrubej múky, 3 dcl mlieka, 2 PL kaka, 3 PL lekváru, 1 KL sódy bikarbyny, sekané orechy, hrozienka, poleva.

Žĺtky s cukrom a margarínom vymiešať, pridať ostatné prísady, nakoniec sneh. Upiecť, poliať.

Žltkové rezy

250g margarínu, 250g práš.cukru, vymiešať, pridať 250g mletých orechov, 250g hrubej múky, sneh zo 6 bielkov, upiecť na menšom hlbokom pekáči, vymiešať 6 žltkov s 250g práš.cukru, natrieť na horúci koláč, voľne usušiť.

Doboškové rezy I

Cesto:6 vajec, 100 g kryštálu, 80g pr. Cukru, 2 PL teplej vody, 120g polohrubej múky, pol vanilky.

Žltky šľahať s kryštálovým cukrom, vanilkou, pridať vodu, šľahať do rozpustenia cukru. Pridať múku a sneh z bielkov a pr. cukru. Natrieť na papier na pečenie natenko na 2 veľké plechy, upiecť pomaly pri 180 st. Každý plát rozrezať na 3 pásy = 6 plátov

6 plátov dobošových rezov./môžu byť i kúpené/, ½ l mlieka, 1 pudingový prášok vanilkový, 1 žltok, 120g cukru, 250g masla, 50g nugátovej hmoty, 60g čokolády na varenia.

Karamel:200 g cukru, 1 ČL masla.

Krém: 4 PL mlieka rozhabarkovať s pudingom a žltkom. Zvyšok mlieka zohriať, uvariť puding. Maslo vymiešať do peny a s 120g cukru. Po lyžiciach vmiešať do vychladnutého pudingu. Nugátovú hmotu a čokoládu rozpustiť vo vodnom kúpeli, zmiešať s maslovým krémom. Pláty zlepiť krémom, natrieť aj boky, vrch nie. Cukor s maslom na mierom ohni skaramelizovať a rýchle natrieť na vrch a nakrájame skôr, než karamel stuhne.

Dobošové rezy II

6 vajec, 180g pr.cukru, 120g hrubej múky(polohrubej), pol vanilky.

Žltky vyšľahať s polovicou cukru a vanilkou, bielky so zvyšným cukrom, zmiešame so žltkami a múkou, natrieme na tenko na 2 plechy na papier na pečenie, upečieme, vychladnuté rozkrojíme na 3 pásy = 6 pásov, spojíme plnkou, posledný pás potrieme horúcim karamelom, hneď pokrájame na pásiky a preložíme po kúskoch na koláč

Plnka:250g masla vymiešame s 200g pr.cukru, pridáme 100g zmäknutej čokolády,1 vajce vyšľaháme.

Karamel:200g kryštálu, 1 PL masla,

Cukor pokropiť vodou, skaramelizovať, pridať maslo, hneď natrieť na plát a nakrájať

Nugátové rezy

250g masla vymiešať s 250g cukru, pridávať 4 vajcia, 250ml mlieka, 500g polohrubej múky s 1 práškom, 75g kaka, 100g nasekanej čokolády, 50g sekaných orechov./lieskovcov. Upiecť plát.

Plnka: 5 PL instantnej kávy rozpustiť v 400 g šľahačky, natrieť na cesto, ďalšiu šľahačku ušľahať, navrstviť na kávovú, posypať sekanými mandľami.

Ananásové rezy

8 vajec, 240g hrubej múky, 240g pr.cukru,

Postup: bielka vyšľahať s cukrom, zašľahať postupne žltka, vmiešať múku, upiecť piškótu.

Plnka: odrezky z cesta, ríbezl'ový džem, 4 PL rumu, 20g kaka, 50ml mlieka.

Odrezky rozdeliť na 3 časti.

1. zmiešať s džemom, ananásovou šťavou,
2. zmiešať s ananásovou šťavou a rumom,
3. s mliekom a kakaom

Plát rozkrojiť na 2 časti:

1.potrieť postupne plnkami 1,2,3, prekryť 2.plátom, zaťažiť, potrieť šľahačkou, zdobiť ananásom.

Opitý koláč

Cesto: 220g margarínu vymiešať s 6 žĺtkami a 220g pr.cukru, pridať 2 PL kakaa, 60g hladkej a 60g hrubej múky, 1 prášok, sneh, upiecť.

Plnka: džem na potretie, marhuľový kompót, 220g orechov, 150g pr.cukru, 3 dcl rumu, Cesto potrieť lekvárom, uložiť marhule, posypať orechmi mletými, s cukrom, poliať rumom, natrieť polevu.

Poleva: 120g cukru, 120g masla, 2 PL kakaa, 1 PL maizeny, mlieko, stopiť, rozpustiť.

Punčové rezy

15 vajec, 450g kryštálu, 450g hlad.maky.

Bielky s cukrom vyšľahať, pridať žĺtka, trochu oleja, múku, upiecť 3 pláty, alebo 1 v hlbokom plechu a rozrezať na 3.

Roztok: 500g kryštálu, 4 dcl vody, rum, červený breton rozvariť.

Spodný plát natrieť lekvárom, položiť kandizované ovocie, 2.plát namočený roztoku, potom 3.plát, zaťažiť na 3 hodiny, poliať čokoládou alebo fondantom.

Bokačo

Šľahať 6 žĺtkov s 300g kryštálu, pridať sneh zo 6 bielkov, 300g mletých orechov, ½ PL strúhanky, 1 PL kakaa, plech vyložiť tortovými oblátkami, naliat masu, piecť asi 8 min.

Plnka: 250g masla vymiešať s 120g pr.cukru, 2 žĺtkami, 2 dcl čiernej kávy, natrieť na vychladnutý korpus, posypať sekanými orechmi.

Čajové rezy

Cesto: 2 krát po 5 vajec, 100g cukru kryštálu, 100g polohr. Múky, ½ prášku.

Nálev: 2 dcl tuhého čaju 2 PL kakaa, 150g pr.cukru, 0,5dcl rumu

Kréom: 250g masla(margarínu), 1 čerstvé vajce, 150g pr.cukru, 2 PL kakaa, rum.

Marhuľový lekvár, čokoládová poleva /100g čokolády, 80g masla/

Vyšľahať 5 bielkov s kryštálom,, pridať 5 žĺtkov, múku s práškom, upiecť na papieri, to isté zopakovať. Obe piškóty zlepíť lekvárom. Poliať čajom zmiešaným s rumom, cukrom a kakaom. Z masla, cukru, vajca, kakaa, rumu vyšľahať krém. Dať na korpus, stuhnúť, poliať čokoládou

Rezy so sekanými orechami

250g margarínu, 250g cukru, 5 žĺtkov, vymiešať, pridať 3 PL kakaa, 120g sekaných orechov, škoricu, vanilku, citr.kôru, rum, 4 PL hrubej múky, pol prášku, sneh z 5 bielkov.

Upiecť, potrieť lekvárom, poliať čokoládou, nakrájať na špice, zdobiť šľahačkou

Punčové rezy „Siska“

2 pláty piškóty tenké, 3 balíčky keksy Indianky alebo Marína, čokoládová poleva

Plnka: 120g mletých orechov, puding z 300 ml mlieka a 1 Zlatý klas, 200 g pr.cukru, 250g masla, rum.

Uvariť puding, vmiešať orechy, vychladiť, vymiešať maslo s cukrom, vmiešať do plnky, pridať rum.

Zmes: malinový sirup s trochou vody(spolu asi200ml), 0,5 dcl rumu alebo esencia, 100g pr.cukru,

Spodný korpus poliať zmesou, natrieť polovicu plnky. Na ňu poukladať keksy máčané v zmesi, natrieť druhú polovicu plnky., horný korpus, poľfkáť zmesou, poliať čokoládou.

Lenivý koláč

Po 2 hrnčeky kryštálu , polohr. Múky, mlieka, po 1 hrnčeku mletého maku a oleja, 3 vajcia, 1 prášok, lekvár, poleva

Vajcia s cukrom vyšľahať do peny, pridávať olej, mlieko, múku s práškom, mak, upiecť na vymastenom plechu, potrieť lekvárom, poliať čokoládou.

Oblíž prst

Cesto: 5 žĺtkov, 100g pr.cukru, 5 PL vody vymiešať, pridať 160g polohr.múky, trochu prášku, 1 PL kakaa, sneh vyšľahaný z 5 bielkov s 100g kryštálu.

Krém: pol l mlieka, 5 žĺtkov, 4 PL maizeny, 1 vanilka, uvariť. 250g masla vymiešať s 200g cukru, pridať do vychladnutej kaše.

Kašu navrstviť na cesto, na vrch dať sneh z 5 bielkov, vyšľahaný nad parou s 200g kryštálu a šľavou s 1 citróna. Na vrch nastrúhať čokoládu

Piškové rezy

300 g. hladkej múky, 100 g margarínu, 100g cukru, 1 prášok, 6 PL mlieka, 1 PL kakaa, 1 vajce zmiesiť, vyvalkať 2 pláty, upiecť.

Kaša: 1 l mlieka, 8.PL hrubej múky uvariť, vymiešať 250g masla s 250g cukru, spojiť s kašou. Pol plnky natrieť na 1.plát, poukladať piškóty dlhé namočené v rume, potrieť plnkou, položiť druhý plát, poliať čokoládou.

Čokoládovo biele kocky

Cesto: 150g margarínu, 150g cukru, 4 žĺtky, 1 PL kakaa, vymiešať, pridať 120g mletých orechov, 70g hrubej múky, pol prášku, sneh zo 4 bielkov, upiecť. Potrieť lekvárom.

Plnka:200g mletých orechov, 150g cukru, 1 dcl rumu, zmiešať, natrieť na lekvár.

Poleva- marcipán- 150g Sunaru, 200g 100%tuku/Cera/, 200g pr.cukru spracovať na doske, vyvalkať, položiť na plnku, pritlačiť. Nakrájať kocky, polovice nakriž namočiť v čokoláde.

Sviatočné rezy

5 vajec, 5 PL kryštálu vyšľahať, pridať 5 PL polohrubej múky, 2 PL kakaa, 1/ prášku, upiecť piškótu. To iste zopakovať = 2 pláty.

Plnka: 500ml mlieka, 5 žĺtkov, 1 vanilka, 2 PL hrubej múky uvariť, vychladiť. 125g masla vymiešať s 200g cukru, 2 PL kakaa, spojiť s kašou.

Pláty spojiť s polovicou kaše, zvyšok plnky natrieť na 2.plát, na to sneh, polevu.

Sneh: 5 bielkov vyšľahať nad parou s 350h pr.cukru

Poleva. 3 PL kakaa, 3 PL kryštálu, 30g masla. Kakao s cukrom a troškou vody rozvariť, pridať maslo.

Výborný jablčník

200g Hera, 200g kryštál.cukor, 300g polohr.múky, 5 vajec, ½ prášku, 150ml mlieka, 750g strúhaných jablák, 70g orechov, mletých, 200g pr.cukru.

Hera vymiešať s kryštálom a 5 žitkami, pridať múku s práškom a mlieko, dať na plech vymastený, vysypaný múkou. Na cesto dať jablká s orechmi. Piecť asi 10-15 min, navrstviť sneh z 5 bielkov a cukru, zapiecť.

Rezy DOBROTA

Cesto: 7 PL pr.cukru, 7 vajec, 1 vanilka, 3 PL kakaa, 3 PL mletých orechov, 3 PL drvených piškót. Žĺtky vymiešať s cukrom, vanilkou, kakaom, pridať orechy a piškóty, sneh. Upiecť, rozkrojiť pozdĺžne na 2 kusy.

Krém: 140g mletých orechov, 6-8PL mlieka, 150g masla, 2 PL pr.cukru, 1 balík piškót, čierna káva s rumom na namáčanie, 2-3 banány, čokoládová poleva.

Orechy zaliať vriacim mliekom, maslo s cukrom vymiešať, pridať vychladené orechy, polovicu navrstviť na 1. plát, uložiť piškóty namáčané v káve, banány, natrieť zvyšok plnky, položiť 2.plát, poliať čokoládou.

Slávnostné karamelové rezy

Cesto: 6 vajec, 6 PL kryštálu, 1 PL kakaa, 5 PL polohr.múky, 1 prášok, 50ml oleja.

Bielky vyšľahať s cukrom, pridávať olej, žltka, múku s práškom, kakao. Upieť na papieri.

Plnka: 1 l vody, 3 Zlaté klasy, 130g kryštálu, 1 vanilka, 2 PL kakaa, 7 bielkov

Uvariť kašu z vody, 2 klasov, 70g cukru, 1 vanilky. Vmiešať do horúceho sneh zo 7 bielkov a zvyškom cukru. Rozdeliť na 2 časti, do 1. dať kakao. Na cesto dať najprv bielu plnku, potom tmavú, vychladiť.

Šľahačkový krém: 4 PL kryštálu, 250ml mlieka 2 šľahačky v prášku. Z cukru urobiť karamel, zaliť mliekom, vychladiť, v karamele vyšľahať šľahačky, dať na plnky, posypať čokoládou.

Iná varianta plnky Uvariť kašu zo 7 dcl mlieka, 2 zlatých klasov a 2 PL polohr.múky, 2 vanilky. Vychladené zmiešať s 200g masla vyšľahaným s 100g cukru, do polovice kakao.

Rezy TIP-TOP

Cesto: 250g hladkej múky, 150g Hery, 1 vajce, 100g práš. cukru, vanilka, 1 ČL prášku- vypracovať cesto na doske, vyvalkať, dať na plech, dopoly upieť, potrieť lekvárom, dať plnku, dopieť. Poliať čokoládou.

Plnka: 5 vajec, 250h pr.cukru, 120g Hery, 150g mletých orechov, 1 ČL kakaa, 2 strúhané jablká., 1 PL strúhanky. Žltky s cukrom vymiešať, pridať kakao, strúhané jablká, orechy, sneh, strúhanku.

Vatové rezy

Cesto: 6 PL kryštálu, 6 vajec, 5 PL polohr.múky, 1 PL kakaa, 1/2 prášku Bielky s cukrom vyšľahať, pridávať žltky, kakao, múku, prášok, upieť.

Krém: 4 dcl mlieka, 4 žltky, 50g kryštálu, 1 vanilka, 4 PL múky polohr.- uvariť kašu, vychladiť. Heru vymiešať, pridať ku kaši. Natrieť na piškótu, na to sneh, strúhanú čokoládu.

Sneh: 4 bielky vyšľahať so 150h kryštálu nad parou

Malinový koláč s tvarohom

Cesto: 6 vajec, 250g Hery, 250g pr.cukru, 250g polohr.múky, 1 prášok. Žltky s cukrom vyšľahať, pridať múku, prášok, sneh, upieť.

Plnka: 500g tvarohu, 2 pochúť. smotany, 4-5 PL cukru, 1 vanilka vymiešať, pridať maliny, rozotrieť na vychladnutý koláč, dať do chladničky

Broskyňový dezert

3 vajcia, 3 PL pr.cukru, 2,5 PL polohr.múky, 1 pohár zaváraných broskýň, 2 PL marhul.lekváru, 1 šľahačka, čokoláda, maslo, rum

Urobíme sneh z bielkov s cukrom, pridávame žltka, múku, upieť v menšom plechu na papieri. Vykrajujeme kolieska pohárom , potrieme lekvárom vymiešaným so šľavou s broskýň a rumom, položíme polky broskýň, polejeme čokoládou, zdobíme šľahačkou, môžeme podávať v košíčkoch.

Grófkín koláč

Cesto: 450g polohr.múky, 125h masla, pol prášku, 200g pr.cukru, 4 žltky, 1-2PL mlieka, citr.kôra, 1 PL kakaa, vypracovať cesto, 1/3 odložiť do chladu, zvyšné rozvalkať na vymastený pomúčený plech.

Plnka: posypať strúhanými jablkami /7ks/, vanilka, škorica, 100g sekaných orechov, 100g hrozienok, natrieť sneh zo 4 bielkov, nastrúhať zvyšok cesta, upieť

Marhuľové rezy

180g Hery, 150g medu, 6 žltkov vyšľahať, pridať 400g muky. Dať na vymastený vysypaný plech, poklásť marhule komp., upieť. Sneh zo 6 bielkov s 150g medu, 100 g kokosu pred dopečením natrieť, dosušiť pri teplote 70-100 st.

Trojité báleš

200g hladkej múky, 200g hrubej múky, 200g margarínu, 1 vajce, 1 žltok, kúsok droždia, spracovať, rozdeliť na 3 časti, rozvalkať, potrieť lekvárom, posypať mletými orechmi s cukrom, vrchný plát popichať, upiecť, poliať čokoládou.

Juhoslovanský koláč

I. lístkové cesto rozdeliť na 2 pláty a upiecť

II. cesto(piškóta): 5 vajec, 200g pr.cukru, vyšľahať do peny, pridať 4 PL polohr.múky s 1 práškom a 80 g mletých orechov.

Plnka: ½ l mlieka a 5 PL polohr.múky uvariť na kašu, vychladiť. Vymiešať 250g masla s 150g pr.cukru, 1 vanilkou, s trochou rumu., spojiť s kašou.

Na upečené lístkové cesto dať 1/2 plnky, naň piškótu, lekvár, 2.polovicu plnky, druhé lístkové cesto, posypať cukrom

Bleskový kompóťový koláč

1 pohár zaváraných marhúľ, sliviek..., 300g.polohr.múky, 150g pr.cukru, 1 dcl oleja, 1 PL kakaa, 1 prášok,

Postup: kompót nakrájať na kúsky, vliať do misy aj s nálevom, vmiešať múku s práškom a kakaom, cukor, olej, upiecť na vymastenom vysypanom plechu

Jablkový sen

Cesto: 125g masla, 125g pr.cukru, štip.soli, 1 vajce, 1 PL vody, 250g hladkej múky

Plnka: 750g jablk, 1 KL mletej škorice, mletý klinček, šťava z 1 citróna, citr.kôra, 50g hrozienok namočených v rume, 6 bielkov, 300g kryštálu, 1 vanilka, 100g mandľových lupienkov

Maslo, cukor, soľ, vajce a vodu zmiešame, pridáme múku, vypracujeme hladké cesto-do chladu. Očistené jablká nakrájame na plátky, zmiešame so škoricom, klinčkami, citr.šťavou, kôrou, hrozienkami. Cesto rozvalkáme na plech, popicháme, pečieme asi 10 min., navrstvíme plnku, na ňu sneh ušľahaný nad parou s kryštálom, posypeme lupienkami, dopečieme.

Rezy dunajské vlny

500g masla/Hera/, 350g práš.cukru, 6 vajec, 350g polohr.múky, 1 prášok, 2PL kakaa, 1 višňový kompót

Plnka: ½ l mlieka, 1 vanilkový puding, kôra a šťava z 1 citróna, čokoládová poleva.

250g masla vymiešať s 250g cukru, postupne pridávať vajcia, nakoniec múku s práškom. Cesto rozdeliť na 2 polovice, na vymastený plech dať bledé cesto, naň 2.polovicu do ktorého sa vmiešalo kakao, poukladať odkvapkané višne. Piecť pri 175 st. asi 30 min., vychladiť.

Puding uvariť so 100 g cukru, vychladiť, zmiešať s 250g masla, citr.šťavou a kôrou, dať do chladu. Poliať čokoládovou polevou, do chladnúcej polevy urobiť vidličkou vlnky.

Kávové rezy s grilážou

Cesto: 8 vajec, 220g pr.cukru, pol vanilky, 1 KL mletej zrnkovej kávy, 120g hrubej múky, 80g orechov mletých, strúhaná citr.kôra

Krém: 300g masla, 200g pr.cukru ,250g šľahačky, 4 žĺtky, 1 PL hrubej muky, pol vanilky, 1 dcl silnej čiernej kávy

Griláž: 70g kryštálu, 50g mletých orechov

8 žltkov vymiešať s práš.cukrom a vanilkou, pridať mletú kávu, citr.kôru, striedavo vmiešať tuhý sneh, mleté orechy, múku. Upiecť na vymastenom vysypanom plechu pri 170 st.

Plnka: v kotlíku nad parou do zhutnutia šľahať žĺtky, 100 g pr.cukru, vanilku, smotanu a múku, po lyžičkách pridávať kávu. Hotový krém navrstviť na cesto.

Na suchej rajničke do hneďa upražiť kryštál, vmiešať doň orechy, preložiť na mastný papier, /tanier/ rozotrieť, vychladnúť, rozdrviť v mažiari, posypať drvinou zákusok

Gaštanový tunel

3 vajcia, 60g kryštálu, 2 PL kakaa, 100g nasekaných mandlí, 2 kocky gaštanovej masy po 200g, 500 ml šľahačky, 1 stužovač., poleva: 200g čokolády, 4 PL mlieka, 50g tuku /Cera/.

Žĺtky a s cukrom vymiešať do peny, pridať kakao, mandle, sneh, vyliat' na užší pekáč, piecť 15 min pri 200st.. Srnčí chrbát vyložiť alobalom, po stenách roztlaciť gaštanové pyrė, vychladnuté cesto vyklopiť na tácku, šľahačkou vyplniť dutinu v gašt.pyrė, preklopiť srnčí chrbát na pyrė, stiahnuť alobal, okraje cesta zrezať, čokoládu rozpustiť s mliekom a tukom, poliať, nechať stuhnúť v chlade

Višňové rezy

6 vajec, 6 PL kryštálu, 6 PL polohr.múky, 1 PL kakaa, čokoládové stružliny.

Krém: 2 poháre 7 dcl višň.kompótu, kryštál cukor, 4 Zlaté klasy, 250g masla, 500ml šľahačky, 2 stužovače.

Žĺtky vymiešať do peny s 3 PL kryštálu, bielka extra na sneh s 3 PL cukru, spojiť, pridať múku s kakaom, upiecť na papieri pri 185st 12 –15 min.

Šťavu z kompótu doplniť do 1 litra vodou, osladiť podľa chuti, trochu odliat' bokom, uvariť puding s 4 klasmi, rozdeliť na 2 polovice, do 1. dať zahorúca vylúpané višne, do 2. po vychladení maslo.

Korpus poliať odloženou šťavou, dáme krém s višňami, na to maslový krém, smotanu vyšľaháme so stužovačom, osladíme, navrstvíme navrch, zdobíme čoko hoblinami.

Citrónové rezy

2 bielkové korpusy / každý z 5 bielkov vyšľahaných nad parou s 280g pr.cukru/ sušiť dlho pri 80 st.

plnka: šťava zo 6 citrónov, kôra z 3, 1,5 dcl vody, 200g kryštálu, 3 PL maizeny, /alebo 2 zlaté klasy/, uvariť puding, do vychladeného vmiešať 100g masla, natrieť na bielkový plát.

Šľahačky so stužovačom vyšľahať, osladiť, naliať na krém. Horný plát nakrájať na doske, poukladať na krém, stuhnúť v chlade, dokrájať.

TORTY

CESTÁ – korpus

1. 6 vajec celých vyšľahať so 180g kryštálu do peny, pridať 160g polohrubej múky s polovicou prášku, upiecť vo forme vyloženej papierom alebo vymastenej, vysypanej. Kakaová- časť múky nahradiť kakaom, orechová – mletými orechmi
2. 3 celé vajcia vyšľahať s 90g kryštálu, a 6 PL teplej vody, pridať 120g polohrubej alebo hrubej múky, rýchlo upiecť.
3. Na 1 vajce 40g cukru, 30g hrubej múky. Žĺtky vyšľahať s polovicou cukru, pridať sneh z bielkov a zvyšku cukru, nakoniec zľahka vmiešať múku
4. Medová – 6 vajec, 2 PL medu, 140g kryštálu, 240g hrubej múky, citr.kôra. Žĺtky med, cukor vyšľahať, pridať kôru, sneh, múku, upiecť
5. 4 celé vajcia, koľko vážia, toľko cukru a polohr. múky. Žĺtky vymiešať s cukrom, + 6 PL vlažnej vody, sneh, múka s trochou Malajky

OZDOBY

1. Čokoládové lístky: čokoládu rozpustiť a namočiť do nej z 1 stravy čisté listy, nechať stuhnúť v mrazničke 20 min., oddeliť lístok od čokolád
2. Hoblínky- čokoládu rozpustiť s 1 PL masla, vyliať na plytký tanier alebo dosku, stuhnúť, nožom zbrusovať hoblínky.
3. Marcipán I 150g sušeného mlieka, 200g pr.cukru, 200g stuženého tuku (Cera)
4. Ruže Marcipán II. 8 PL sušeného mlieka, 4 PL pr.cukru, 1 PL vody vypracovať v miske, kým sa nelepí, pridať farbivá, vyvaľkať na naolejovanej doštičke na 2mm, vykrojiť kolieska, urobiť piestik a okolo neho ukladať kolieska ako lupienky, poohýbať do tvaru ruže

POLEVY

Čokoládová

- 1) 100g masla, 100g pr.cukru, 1 PL mlieka, 1 PL kaka, všetko za tepla rozpustiť, nevariť, vymiešať, pridať 1 PL maizeny.
- 2) 3 PL kaka, 3 PL kryštálu, trochu vody, povariť, pridať 30 g masla
- 3) 100g palmarínu, 100g kryštálu, 2 PL kaka, 2 PL maizeny, 2 PL vody, 1 ČL oleja uvariť vodu s cukrom, vmiešať palmarín, po rozpustení vmiešať ostatné

Čokoládovo-kávová

2 PL precedenej silnej kávy, 100g kryštálu – uvariť, pridať 2 PL kaka, vymiešať, nakoniec 100g masla

Rumová

1 bielok, 200g pr.cukru, trochu rumu vymiešať.

Žĺtková

3 žĺtky, 200g práš.cukru vymiešať, poliať na horúci koláč

Citrónová

200g pr.cukru, 3 PL citr.šťavy, 1 PL vriacej vody, vymiešať

PLNKY

Čokoládová

3 vajcia, 300g kryštálu, 3 PL kakaa vymiešať nad parou do zhustnutia, pridať 1 PL maizeny. Po vychladnutí zmiešať s 250g masla.

Čokoládová II.

3 dcl mlieka, 1 várová čokoláda, 200g Hery rozmixovať, vychladiť, druhý deň vyšľahať

Tmavá do krémeša

2 dcl mlieka, 100g čokolády, 1/8 masla, rozpustiť, horúce rozmixovať v šľahači, stáť v chladničke do rána, vyšľahať.

Biela

4 dcl mlieka, 200g Cery, 100g masla, 1 vanilka, 70g kryštálu, 1 žltok, zohriať, rozmixovať, do rána do chladničky, vyšľahať.

Vanilková

2 dcl mlieka + 2 žĺtky + 1 PL maizeny – uvariť kašu. Vychladiť, zmiešať s 100g masla vymiešaného s 1 PL medu.

Medová

2 dcl mlieka, 2 žĺtky, vanilka, 1 PL maizeny, uvariť na kašu, vychladiť. Vymiešať 80g masla s 1 PL medu, spojiť s kašou.

Orechová

120g pr.cukru, 2 vanilky, 250g palmarínu, 2 dcl mlieka, 15g maizeny, 150g orechov, 1/2dcl rumu, 2 žĺtky
z mlieka, maizeny, žĺtkov uvariť kašu, vychladiť. Tuk vymiešať s cukrom, spojiť s kašou, postupne pridávať vanilku, orechy, rum.

Karamelová

150g kryštálu skaramelizovať na suchej rajnici, priliať 2 dcl teplej kávy. 1 PL rumu + 2 dcl mlieka + 2 PL polohrubej múky rozmiešať, vliat' do karamelu, zvariť kašu, vychladiť.
250g masla vymiešať so 100g medu, pridať karamel.

Jogurtová torta

4 vajcia, 120g pr.cukru, 2 ČL vanilky, 20g maizeny, 100g hladkej múky, štipka soli, ananás.kompót, 50g strúhanej čokolády
Žĺtky s polkou cukru vyšľahať, + vanilka, pridávať striedavo múku, maizenu, sneh z bielkov so zvyškom cukru. Upiecť vo forme., vyklopiť, tiahnuť papier, vložiť opäť do formy, vychladiť. Obložiť ananás.kompótom, zaliat' krémom, dať na 3 hod. do chladu, posypať čokoládou.

Krém. 150g bieleho jogurtu, 100g jemného tvarohu, 250g vanil.puding, 250g šľahačky vyšľahanej, 100g pr.cukru, 4 ČL želatíny. Želatínu v malom množstve vody napučať asi hodinu, rozpustiť vo vodnom úpeli, ostatné zmiešať, pridať želatínu.

Torta starej mamy

Koľko vážia vajcia, toľko masla, práškového cukru a hrubej múky +škorica, citr.šťava. maslo s cukrom vymiešať do peny, pridať žltka postupne, zašľahať, štip.soli, múku so škoricom, citr.šťavu, na kocky pokrúpané 2 jablká, nakoniec sneh. Upieť vo forme, zdobiť ľubovoľne...

Vajcová torta

1 celé vajce, 250g pr.cukru, 60g masla, 1 vanilka vymiešať, pridať 300g hrubej múky, 1 prášok, 2,5 dcl mlieka, 60g orechov, upieť, prekrojiť, naplniť.

Plnka: 6 PL mlieka, 100 g orechov uvariť, 150g masla vymiešať s 100g pr. Cukru, vymiešať, spojiť s vychladenými orechami. Naplnenú tortu potrieť krémom, posypať orechmi.

Ananásová torta

1 korpus piškótový,

Plnka: 1 konz. 500g ananás.kompótu, 2 KL želatíny, 500 ml šľahačky, 60g pr.cukru

Želatínu napučať v 2 dcl vody, šťavu s ananásu zliať, rozpustiť v nej za tepla želatínu. Ananás nakrájať. Šľahačku vyšľahať, pridať vychladenú želatínu, časť zmesi odložiť na zdobenie, zvyšnú zmiešať s ananásom, naplniť korpus, potrieť plnkou, zdobiť ananásom.

Zázračná torta

4 žltka + 300g cukru + 4 PL uvarenej vychladenej zrnkovej kávy vymiešať asi 20 min. Pridať 7 PL kávy, premiešať, pridať 150g mletých orechov, 50g sekaných orechov, 200g hrubej múky s pol práškom, sneh zo 4 bielkov.

Plnka: 1 čokoláda, 100g Smetolu, 100g pr.cukru 2 PL hladkej múky, uvariť nad parou, vychladiť, pridať 200g masla vymiešaného s 200g pr.cukru.

Snehová torta

14 bielkov, 800g kryštál.cukru vyšľahať nad parou do zhustnutia a rozpustenia cukru. Upieť 4 kruhy na papieri / piecť pomaly pri 80-100st.- sušiť.

Plnka: 14 žltkov vymiešať s 400g pr.cukru nad parou, pridať do chladného 500g masla s rumom a 3 PL kakaa.

Ľadová torta

Cesto: 2 vajcia, 75g pr.cukru, 1 vanilka, soľ, 30g polohrubej moky, 30g maizeny, 1/1 prášku., Bielky so 4 PL vody – sneh, žltky vymiešať s cukrom, štip.soli, vanilkou, pridať múku, maizenu, prášok, upieť v tortovej forme.

Plnka: 3 šľahačky, 3 stužovače, vyšľahať, pridať 150g pr.cukru, vanilku, 500g malín. Natrieť na korpus, zdobiť malinami a strúhanou čokoládou.

Škoricovo – čokoládová torta

Cesto: 4 žltky vyšľahať so 150g pr.cukru 4 PL teplej vody, pridať 100g polohr.múky, 1 KL prášku, sneh, ½ PL škorice, 1 vanilku, 75g mletých orechov a 2 PL kakaa upieť.

Plnka: 250g masla vymiešať so 100g pr.cukru, postupne pridať 3 vajcia, 200g roztopenej čokolády, rum,. Tortu rozrezať, naplniť, zdobiť šľahačkou, orechmi, posypať škoricom.

Slávnostná skladaná torta.

Biely korpus: 5 vajec, 140g pr.cukru, 1 vanilka, 200g polohr.múky, 5 PL vody, 1 prášok.

Žĺtky + cukor + voda vymiešať, pridať múku s práškom, sneh z 5 bielkov s 1 PL cukru.

Kakaový korpus: 3 vajcia, 3 PL vody, 3 PL cukru, 3 PL polohr.múky, trochu prášku, 1 PL kaka- upieť na vymastenom plechu..

Plnka: 300g kryštálu, 4 dcl mlieka, 1 Zlatý klas, vanilka, - uvariť kašu, vychladiť, Vymiešať 300g Palmarínu, spojiť.

Biely korpus rozkrojiť, 1 diel natrieť lekvárom a plnkou. Kakaový korpus natrieť krémom, nakrájať na pásy široké 2,5cm, stočiť ich na biely korpus od stredu až po okraj. Natrieť krémom a dať horný svetlý korpus natretý lekvárom. Celú tortu potrieť plnkou, alebo poliať čokoládou, posypať orechmi alebo kokosom.

Parížska čokoládová torta

Cesto:5 vajec, pár kv.citr.šťavy, 5 PL pr.cukru, 4 PL polohr.múky, 1 prášok , 2 PL kaka

Plnka: 4 PL džemu s kúskami ovocia, 2 PL rumu alebo koňaku, 1 šľahačková smotana 33%, 100 g čokolády, trochu strúhanej čokolády

Bielky vyšľahať s citr.šťavou, na sneh, zašľahať doň cukor, pridávať po 1 žĺtku, kakao, preosiatu múku s práškom. Tortovú misu vymastiť, vysypať múkou, naliať cesto tak, aby bolo pri okrajoch vyššie ako v strede. Piecť najprv pri 200 st. chvíľu, potom pri 180 st.

Plnka- „Parížsky“ **krém** deň predtým zohriať pod bod varu šľahačku, rozpustiť v nej kúsky čokolády, dať do chladu do druhého dňa .&korpus vychladený rozrezať, natrieť lekvárom zmiešaným s rumom, spojiť. Čokoládovú šľahačku vyšľahať do husta, naniesť na vrch torty a boky, posypať strúhanou čokoládou.

Parížska torta

4 žĺtky, 4 PL pr.cukru, 50g čokolády, sneh z 4 bielkov, 8 PL mletých orechov.

Čokoládu v miske zmäknúť, pridať cukor, žĺtky, šľahať 5 min. Pridať sneh, orechy, piecť.

Krém: rozpustiť 2 várové čokolády, 4-6 PL pr.cukru, 2 Dcl zrnkovej kávy vychladenej. Vmiešať 2 ČL Solamylu, uvariť puding, miešať do vychladnutia. Pridať 1/8 vymiešaného masla.

Letná ovocná torta

Cesto: vymiešať 70g pr.cukru so 6 žĺtkami, pridať 50g hrubej múky, trochu prášku, sneh zo 4 bielkov, upieť rýchlo na plechu tenký plát.

Krém: 2 dcl mlieka + 3 kávové lyž.želatíny, napučať. Vymiešať 140g pr.cukru so 6 žĺtkami, pridať želatínu rozpustiť nad parou, vychladiť., občas premiešať. Pridať dobre vyšľahanú šľahačku.

Cestom vyložiť hranatý srnčí chrbát vyložený alobalom. Naliať ½ krému, nasypať ovocie / jahody, ananás..)dať 2. polovicu krému, prekryť plátom cesta, dať do chladu na minimálne 12 hod. Vyklopiť, zdobiť šľahačkou a ovocím.

Zemiaková torta

300g pr.cukru, 6 vajec, 300g varených pretlačených zemiakov, 120g mletých orechov, 75g strúhanky, kôra strúhaná z 1 citróna.

plnka: 1 dcl vody, 120g kryštálu, 1,5 PL kaka, 250g masla

Cukor s 6 žĺtkami vymiešať, pridať zemiaky, orechy, strúhanku, kôru, sneh, piecť v tortovej forme pomaly. Vodu s cukrom a kakaom uvariť, vychladiť, vmiešať do masla, tortu prerezať, naplniť, potrieť.

Torta snehovo gaštanový sen

6 bielkov, 350g práš.cukru,

Gaštanová plnka: 200g pyr , 50g kryštálu, 1 šľahačka, stužovač, rum

Žĺtkov  plnka: 4 Źĺtky, 1 vanilka, 4 dcl mlieka, 1 Zlatý klas, 4 PL kryštálu

Sneh vyšľahať, pridať pr.cukor, šľahať nad parou do zhustnutia. Na plech na papieri nakresliť 2 kruhy, naniesť sneh.masu, na 1 urobiť vidličkou ryhy: ozdoby na hornom pl te, pečieme na slabom asi 1 hod./70-100 st/, vyhladíme. Šľahačku s cukrom deň vpred zahriať na bod varu, schladiť, do druhého dňa.- vyšľahať dotuha

Žĺtkov  plnku uvariť, vychladiť, môže sa spojiť s maslom vyšľahaným do peny. Na doln  plát natrieme polovicu gaštanovej plnky, na ňu Źĺtkov  priklopíme horn m dielom s druhou polovicou gaštanovej plnky. /jednoduchšie- na dol. Diel natrieť Źĺtkov , plnku, na ňu gaštanov  a dať horn  diel./ stuhnúť v chlade, krájať p lkov m noŹom

Snehov  torta

4 bielky, štipka soli, 270g jemného kryštálu, 1 KL citrónovej šťavy, 150g sekaných mandlí

Plnka: 4 Źĺtky, 150g pr.cukru, 150g čokolády, 250g masla

Bielky vyšľahať so soľou, citr.šťavou na tuh  sneh, postupne zašľaháme cukor, nakoniec polovicu sekaných mandlí. Masu rozotrieme na 3 zmešuj ce sa kruhy na such  papier na pečenie, posypeme zvyš.mandlami, sušime v rúre pri nízkej teplote. Vychladieme.

Plnka: Źĺtky s cukrom ,maslo šľah me nad parou, nakoniec dáme kúsky čokolády a miešame na hladk  masu, vychladieme. Znovu prešľah me, naplnime korpusy.

Piškótovo ryŹov  torta

1 piškóty kakaov , 400 g ryŹe /3 šálky/, klinčeky, soľ, 500g strhan ch jablák, 2-3 PL kryštálu, 100 g pr.cukru, 50g rastl.tuku, 2 vajcia, 1 vanilka, hrst sekaných orechov, a hrozienok, 1 vanilkov  pud ng, 1/2l mlieka.

RyŹu uvariť s klin ekmi, soľou v 1,5 l vody. Jabl k  podusiť s kryštálom, škoricou, vodou, vymiešať vajcia ,tuk, cukor, vanilku, primiešať chladn  ryŹu, hrozienka, orechy. Rozdeliť na 3 diely. Prv  diel dať do vymastenej vysypanej formy, poklásť   piškót, a jablák, zopakovať , na vrch dať 3.diel ryŹe, piecť 30-40 min. N kyp potrieť dŹemom, zaliať uvaren m pud ngom, vychladiť, zdobiť šľahačkou

Jablkovo pišk tov  n kyp

1 piškóty, 1 kg jablák, 250g kryštálu, 2 KL maizeny, 3 vajcia, 3 bielky, 100g pr.cukru, škorica
Ol pan  jabl k  nakrájať, podusiť s polovicou cukru, prelisovať, pridať zvyšn  cukor. Maizenu rozmiešať v troche vody, pridať do jablák, dovariť. Všetko vychladnut  zmiešať s celými vajíčkami, dno misy vyloŹiť piškótami, zaliať jablkami, zapiecť do stuhnutia, prekryť snehom vyšľahaným s cukrom, posypať škoricou, zapiecť.

Ban nov  n kyp ryŹov 

250g ryŹe, 1 liter mlieka, štipka soli, uvariť, vychladiť. 4 Źĺtk , 50g tuku 60g cukru vanilku vymiešať, pridať sne a ryŹu. Vrstvy ryŹe striedať s banánmi v zapekanej mise, upiecť, poliať čokoládou.

Ban nov  torta

6 vajec, 180g mletého cukru, 150g polohr.múky, 20g kakaá,
Źĺtky vymiešať s polovicou cukru, pridať múku s kakaom, nakoniec sneh druhou polkou cukru, upiecť korpus, rozkrojiť na 3 pláty.

Plnka I. 300g masla vymiešať s 200g pr.cukru. 1 dcl mlieka 1 Źĺtok, 5 g maizeny, 30g kakaá uvariť, vychladiť, zmiešať s maslom.

Plnka II. 2 banány nakrájať, + 4 PL marhuľov ho lekváru, 1 PL citr.šťavy, 4 PL rumu, povariť 3 min.

Spodn  plát natrieť plnkou I, poklásť nakrájanými banánmi, dať stredn  plát, potrieť plnkou II, poloŹiť tretí plát, cel  potrieť plnkou I.

Čokoládová torta

10 vajec, 10PL kryštálu, 6 PL múky, 2,5 PL kakaa.

Plnka: 2 šľahačky zovrieť, odstaviť, rozpustiť v nich 200g várovej čokolády, dať na 24 hod do chladu, vyšľahať metlami na hustý krém: Parížsky krém/

Medová torta

200g hrubej múky, 150g medu, 150g pr.cukru, 4 vajcia, 6 PL vody studenej, 100h orechov, ¾ prášku do pečiva.

Med, cukor, žĺtky vymiešať, pridať vodu, mleté orechy, múku s práškom, sneh, upiecť v tortovej forme asi 45 min.

Plnka: 1 dcl mlieka, 2 dcl čiernej kávy, 2 PL maizeny, alebo hrubej múky, uvariť vychladiť. 150g masla, 100g pr.cukru, 50g medu vymiešať, pridať kávový krém,. Korpus rozkrojiť, naplniť, potrieť

Straciatella

4 vajcia, 80g čokolády, 80g masla, 120g cukru, 25g hrubej múky, ½ prášku, 160g orieškov mletých.

Žĺtky s cukrom vymiešať maslo, pridať múku s práškom, spustenú čokoládu. Nakoniec sneh. Upiecť vo forme, vychladiť.

Krém: 6 dcl smotany, 3 stužovače, 50g pr.cukru, 3 ČL strúhanej čokolády

Šľahačku s cukrom a stužovačom vyšľahať, odobrať z nej na zdobenie, do zvyšnej pridať čokoládu. Navrstviť na korpus, dať 30 min. do chladu, zdobiť šľahačkou a vaječným koňakom.

Smotanová torta

120g polohrubej múky, 120g pr.cukru, 4 vajcia, 40g tuku, 300g broskyň. kompótu, mandľové lupienky.

Žĺtky, tuk, polovicu cukru vymiešať, pridať múku, sneh z bielkov a druhej polovice cukru, upiecť, vychladiť, rozrezať. Spodnú časť vložiť do formy, pokvapkať šťavou natrieť smotanovým krémom, posypať broskyňami, položiť 2.diel, natrieť 2. polovicou krému, vychladiť, zdobiť šľahačkou, lupienkami, broskyňami.

Krém: 600g kyslej smotany, 250g šľahačky, 100g pr.cukru, 1 vanilka, 4 ČL želatíny, 1 dcl mlieka.

Želatínu napučať vo vode, rozpustiť v mlieku, smotanu s cukrom rozmiešať, pridať želatínu, vychladenú, nakoniec šľahačku. Do polovice krému pridať nakrájané broskyne

SUCHÉ

Kokosové makarónky

3 bielka, 210g pr.cukru, štipka soli, 1 PL citr.šťavy, 210g strúhaného kokosu, oblátky na pečenie, kandizované čerešne, čokoládový krém.

Z bielkov ušľahať sneh, pridávať cukor, soľ, citr.šťavu., strúhaný kokos. Z oblátok vykrojíme kolieska :formičkou na pagáče/, na ne nastriekame zo snehu na okraj venček, stred ostane voľný. Piecť asi 20 min. pri teplote 150st. po vychladnutí stred vyplníme čokoládovým krémom, na vrch čerešňu alebo oriešok

Bielkový srnčí chrbát

4 bielka, 140g práš.cukru, 70g mletých orechov, 70g polohrubej múky, 25g masla, hrozienka, sušené ovocie.

Formu vymastiť, vysypať, vyšľahať bielka + cukor, pridať muku, roztopené maslo, ovocie, upiecť

Lieskové hrudky snehové plnené

3 bielky, 200g pr.cukru, 160g mletých lieskovcov, 20g orieškového pudingu, 50g šľahačky, 10g čokolády.

Z bielkov, citr.šťavy vyšľaháme tuhý sneh, zapracujeme doň cukor, mleté orechy a pudingový prášok. Na papier nastriekame pusinky, pečieme pri 130st asi 40 min. vychladíť smotanu zahriať, rozpustiť v nej čokoládu, cez noc chladiť, vyšľahať na krém, zlepovať pusinky

Zlepované oriešky

300g hlad.múky, 300g hrubej múky, 250g masla, 200g pr.cukru, 250g mletých orechov, 1 vajce, 1 vanilka, 1PL kaka

spracovať na cesto, vtlačiť do vymastených formičiek, upiecť

krém: 4 vajcia, 200g pr.cukru, 200 g masla

vajíčka ušľahať nad parou s cukrom do zhustnutia, vychladiť, zmiešať s maslom vyšľahaným do peny. Oriešky zlepiť, pocukrovať

Čokoládovo orieškové placky

100g masla, 50g cukru, 1 vajce, 2 vanilky, 175g hladkej múky, 75g lieskovcov rozdrvených, 100g strúhanej nahrubo čokolády, ½ KL salajky, štipka soli.

Maslo s cukrom, vajce, soľ, vanilka, vymiešať, pridať múku s orieškami, čokoládu, salajku, spracovať na cesto, robiť guľky, piecť na papieri

Kokosové kocky

200g Ivy/Cery/, 200 g pr.cukru, 200g kokosu, 100g mleté piškóty, 2 PL rumu, 2 žĺtky.

Ivu rozpustiť, pridať zvyšné, polovicu nalíať na plech, potrieť lekvárom, navrstviť druhú polovicu, dať stuhnúť, poliať čokoládou.

Snehové guľky

120g Hery, 50g pr.cukru, 1 vajce, 200g hl.múky, 100g orieškov, 100g strúhanej čokolády

Heru s cukrom vymiešať, pridať vajce, mleté oriešky, strúhanú čokoládu, múku. Urobiť guľky, upiecť, obaliť v cukre, dať do košíčkov.

Srnčí chrbát

3 žĺtky, ¾ šálky cukru, 1 vanilka, ¾ Hery, vymiešať, pridať sušené ovocie, 1 šálka mlieka, 2 šálky polohr.múky, ¾ prášku, zmiešať, sneh z 3 bielkov, pomaly upiecť vo vymastenom vysypanom srnčom chrbáte.

Americké koláčky I. čokoládové

225g masla, 225g pr.cukru, 115g hnedého cukru, 1 vajce, 1 vanilka, 400g polohr.múky, 1/2ČL soli a prášku do peč., 170 g sekanej várovej čokolády

Vyšľahať maslo s oboma cukrami., vajce a vanilku. Zmiešať múku, soľ, prášok, pridať k l. Na papier klásť kúsky cesta veľkosti lyžičky vzdialené od seba. Piecť 10-15 minút.

Americké koláčky II.

140g čokolády na varenie, 225g masla, 400g hnedý cukor, 5 vajec, 180g polohr.múky, 1-2 ČL vanilky.

Vyšľahať maslo s cukrom, postupne zašľahať po 1 vajcia, vanilku, roztavenú chladnú čokoládu, vyšľahať. Zľahka vmiešať múku, vyliatť na plech vyložený papierom.

Rýchle rožky plnené / sladkou i slanou plnkou /

1 kg hladkej múky špeciál	2 poliev.lyž. kryštál. cukru
6 dcl mlieka	1,5 kocky droždia
2 dcl oleja	1 kávová lyž. sódy bikarbóny
2 kávové lyž.soli /zarovnané/	vajíčko na potretie

Droždie rozpustiť v mlieku s cukrom , zmiešať všetky suroviny, vypracovať na hladké cesto. Nemusí kysnúť. Cesto rozdeliť na 6 dielov. Ak chceme z časti robiť sladké rožky, môže sa dosladiť.

Každý diel vyvalkať na kruh o priemere asi 25cm, hrúbky 0,5cm, rozkrájať na 8 špicov, dať plnku a zabaliť. Potrieť vajíčkom , 10 minút postáť na pekáči a upiecť.

PLNKY SLANÉ:

syrová /bryndzová/

Opražiť drobno pokrúpanú cibuľu a slaninku/5 dkg/, rozpustiť 2-3 kocky syrokrému alebo rozmrvenú Nivu, trochu cesnaku / 1-2 strúčiky/, dochutiť korením, soľou, príp. bazalkou alebo tymianom

hríbová

Hríby nadrobno nakrájané podusiť na cibuľke, pridať 1 kocku syrokrému, dochutiť soľou a korením

SLADKÉ PLNKY: **maková** / mak, cukor alebo med, mlieko, škoric, vanilka /
 tvahová / tvaroh, cukor, vanilka, hrozienka, žltok /
 lekvárová – slivkový lekvár

Tvarohová plnka do buchiet...350g tvarohu 250ml mlieka, 1 Zlatý klas, 60g kryštálu, 1 vanilka, 1 žltok, 100g hrozienok, 2 PL rumu. Z mlieka pudingu, kryštálu a vanilky uvaríme kašu, do horúcej vmiešame žltok a tvaroh, citr.kôru a hrozienka namočené v rume.

Orechové kolieska nafúknuté

250g mletých orechov, 250g margarínu, 500g pr.cukru, 1 prášok, 150g hladkej múky, zmiesiť, vyvalkať, na 4-5mm, vykrajovať kolieska, upiecť, polovice namáčať do čokolády.

Žltkové zázvorníky

5 žltkov, 250g pr.cukru, 1 vanilka, 1 KL Salajky/amonium nitricum/ vymiešať do peny. Stáť 12 hod. Pridať 70g hladkej múky, 200g pr.cukru, ½ sáčku mletého zázvoru, vymiesiť, vyvalkať, vykrajovať formičkami, pomaly piecť.

Čokoládové pusinky

140g pr.cukru, 2 bielka vyšľahať nad parou do zhutnutia, pridať 100g strúhaných orechov a čokolády, robiť kôpky na masťnom papieri, pomaly piecť pri 100 st.

Venčeky z odpaľovaného cesta

250ml vody, 150ml oleja uviesť do varu. Do vriaceho nasypať 450g hladkej múky, vymiešať, odstaviť. Vmiešať 5 vajec, vymiešať do hladka, pričom robiť venčeky na masťnom papieri, upiecť v horúcej rúre, prekrojiť, naplniť

Plnka: 250ml mlieka, 125h kryštálu, pol zlatého klasu, 1 vanilka, 2 žĺtky uvariť na kašu. Vychladiť, zmiešať so 125g masla.

Guľky z odpaľovaného cesta

150ml vody, 1 vanilka, štip.soli, 2 PL masla, uvariť, vmiešať 150h polohr.múky, do chladného vmiešať 2 celé vajcia, špicom robiť kôpky na plechu, upiecť, naplniť.

Odpaľované cesto

1/8 l vody, 1/8 l mlieka, 1 PL cukru, soľ, muškát.orech, 125g masla uviesť do varu, odstaviť, pridať 150g hrubej múky, miešať, kým sa prestane lepiť, zahriať, pridať 3 vajcia, 1 prášok, ďalej ako vyššie.

Krehké záviný – DADA

600g polohrubej múky, 250g tuku, 50g práš.cukru, 30g droždia, 2 vajcia, 2 dcl mlieka, 2 0g cukru, štip.soli, droždie v mlieku napučať, zmiesiť s ostatným, nechať vykysnúť. Rozdeliť na 8 dielov, každý vyvalkať, natrieť plnkou, stočiť, upiecť na plechu naraz 6 závinov, potrebných žitkom v mlieku. / 3 makové, 3 orechové/ záviný môžu dlhšie stáť v alobale.

Plnka maková: 300g mletého maku, pridať do 1,5 dcl mlieka uvareného s 300g kryštálu, citr.kôrou, škoricou, vanilkou, vychladiť.

Plnka orechová : 300g mletých orechov spracovať rovnako

Bratislavské rožky

1 kg polohr.múky, 1 vajce, 200g Smetolu, 150g masti, 1 ČL práškového droždia, 80g kryštálu, 2 dcl mlieka, soľ. Kvások zmiesiť s ostatným, cesto nechať v sáčku v chlade do rána. Rozvalkať, nakrájať na štvorce, plniť rožky makovou alebo orechovou plnkou., na plechu dokysnúť, upiecť potrebné žitkom.

Bratislavské rožky II

500g polohr.múky, 150g práš.cukru, 250g margarínu, 2 žĺtky, trocha mlieka s droždím – kvások. Zmiesiť, robiť rožteky

Zlepované linecké koláčiky so snehom

600g hlad.múky špeciál, 350g margarínu, 180g pr.cukru, 3 žĺtky, pol prášku do peč. Zmiesiť, vykrajovať kolieska, potrieť snehom, upiecť, zlepiť lekvárom

Sneh: 3 bielka, 220g pr.cukru vymiešať nad parou

Vanilkové rožteky

300g hladkej múky, 100g pr.cukru, 200g masla, 1 vanilka, 1 žĺtok, 1 vajce, 100g mletých orieškov, 1 prášok, zmiesiť, šúľať rožteky, upiecť, obaliť v cukre s vanilkou ešte horúce.

Mrkvové šatôčky

500g hrubej múky, 250g margarínu, 250g strúhanej mrkvy, 1 prášok, zmiesiť, vyvalkať, pokrúpať na štvorce o hrane 5-6cm, naplniť lekvárom, preložiť, konce stlačiť, upiecť, obaliť horúce v cukre.

Biskvitové rožtky

2 celé vajcia, 4 žĺtky, 250g práš.cukru, vymiešať do peny, pridať 400g hladkej múky s práškom, vyšúľať rožtky, upiecť, zlepiť lekvárom . Pocukrovať, konce možno omočiť v čokoláde.

Burizónové guľky

200g cukru skaramelizovať, pridať 250g roztopeného margarínu, 1 Salko, uvariť na kašu, pridať 2 balíky burizónov,robiť guľky, obaliť v orechoch.

Laskonky

10 bielkov ušľahať na tuhý sneh, + 600g práš.cukru, šľahať 15 min. nad parou, 5 min. Chladnúť, pridať 150g mletých orechov, 3 PL polohrubej múky. Cez formu robiť laskonky na papier na pečenie, pomaly sušiť v rúre.

Krém: 4 PL kryštálu - skaramelizovať, zaliať 2 dcl mlieka, rozvariť, pridať 1 Zlatý klas v 1 dcl studeného mlieka, 1 PL masla, uvariť kašu, vychladiť, vymiešať 250g masla spojiť s kašou.

Krém iný – žltkový: 10 žltkov 300g pr.cukru, 1 vanilka, šľahať nad parou do zhustnutia, odložiť, vychladiť, vyšľahať 500g masla, spojiť so žltkami, zlepovať laskonky

Parížske rožky

6 bielkov, 450g kryštálu, vyšľahať nad parou, pridať 220g mletých orechov, 1,5 PL polohrubej múky, vreckom striekať na papier malé rožtky / zväčšia sa/, v mierne vyhriatej rúre upiecť.

Plnka : 3 vajcia, 200g cukru vymiešať nad parou, chladné spojiť s 300g margarínu, kakaom, rumom.

Plnka II./lepšia/ 6 žltkov ,220g kryštálu, 100g čokolády vymiešať nad parou, vychladiť, primiešať 250g masla.

Kakaové kolieska s orechmi

400g hladkej múky, 150g mletých orechov, 2 žĺtky, 300g margarínu, 200g práš.cukru, kakao, škorica, zmiesiť, vykrajovať kolieska alebo vajíčka, zlepiť lekvárom alebo plnkou, poliať čokoládou, na vrch orech alebo ozdobiť.

Mačacie oči

500g hladkej múky 250g margarínu, 250g pr.cukru, 2 vajcia, 2 žĺtky, citr.kôra, zmiesiť. Rozvalkať, vykrajovať kolieska plné a s dierkou, zlepiť lekvárom, posypať cukrom

Medvedie labky

180g hladkej múky, 140g masla, 100g pr.cukru, 1 vanilka, 70g mletých orechov, zmiesiť, urobiť valček, nakrájať, vtlačať do nevymastených formičiek, horúce vyklopiť, posypať práš. cukrom s vanilkou.

Orechové štangličky

500g hladkej múky, 150g masla, 23 žĺtky, 150g mletých orechov, 200g práš.cukru, vanilka, škorica – vypracovať cesto, vyvalkať, potrieť polevou, nakrájať kolieskom na tyčinky, pomaly piecť.

Poleva- vymiešať 2 bielky s 150g pr.cukru.

Rumové mesiačky

200g Smetolu, 400g pr.cukru, 4 žĺtky, 400g hr.múky, kakao, rum, 1 prášok, sneh z 4 bielkov, 1 šálka mlieka, zmiešať, upiecť na vymastenom plechu.

Poleva: 300g pr.cukru, citr.šťava– vymiešať, koláč potrieť lekvárom, poliat', nechať zaschnúť.

Slimáky

6 bielkov, 360g kryštálu, vymiešať nad parou. Na plechu robiť slimáky- pusinky špricom, usušiť v rúre.

Plnka: 6 žĺtkov, 2 dcl mlieka, vanilka, 4 PL polohrubej múky, vymiešať nad parou do zhutnutia.

100g masla vymiešať s 200g pr.cukru, spojiť s kašou, zlepovať slimáky, obaliť v orechoch.

Ženský rozmar

6 žĺtkov, 6 PL pr.cukru, 180g margarínu, vymiešať, pridať 380g hrubej múky, 1 prášok, 1 šálka mlieka, upiecť. Pred dopečením potrieť lekvárom, snehom z 6 bielkov 200g pr.cukru a vanilkou, posypať sekanými orechmi, opraženými, dosušiť.

Snehové rožky

3 bielky + 210g pr.cukru vymiešať nad parou, + 150g mletých orechov, 1 PL hrubej múky, ochladiť, šúľať rožky, obaliť v sekaných orechoch, pomaly piecť.

VEGETARIANSKE

Mufiny z vložiek

2,5 šálky vložiek /650ml/, 1 šálka mlieka, 60g rozpusteného tuku, 160ml melasy /hnedý cukor/, 1 šálka múky, ½ šálky hrozienok, 1 vajce, soľ.

Hrozienka nechať napučať v mlieku, pridať vajce, margarín, melasu, nechať postáť, potom pridať zvyšok. Naplniť košíčky vymastené. Piecť pri 200 st 20 min.

Roláda z ovsených vložiek

120g vložiek pomlieť, + 50g mletých orechov, + 100g kokosu, + 2 PL masla, mlieko p.p., 2 PL medu, kandizované ovocie, hrozienky zmiesiť, na pocukrovanej doske rozvalkať, natrieť ľubovoľnou plnkou, stočiť, zabaliť do alobalu – do chladničky

Vložkové keksy

400g vložiek, 2 ČL prášku do peč., 50g.tuku, 3PL medu, 2 vajcia, 100g sekaných orechov, 100g mletého sušeného ovocia.

Vložky nasucho opražiť, polovicu zomlieť, všetko spracovať na masu, odpočívať 30 min, robiť na plech guľky, piecť 10-12 min. pri 180st.

Vložkové guľky:

200g vložiek, 150g strúhaného perníka alebo piškót, 120g masla, 3-4 PL medu, 3-4 PL prevarenej vody, vložky opražiť nasucho, po vychladnutí zmiešať s ostatným, 10 min. stáť v chlade, urobiť guľky do košíčkov, zdobiť mandľami alebo cukrovou polevou.

Citrónové guľky

100g masla, 2PL pr.cukru, 2PL medu, 2-3PL citr.šťavy, 1PL hrozienok, 1PL posekaných orechov, 100g rozdrvených kukuričných lupienkov zmiešať so zmäknutým maslom, dať do chladničky, tvoriť hrudky do košíčkov. Ak nedržia, spojiť medom alebo karamelom.

Granolové keksy

¾ šálky – 180g masla, 1,5 šálky hnedého cukru, 3 vajcia, 1 ČL vanilky, 1 šálka polohr.múky, 1,5 šálky ovsených vložiek, ¼ šálky pšen. klíčkov, 1 ČL sódy bikarbony, ½ ČL soli, ¾ šálky kokosu, ¾ šálky figy, ½ šálky sekaných orechov, ½ čokolády.

Vymiešať maslo s cukrom a vajcami, pridať zmiešanú múku, vložky, sódu, soľ, klíčky, zmiešať s vyšľahaným, pridať kúsky figy, kokos, orechy, piecť 12 – 15 min.

Kornflexové keksy

80g kryštálu, 125g margarínu, 1 vajce, 150g polohr.múky, 1 ČL prášku, 100g kornflexov, 120g hrozienok, 1 ČL nového korenia mletého.

Cukor s margarínom vymiešať primiešať vajce, múku s práškom, lupienky rozmrvené, hrozienka, korenie, v dlani vypracujúť kopčeky, upiecť na papieri

Pečené plnené jablká

Jablká /6/ umyť, skrojiť vrchnú časť, stred vydlabať, naplniť, upiecť.

Plnka: drvené sušené ovocie, perník, orechy, mandle, maslo, škorica.

Zemiakový roláda s makom

600g uvarených ošúpaných zomletých zemiakov, 250g hrubej múky, 1 vajce, 1/2lyžičky soli spracovať na cesto, rozvalkať, potrieť makovou plnkou alebo sliv. lekvárom, zrolovať, zabaliť do utierky, zviazať, variť 15-20 minút. Podávať nakrájané s dusenými jablkami alebo opečenou strúhankou, orechmi.

Plnka: 150g maku mletého, 100ml mlieka, 1 PL cukru, strúhaného perníka, škoricca, citr.kôra. Mak zaliat' vriacim mliekom, pridať ostatné.

Chlebík s tekvicou, vločkami a orechmi.

375g polohr.muky, 2 lyžičky sódy bik. 1lyžička mletej škorice, pol lyžičky mletého zázvoru, muškátového orieška, soli, 60g ovsených vločiek, 120g sekaných opražených orechov, 500g tekvice-čerstvej alebo zaváranej, mrazenej, 3 rozšľahané vajcia, 300g krupicového cukru, 300g hnedého cukru, 120g rastl.oleja, 120g nesladeného kondenzovaného mlieka.

Tekvicu rozmixujeme, pridáme vajcia, zašľaháme + cukor, olej mlieko, rozšľahať, primiešať ostatné, upiecť v 2 chlebíkových formách. Podávame s pomarančovo-citrónovým maslom.

Ovsené toliare

2 vajcia, 100g kryštálu/alebo hnedého cukru/, 40g mandlí, 170g ovsených vločiek, 1 vanilka / možno pridať hrozienka alebo nakrájané sušené ovocie/

Vločky s nasekanými mandľami opražiť na panvici,/polovica vločiek sa môže rozmixovať alebo zomlieť/. Vajcia vymiešame s cukrom, pridáme vychladnuté vločky, mandle, trochu soli, vanilku prípadne hrozienka, ovocie.

Lyžicou robíme malé koláčiky na papieri. Upečieme /200 st, 10-15 min./

MEDOVÉ

Zakrúcaný perník

Cesto: 600g hl.múky, 250g práš. Cukru, 100g Hery, 4 PL medu, 4 vajcia, 1 KL sódy bik., škoric, klinčeky, citr. kôra /perníkové korenie/ zmiesiť a stáť 24 hod.

Rozdeliť na 4 diely, vyvalkať na 0,5cm, natrieť lekvárom, posypať sekanými orechami,/200g/ hrozienkami,/200g/,čokoládou-100g. zrolovať, potrieť vajcom, upiecť 4 rolády na 1 pekáči- 5 min.rýchlo, potom 40-50 min.pomaly. Odložiť v celofáne.

Perník

3 vajcia, 400g kryštálu, vyšľahať, pridať 4-5 PL medu, 1 šálku mlieka, 600g hladkej múky, 5-7g rozpustenej Hery, 1 nasekanú čokoládu, 1 hrozienka, 1 perníkový prášok do pečenia. Upiecť na hlbokom vymastenom pekáči posypané orechmi.

Medovníčky z Turčianskej záhradky

1000g žitnej hladkej múky, 450g pr.cukru, 360g medu, 6 vajec, 3 KL sódy bikarbony/Na HCO₃/, 4PL korenín: škoric, aníz, fenikel, klinčeky, badian, zázvor./,citrónová kôra strúhaná.

Zmiešame múku, cukor, sódu bik., zomleté koreniny, citr. kôru, na doske, v strede urobíme jamku, do ktorého dáme med, 6 rozšľahaných vajec, spracujeme, prikryté odložíme v mikroténe na 4 dni minimálne. Rozvalkáme na 3-5mm, vykrajujeme, pečieme na vymastenom pekáči, asi 10 minút, po vychladnutí zdobíme POLEVOU.

Poleva: 150g pr.cukru preosiateho, 1 bielok, vymiešať, zdobiť mikroténovým vreckom.

Medovník v kokose

1 vajce, 200g práškového cukru, 250g polohr.múky, 300g masla, 1/3 prášku, 2-3 PL medu, 1/2 PL škorice, 6 tlčených klinčekov, 1 dcl mlieka, 150-200g kokosu

Zmiešať, upiecť, nakrájať na kocky, namočiť do polevy, obaliť v kokose.

Poleva: 250g stuženého tuku- Cera, 1 PL kakaa, 4 PL mlieka, 250g pr.cukru.

Medové kolieska s orechmi

300g hladkej múky, 150g cukru pr, 1 PL medu, 2 vajcia, škoric, klinčeky, citr.kôra, KL sódy bikarbony, zmiešať, urobiť guľky na plech dosť ďaleko od seba, na vrch polovicu orecha, upiecť, dať do vlhka zmäknúť

Medové rezy

1 vajce, 150g cukru, 4 dkg margarínu, vymiešať, pridať 450g hladkej múky, 2 PL medu, sódu bikarbonu, 2 PL mlieka. Vyvalkať a upiecť 3 pláty.

Krém: 500ml bielej kávy, 60g hrubej múky, urobiť kašu, vychladiť, zmiešať s 150g masla, 180g cukru,

Medový biskupský chlebík

L vajce, 1 žltok, 180g medu, vymiešať, + 180g hrubej múky, 1/2 prášku, klinčeky tlčené, citr.kôru, 40g sekaných orechov, škoricu, hrozienka, zriediť mliekom, pomaly upiecť

Poleva: 150g pr.cukru, 2 PL vody, šťava z 1 pomaranča.

Medový krémeš

Cesto: 50g polohr.múky, 50g Palmarín, 1 vajce, 1 žltok, 1 PL medu, 1 KL sódy bikarbony, 100g pr.cukru,

Spracovať na cesto, vyvalkať 2 pláty, upiecť na vymastenej opačnej strane plechu

Plnka: ½ l mlieka, ½ l vody, 3 žltky, 2 Zlaté klasy, 1/2 Hery, 1/2 Palmarín, 150g pr.cukru

Uvariť puding, vychladiť, tuk vymiešať s cukrom, vmiešať do pudingu., dáme na 1.plát

Sneh: 2 práškové šľahačky, 2 vanilky, 2 dcl studeného mlieka, vyšľaháme, dáme na plnku, prikryjeme 2.plátom, posypeme cukrom

Výborné medovníčky

5 dkg masla, 6 dkg medu, 2 vajcia, 1 PL sódy bik., 40 dkg hlad.múky, 17 dkg pr.cukru, mletá škorica, aníz, klinček, citr.kôra.

Maslo s medom nahriať, rozpustiť, vychladiť, pridať rozšľahané vajcia, sódu bikarbonu, múku, cukor, koreniny, zmiesiť, nechať v mikroténovom sáčku v chladničke aspoň 7 dní.

Vykrajavať, rýchlo upiecť, horúce potrieť rozšľahaným bielkom, zdobiť vymiešaným bielkom s cukrom.

POHÁRE

Poháre zaľúbených

175g čokolády, 3 PL mlieka, 6 bielkov, 2 žĺtky, 2 PL kryštálu, 2PL práš.cukru, šľahačka, čokoládové hoblinky

Kúsky čokolády rozpustiť v mlieku vo vodnom kúpeli, žĺtky vymiešať dohľadka s kryštálom,, pridať do čokolády, variť na hladký krém. Sneh z bielkov vyšľahať s práš.cukrom, spojiť s čokoládovým krémom. Rozdeliť do pohárov, vychladiť, zdobiť šľahačkou a čokoládovým hoblinkami

Čučoriedkový

Šťavu z 3 dcl kompótu zahriať, 1 PL želatíny napučanej v 1 dcl vody primiešať a rozpustiť, pridať kompót, naliať do pohárov, stuhnúť. 250g tvarohu vymiešať s 100g cukru a 1 dcl smotany, navrstviť na kompót.

Jablkovo šľahačkové

Jablkovú výživu (očistené rozdusené rozmixované alebo prepasírované jablká s cukrom, vanilkou, škoricou) vychladenú vrstváme striedavo do vysokých pohárov so šľahačkou.

Broskyňovo šľahačkové poháre

Broskyňový kompót bez šťavy a šupiek rozmixovať s trochou smotany a vanilkou. Dať do pohárov, zdobiť šľahačkou. Alebo vrstviť ako jablkové poháre.

Rózinka

300g tvarohu, ½ šľahačky, 1 PL pr.cukru, 2 PL sekaných hrozienok a orechov, 2 poháre čerstvého nakrájaného ovocia, šľahačka na zdobenie, piškóty.

Z tvarohu, šľahačkovej smotany cukru vyšľahať riedky krém, ak treba, pridať mlieko, pridať hrozienka a orechy, poháre plníme striedavo vrstvami piškót, krému a ovocia, zdobiť šľahačkou.

Opité banány

2 Polárky, 3 banány, šľahačka, piškóty, 1 kondenzované mlieko, 3 žĺtky, 0,5 dcl rumu, 1 vanilka, 1 PL práš.cukru.

Mlieko vyšľahať, pridať žĺtky, cukor, rum, vanilku. Na dno pohárov dáme piškóty, kolieska banánov, polejeme krémom. Pred podávaním lyžicou vykrajujeme Polárku a kladieme na vrch a zdobíme šľahačkou, piškótami a banánmi.

Tvarohový krém s orechmi

500g tvarohu, 3 PL mlieka, 3 PL medu, 140g cukru, 2 banány, 50g orechov.

Tvaroh, mlieko, med, 1,5 banánu rozmixovať. Naložiť do pohárov. Z cukru urobiť karamel, zaliať trochou vody, rozvariť, pridať polky orechov, nechať vyhladnúť - stuhnúť, nasekať na tvaroh, zdobiť zvyškom banánu

NEPEČENÉ

Vyprážené zemiakové krokety s horúcim lesným ovocím

650g zemiakov, 1 vajce, 60g krupice, 200g hrubej múky, soľ, 200g mrazeného lesného ovocia, 1 čučoriedkový kompót, 4 PL kryštálu, 1 dcl červené víno, mletá škorica, 2 čl Solamylu, pomarančová kôra, olej na vyprážanie, pr.cukor

V šupke uvarené vychladené zemiaky nastrúhať lebo prelisovať, pridať krupicu, múku, soľ, vajce, z cesta vytvárať krokety(šúľance), vyprážiť na oleji, pocukrujeme, polejeme omáčkou

Čuč.kompót, víno, kryštál, škoricu zovrieť, +kôra, solamyl rozpustený v troche vody, zahustíme, primiešame mrazené ovocie,

Ovocná piškótová torta

3 balíčky piškót, 3 kyslé smotany, 1 šľahačka, 4 vanilky, ovocie.

Šľahačku vyšľahať, pridať kyslú smotanu, vanilky. Formu vyložiť alobalom, vrstviť piškóty, ovocie, krém, ukončiť piškótami, vychladiť, zdobiť šľahačkou.

Torta z kyslej pochúťkovej smotany

3 pochúťkové smotany, 2 balíčky piškót, 6 PL cukru, ovocie, kakao, 3 vanilky

Formu vyložiť piškótami.

1. smotanu vymiešať s 2 PL cukru a vanilkou, zaliať piškóty, položiť ovocie a 2. vrstvu piškót,
2. smotanu vymiešanej s 2 PL cukru, vanilkou a kakaom, zaliať piškóty, dať ovocie 3.piškoty
- 3.smotanou s cukrom a vanilkou navrch, stuhnúť v chlade.

Maková piškótová torta

1,5 sáčku piškót, 250g maku, 250g pr.cukru, 1 dcl rumu, 100g orechov pletých, 100g masla, pomarančová kôra strúhaná, džem, čokoládová poleva.

Mak zomlieť, maslo vymiešať s cukrom, pridať rum, orechy, kôru, formu vyložiť piškótami, dať vrstvu maku, vrstvy opakovať, na vrch piškóty. Nechať stuhnúť v chladničke, vyklopiť, poliať čokoládou, alebo potrieť džemom.

Piškótová misa s čerešňami

2 balíčky piškót, 1 kg čerešní, 1 šľahačky.

Krém: 3 dcl mlieka, 1 vanilka, 100 g práškového cukru 10 g maizeny, 4 žĺtky

Z menovaných surovín sa uvarí hustý krém.

Misu vyložíme vrstvou piškót, potrieme krémom, posypeme umytými , očistenými čerešňami bez kôstok. Vrstvy striedame, poslednú vrstvu piškót potrieme krémom. Uložíme do chladu, vyklopíme, zdobíme šľahačkou a čerešňami .

Torta Malakof

Maslo, Kryštál. cukor, Žĺtky, Nadrobno posekané lieskovce, Lekvár, Rum, Salko, Piškóty, Šľahačka

Maslo, cukor a žĺtky vymiešame do penista. Mimo zmiešame lieskovce, rum a salko, spojíme s prvou zmesou. Na vymastenú formu poukladáme vrstvu piškót, lekváru a krému. Vrstvy opakujeme. Dáme stuhnúť do chladu na 24 hod. Podávame so šľahačkou.

Tiramisu

125g piškót, 1/8 l silnej studenej kávy, 5 PL rumu, 3 žĺtky, 50g pr.cukru, 500 g čerstvého syra /žervé, tvaroh/, 1 PL kakaa

Postup: nízku misu alebo 6 misiek vyložiť piškótami, pokvapkať kávou s rumom. Žĺtky vyšľahať s pr.cukrom, pridať prelisovaný syr, navrstviť na piškóty, posypať kakaom

Čokoládová roláda

1 Cera, 1 várová čokoláda, 2-3 PL kakaa, rozpustiť, do vlažného pridať 3 celé vajcia, 150g cukru, povariť, pridať 2 sáčky želé nakrájaných cukríkov alebo sušeného ovocia, 1 hrozienka, 150g sekaných orechov, 4-5 polámaných oblátok, vyliat' do srnčieho chrbáta vyloženého alobalom alebo fóliou. Stuhnúť, vyklopiť, krájať

Rafaelo

180g práš.cukru, 1,5 dcl vody, 1/2 Cery rozpustenej, zmiešať, pridávať 200-250g sušeného mlieka, 150g kokosu. Robiť guľky, do stredu zabaliť lieskovec. Obaliť v kokose, dať do košíčkov.

Rafaelo II.

1 Salko, 2 PL pr.cukru, 200g kokosu, (odobrať 3 PL na obalenie), zmiešať, robiť guľky s mandlou v strede, obaliť v kokose

Medovo-čokoládové hrušky

6 hrušiek, 9 sušienok, 50g obielených mandlí, hrozienka, 85g posekanej čokolády, 1 vyšľahané vajce, 2 PL medu, šľahačka.

Hrušky umyjeme, rozkrojíme po dĺžke napoly, vyberieme jadrovníky, lyžičkou vydlabeme dužinu a dáme nabok. Sušienky a mandle rozmixujeme, pridáme nadrobno posekanú čokoládu, hrozienka, dužinu, vajce, med a vymiešame. Zmes rozdelíme na polovičky hrušiek, vo vyhriatej rúre pečieme prikryté 30 minút a viac. Podávame teplé so šľahačkou.

Piškótovo ananásová torta

2 piškóty, 1 ananásový kompót, 3 PL rumu, 80g cukru, 3 žĺtky, 1 šľahačka, 1 sáček želatíny.

Žĺtky vymiešať s cukrom, pridať 1/2 smotany vyšľahanej, formu vyložiť alobalom, do šľahačky primiešať napučanú želatínu rozpustenú,. Formu vyložiť piškótami, pokvapkať šťavou z kompótu s rumom, dať polovicu krému, poukladať kompót, zopakovať ešte raz, na vrch piškóty. Dať do chladu, zdobiť šľahačkou a ovocím

Šľahačková torta

3 balíčky piškót, 1 l mlieka, 1 dcl rumu, 3 KL želatíny, 3 hrste kryštálu, 3 žĺtky, vanilka, 2 šľahačky.

Do 6 dcl mlieka namáčať piškóty, vyložíme nimi dno a boky formy, 2 dcl mlieka + želatínu napučať asi 4 hodiny. L vanilku pridať, + 3 žĺtky, 3 hrste cukru, uvariť, vychladiť, vmiešať do vyšľahanej smotany. Vliať do formy, na vrch dať piškóty, zdobiť šľahačkou.

Jablková torta

750g jablk, 5 dcl vody, 6 PL kryštálu, 2 okrúhle piškóty, 2 Zlaté klasy, čokoládová poleva, šľahačka.

Jablká očistiť, nastrúhať, uvariť s 2 dcl vody a a 6 PL cukru. 2 zlaté klasy zmiešať s 2 dcl vody a pridať do jablkovej masy, premiešať, 2 min. povariť, dno formy vyložiť piškótami, pokvapkať rumom, zaliať kašou, urobiť tak 4 vrstvy. Schladiť, vyklopiť, poliať čokoládou, zdobiť šľahačkou.

Kakaová torta

170 g mletého cukru, 170 g čokolády, 170g masla, 5 vajec, 2 balíky piškót, rum, mlieko, 2 PL kakaá.

Piškóty namáčať v mlieku s rumom, vyložiť formu, vymiešať maslo s cukrom, kakaom, pridávať po 1 žltky, rozpustenú čokoládu, sneh z bielkov, naplniť formu, striedavo piškótami a plnkou, zdobiť šľahačkou.

Kávové zrná

250g pr. Cukru, 250g mletých alebo drvených piškót, 100g masla, 2 PL mletej kávy, 1 PL kakaá, 1 vanilka, 1 dcl prevarenej vody s rumom, zmiešať, urobiť zrná, poliať čokoládou

Kávové zrná II

2 BB pudinky, 1 vajce, 2 PL kakaá, 250g cukru, 125g masla, 1 PL kávy zrnkovej. Zmiešať, robiť zrná, poliať.

Jahodovo jogurtová zmrzlina

250g jahôd roztláčiť, 3 plnotučné jogurty biele, 1 vanilka, 3 PL pr.cukru, zmiešať, pridať 1 vyšľahanú šľahačku, zmraziť. Zmraziť možno v miskách alebo šálkach, vyklopiť, zdobiť šľahačkou a kúskami jahôd.

Ruská zmrzlina

Vyšľahať 2 šľahačky. Žltky vymiešať s 5 PL pr.cukru, extra vyšľahať sneh, všetko spolu spojiť, dať zamraziť medzi 2 obličkami alebo v nádobách

Broskyňová zmrzlina

3-4 zrelé broskyne rozmixovať s 125g kryštálu, pridať šľahačku 2 dcl, zamraziť.

Čokoládový krém – ľadová čokoláda

3 vajcia 3 PL pr.cukru, 3 PL kakaá vyšľahať, 250g masla rozpustiť, ešte teplé pridať do masy a rozmixovať. Keď stuhne, natierať na keksy, posypať orieškami. Masu je možné zamraziť a lyžičkou vykrajovať kúsky ako ľadová čokoláda.

Jablková pena

4 jablká upiecť, prelisovať, vychladiť, sneh zo 4 bielkov vyšľahať s 200g pr.cukru, pridať jablkovú masu, citr.šťavu, zmiešať.

Plnené hrušky

Mleté oriešky zmiešať s džemom, naplniť polky hrušiek kompótových, poliať čokoládou, zdobiť šľahačkou.

Ľadová káva

180g čokolády rozpustiť s 2 PL vody, + škorica, zaliať 4 studenými kávami. 4 vysoké poháre naplniť do 1/3 ľadom, zaliať kávou, schladiť, zdobiť šľahačkou.

Maškrtka z obalu

1 Cera, 1 BB puding, 2 PL ml.cukru, 2 PL kakaá, 2 odmerky Sunaru, rum, všetko roztopiť a zmiešať, naliat do obalov od vajec, stuhnuté vyklopiť do papierových košíčkov.

Plnené oblátky I

250g kryštálu skaramelizovať, pridať 250g margarínu/masla/ rozpusteného, 1 Salko, povariť do zhustnutia, pridať nasekané orechy, plniť oblátky, zaťažiť, druhý deň krájať, namáčať konce v čokoláde.

Plnené oblátky II

180g čokolády, rozvariť s 1 dcl silnej kávy, rozpustiť, vychladiť. 140g masla vymiešať so 4 PL pr.cukru a 2 žĺtkami. Zmiešať s čokoládou. Oblátky naplniť a zaťažiť.

Kinderčokoláda

3 dcl vody, $\frac{3}{4}$ kg kryštálu, 1 vanilka, 1 sušené mlieko, 1 maslo.

Vodu s cukrom a vanilkou 4 min. povariť, vychladiť, pridať maslo, po troche primiešať sušené mlieko, rozdeliť na 2 časti, do 1 dať 50g kakaa alebo orechov. Plniť do malých košíčkov, alebo umelých obalov od vajíčok- naspodok bielu masu, na vrch hnedú, vyklopiť po stuhnutí.

Šuhajdy karamelové

1 kondenzované mlieko sladené uvariť v konzerve asi hodinu, 100g várovej čokolády rozpustiť so 100g Cery. Pripraviť košíčky na spodok dať čokoládu, keď stuhne karamel.mlieko, zaliať opäť čokoládou.

Šuhajdy očkajky

200g Cery, 200g várovej čokolády rozpustiť, - dávka je na 60 malých alebo 40 veľkých papier.košíčkov.

Plnka: 2 dcl mlieka uvariť s 6 PL kryštálu, 150g mletých orechov, 100g hrozienuk.

Šuhajdy čokoládové /40 malých/

Čokoláda ako vyššie.

Krém: 3 celé vajcia vyšľahať nad parou do zhustnutia s 200g pr.cukru pridať 2-3 PL kakaa. Do vychladnutého vmiešať 200g masla

Kokosové šuhajdy /30 ks/

2 dcl mlieka, 300g kryštálu, 30g kakaa, 50g sušeného mlieka, uvariť kašu. Do teplej pridať 200g, vymiešať, pridať kokos.

100g stuž.tuku stopiť s 250g mliečnej čokolády, pridať mleté oriešky. Naliať do košíčkov, stuhnúť v chlade. Dať na to kokosovú plnku, zaliať čokoládou, posypať opraženým kokosom.

BÁBOVKY

Jemná bábovka jednoduchá

6 vajec, 6 PL kopcom pr.cukru, 6 PL polohrubej múky, 1 dcl oleja, 1 dcl teplej vody, 1 prášok, 1 vanilka.

Vyšľahať žĺtky s cukrom a vanilkou, pridávať olej a vodu, múku, nakoniec sneh, premiešať, piecť vo vymastenej vysypanej forme. Na prilepšenie možno pridať sekané orechy, mandle, hrozienka, kúsky čokoláda...

Bábovka dobrá – Slovenka

4 vajcia, 200g pr.cukru, 1 vanilka, 200 g muky /polohrubá s hladkou/, 1 prášok, 1 dcl oleja, 1 dcl vody,

Vymiešať žĺtky, vanilku, cukor, pridávať teplú vodu a olej, múku s práškom, sneh. Do časti dať kakao a vrstviť do vymastenej vysypanej formy, pomaly piecť.

Bábovka tvarohová – trvanlivá

6 žĺtkov, 250g pr.cukru, vymiešať, pridať 1 margarín, 250g tvarohu prelisovaného, 250g hrubej múky s 1 práškom, sneh zo 6 bielkov, sekané orechy, hrozienka, pomaly upiecť

Bábovka so Zlatým klasom

4 žĺtky 200g práš.cukru vymiešať, pridať 2 dcl oleja, 1 prášok, 4 Zlaté klasy, upiecť

Hrnčeková bábovka

2 hrnčeky (250ml) polohrubej múky, 1 hrnček mlieka, kryštálového cukru, ½ hrnčeka oleja, vanilka, 1 prášok, hrozienka, 3 vajcia, 2 PL kakaa, vymiešať, upiecť pomaly.

Piškótovo kokosová bábovka

150g kryštál.cukru, 100 g vanilkového, 4 vajcia, 3-4 PL kokosu, 1,5 dcl mlieka, 2 bielky, 350g hladkej múky, 1 prášok, 120g tuku.

Polovicu cukru so žĺtkami vymiešať, pridať kokos, múku s práškom, rozpustený tuk, sneh s bielkov a zvyšku cukru. Formu vymastiť, vysypať strúhanými orechmi, múkou, vliat' cesto, pomaly piecť.

Bábovka s orechmi

500g hrubej múky, 300g pr.cukru, 240g tuku, 6 vajec, ¼ l mlieka, 1 prášok, citr.kôra, sekané orechy, 2 PL kakaa, hrozienka

Žĺtky s cukrom vymiešať , pridať ostatné, nakoniec sneh. Piecť pomaly 1 hod.

ALKOHOL

Grapefruit pohár so šampanským

Dužinu grepu nakrájať na kocky, posypať cukrom, 1 hod do chladu. Poháre vyložiť lístkami mäty, naložiť grapefruitom zaliať šampanským. Podľa fantázie, môžeme dať aj iné ovocie...

Vaječný koňak

3 žĺtky vymiešať do peny s 3 PL pr.cukru, 2 vanilkami, pridať 0,5 l rumu, 2 Salká, vyšľahať, dať do fľaš.

Šodó

250ml červeného vína, 500ml vody, 15g maizeny alebo Zlatého klasu, 2 klinčeky, celá škoricca, cukor uvariť.

Šodó II

5 dcl mlieka, 3 PL cukru, 2 vajcia, 1 žĺtok, 1 vanilka, 1 PL maizeny, 1 PL rumu. 1 dcl mlieka vyšľahať s vajcami, maizenou, vanilkou, zvyšok mlieka povariť s cukrom, pridať predošlé, vyšľahať nad parou, nakoniec rum.

Írska káva

Skaramelizovaný cukor zaliať čiernym čajom, pridať uvarenú kávu, kondenzované skadené mlieko, koňak.

Vianočné bowle

1 ananášový veľký kompót nakrájaný, 2 PL kryštálu, 1 l bieleho vína, zmiešať, dať na 2 hod. do chladu. Pred podávaním pridať 1 šampus alebo sódu

Vianočný punč

500 ml vody, 30g pr.cukru, šťava z 1 citróna a pomaranča, 125ml rumu, 500 ml bieleho vína, plátky citrónu a pomaranča- zvariť

KYSNUTÉ

Čučoriedkový koláč

350g polohr.múky, 1 pochúť.smotana, /alebo 1/4masla, 3 žĺtky, 1 prášok, /alebo 30g droždia/, zmiesiť, dať na plech vymastený olejom, roztláčiť po celej ploche, nechať kysnúť. Posypať čučoriedkami, kryštálom, trochou múky, piecť 15 min, rozotrieť sneh z 3 bielkov a 150g cukru kryštál, zapiecť.

Dukátové buchtičky

Z kysnutého cesta urobiť valčeky, nakrájať, upiecť.

Alebo rožky nakrájať na kolieska, trochu zapiecť.

Krém: 1 l mlieka, 1 Zlatý klas, 1 vanilka, 1 vajce, 100g cukru, trochu masla, uvariť.

Fánky

300g zmiešanej múky, 2 žĺtky, citr.kôra, 2 PL rumu, 2 PL cukru, 1 PL smotany, 50g masla zmiesiť, rozvalkať na placky, vysmažiť, posypať pr.cukrom s vanilkou.

Veľkonočné hniezdo

500g polohr.múky, 40g droždia, 50g cukru, 1/8 l mlieka, vanilka, 50g tuku, 2 vajcia – vymiesiť, nechať vykysnúť prikryté v teple., urobiť pásy, zapliesť, uložiť na plech, dokysnúť, piecť asi 20 min, potrieť zmesou 1 PL oleja, 2 PL mlieka, 1 PL medu, posypať mandľami, dopiecť 20 min

Rýchlo kysnuté buchty / rožteky, pizza.. /

1 kg hladkej múky, 1 KL soli, 3/4 prášku do pečiva, 1 kocka droždia, 500ml mlieka, 3 PL cukru, 1,5 dcl oleja- zmiesiť, robiť buchty... chvíľu nechať odpočívať na plechu, piecť.

ŠTRÚDLE

Válkaná

500g hladkej múky, 100g margarínu, masla, rozpusteného, 2 vajcia, 2 PL octu, soľ, trochu vody.

Vypracovať na doske, rozdeliť na 4 časti, rozváľkať na tenko, naplniť (posypať makom, cukrom, vanilkou, škoricou, ovocím, pokvapkať maslom), zrolovať, upiecť.

Tvarohová – posypať tvarohom, cukrom, krupicou alebo Zlatým klasom, hrozienkami, ovocím, vanilkou, maslom.

Válkaná II.

300g hlad.múky, 180g smetolu, soľ, 1,5 dcl mlieka, zarobiť, stáť 4-5 hod, rozdeliť na 4 štrúdle.

Válkaná III.

300g hladkej múky, soľ, 80g masla, 1 pochúťková smotana, vymiesiť, nechať stáť asi 4 hod.

Ťahaná

300g hladkej múky špeciál preosiatej, 1 vajce, 1 PL octu, 1 PL rozpusteného masla, trocha vody, vytrepať rukou, kým sa sama neodtíha od ruky, prikryť teplým kastroľom na 10 min, ťahať na stole s pomúčeným obrusom – 1 veľká štrúdl'a.

Sypaná štrúdl'a

3 poháre hrubej múky, 3 poháre pr.cukru, 1 prášok, 1 vanilka, zmiešať. Polovicu nasypať do pekáča, posypať tvarohom, ovocím, zaliať zmesou 3 dcl mlieka + 3 vajcia, posypať druhou polovicou, zaliať 100g rozpusteného margarínu, Piecť asi 40 min.

LÍSTKOVÉ CESTO

Lístkové cesto klasické

- I. 250g hladkej múky, 1 žltok, 1 PL octu, soľ, trochu vody vyšľahať rukou na doske
- II. 250g margarínu nakrájať, zmiesiť d 100g hladkej múky.
- I. cesto vyvalkať, položiť naň kocku z II.cesta, zabaliť, rozvalkať, poskladať, dať do chladu, poskladať ešte 2 krát.

Kaša do krémeša: 1 l mlieka, 2vanilkové mliečne pudinky. 3 žltky, 2 PL hrubej múky, vanilka, cukor.

Sadlové cesto lístkové

500g mletého sádla, 700g hladkej múky, 1 vajce.

Sádlo zmiesiť s 200g múky. Zo zvyšku múky vypracovať cesto s 1 žltkom, trochu soli a vody. Prekladať ako predošlé

Kysnuté lístkové cesto

- I. 30g droždia rozpustiť v 250ml vlažného mlieka s 1 KL cukru, zmiesiť 500g polohr.múky s 50g masla, trochu soli, 75g pr.cukru, 2 vajcami, nechať vykysnúť.
- II. 250g masla 50g polohr. Múky zmiešať.
- III. Kysnuté cesto vyvalkať, zabaliť doň maslové- prekladať 3x.

Francúzsky krémeš

Klasické cesto – upiecť 2 pláty na suchom plechu, ktorý poľfkame vodou. Na spodný plát dáme žltkovú kašu, na ňu šľahačku z 500ml smotany, prikyjeme 2.plátom, polejeme čokoládou alebo pocukrujeme.

Kaša: 1 l mlieka, 2 Zlaté klasy, 1 vanilkový puding, 2 vanilky, 250g pr.cukru, 6 žltkov- uvariť kašu. Vychladiť, vmiešať 1 napučané želatíny a sneh z bielkov

Kokosový krémeš

Lístkové cesto, 8 vajec, 250g pr.cukru, 2 šľahačky, 250g kokosu, 1 PL kaka, 125g masla, 500ml mlieka, 2 Zlaté klasy, 4 PL cukru, 2 vanilky, 1 čokoláda.

Z cesta vyvalkať 2 pláty, 1. dať na plech, naň sneh z 8 bielkov s pr.cukrom a kokosom, prikryť 2.plátom, upiecť do ružova. Z mlieka, zlatého klasu, cukru, vanilky uvariť puding, po vychladnutí vyšľaháme maslo s kakaom, vmiešame do kaše, dáme na vychladnutý koláč, na to vrstvu šľahačky, posypeme strúhanou čokoládou.

Medový krémeš

Cesto: 50g polohr.múky, 50g Palmarín, 1 vajce, 1 žltok, 1 PL medu, 1 KL sódy bikarbyny, 100g pr.cukru.

Spracovať na cesto, vyvalkať 2 pláty, upiecť na vymastenej opačnej strane plechu

Plnka: ½ l mlieka, ½ l vody, 3 žltky, 2 Zlaté klasy, 1/2 Hery, 1/2 Palmarín, 150g pr.cukru

Uvariť puding, vychladiť, tuk vymiešať s cukrom, vmiešať do pudingu., dáme na 1.plát

Sneh: 2 práškové šľahačky, 2 vanilky, 2 dcl studeného mlieka, vyšľaháme, dáme na plnku, prikryjeme 2.plátom, posypeme cukrom

Čokoládový krémeš

Upieť 1 plát lístkového cesta.

Biela plnka: 6 dcl vody, 6 PL kryštálu, 2 vanilky, 3 Zlaté klasy rozpustené v 2 dcl vody – uvariť kašu, vyšľahať sneh z 8 bielkova s 180g cukru do horúcej kaše, naliať na upečené cesto, vychladiť.

Čokoládová plnka: 3 dcl mlieka, 1 PL kryštálu, 1 vanilka, 2 žĺtky, 1,5 PL polohr. Múky, uvariť kašu. Celé maslo vymiešať so 160g pr.cukru 2 PL kakaa, zmiešať s vychladnutou kašou, dať na bielu plnku, poliať čokoládou.

Krémeš Tatry

Odpalované cesto: 2,5 dcl vody, zohriať s 150g stuženého tuku – Cera, roztopiť, pridať 150g hlad. Múky, vymiešať, odstaviť, zašľahať do toho 6 vajec. 2 Plechy hore dnom vymastiť, rozotrieť na ne cesto, upieť.

Plnka: 500ml mlieka, 150g cukru, 2 Zlaté klasy, 1 vanilka, - uvariť kašu, vychladiť. 1 Heru vymiešať , pridať ku kaši, Natriet' na upečený plát. Na to 2 šľahačky vyšľahané s 2 stužovačmi, druhý plát, posypať cukrom

Hrozienkové slimáčky 20ks

450g lístkového cesta, vanilka, pohár hrozienu, 100g čokoládovej ryže, /strúhanej čokolády/, 80g marhuľovej marmelády.

Hrozienu namočiť, pláty cesta vyvalkať asi na 4-5mm- rozmer 20x30cm, potrieme medom rozpusteným s 2 PL mlieka, posypeme vanilkou, čokoládou, hrozienukami, nakrájame na pásy široké asi 3 cm, zvinieme ako slimáky, pečieme 20 min. pri 220st (aj kratšie).

Marmeládu zohrejeme, potrieme ňou slimáky

Vankúšiky s krémom

650g lístkového cesta, 1 PL pudingového prášku, 2 PL cukru, pol pohára mlieka, 2 citróny, 120g masla, trištvrte pohára pr.cukru, 100g čokolády, vanilka.

Z 2 dcl mlieka 2PL cukru , vanilky a pudingu uvaríme puding, vychladíme. Maslo vymiešame s cukrom, pridáme strúhanú kôru z citróna a šťavu, zmiešame postupne s pudingom. Cesto (hrubšie) pokrájame na pásiky 10x4cm, asi 30 ks. pečieme na navlhčenom plechu pri 220st. Upečené rozrežeme pozdĺžne na 2 kusy, vychladené naplníme, zlepíme, namočíme do čokolády

ROLÁDY

Čučoriedková roláda

5 vajec, 75g pr.cukru, 50g polohrubej múky, 50g maizeny, kôra z 1 citróna, 300g čučoriedok, 500g tvarohu, 80g pr.cukru, 1 vanilka, 250ml šľahačky, želatína.

Vajcia s cukrom vyšľahať, + múka s maizenou, citr.kôra, upiecť na vymastenom vysypanom papieri, vyklopiť na utierku posypanú cukrom, zrolovať, vychladiť.

Plnka: 1/4 čučoriedok rozmixovať, želatínu napučať. Do tvarohu vmiešať čučoriedky, cukor, vanilku, želatínu, schladiť, potom vmiešať šľahačku a zvyšné čučoriedky. Naplniť, zrolovať.

Nepečená kokosová roláda

4 balíčky Marína keksy, 400g práš.cukru, 6 PL uvarenej zrnkovej kávy, 2 PL kakaa, 1 vanilka,

Plnka: 120g cukru, 120g masla, 50g kokosu

Cesto zmiesiť, lyžicou rozotrieť na papier na pečenie posypaný cukrom (lyžicu možno namáčať do kávy), vyformovať obdĺžnik, potrieť plnkou, zrolovať, dať do chladu.

Slonie slzy

6 bielkov, 6 PL práš.cukru. Vyšľahať sneh, pridávať 6 žĺtkov, 5 PL polohrubej múky, upiecť korpus.

Plnka: 3 celé vajcia vymiešať s 200g pr.cukru nad parou, do zhustnutia, pridať 2-3PL kakaa, spojiť s maslom vyšľahaným. Plát potrieť plnkou, do stredu dať banány, preložiť na polovicu, poliať čokoládou.

Medová roláda 3 ks

750g hladkej múky, 250g pr.cukru, 3 vajcia, 150g masla, 1 ČL sódy bikarbóny, 3 PL medu, mletá škorica, klinčeky, citr.kôra, 1,5 dcl mlieka.

Plnka: marhuľový lekvár, 200g orechov, 100g hrozienok namočených

Cesto zmiesiť, rozdeliť na 3 časti, rozvalkať, potrieť lekvárom, posypať sekanými orechmi, hrozienkami, zvinúť, upiecť, poliať čokoládou.

MUFINY

Jablkové Mufiny

150g hlad.múky, 100g celozrnej múky, 50g hrozienok, 50g sekaných orechov, 2 ČL prášku, ½ ČL sódy bikarbony, ½ ČL škorice, 140g hnedého cukru, ½ vanilky, 80ml oleja, 1 vajce, 200-250g acidofil.mlieka, 120g jablák, tuk, strúhanka

Cukor, vanilku, vajce, olej, mlieko, strúh.jablká premiešať, pridať ostatné, 10 min. postáť, formy naplniť do 2/3, upiecť 25 min. pri 170st., pocukrovať.

Višňové Mufiny

250g polohr.múky, 2 ČL prášku, 100g masla, 125g pr.cukru, ½ bal. Vanilky, 2 vajcia, 2 PL mlieka, 150g višní.

Poleva: 1 bal. Červené želé tortové, 2 PL kryštálu, 100g višní,

Maslo, cukor, vyšľahať, + vajcia, mlieko. Pridať múku s práškom, višne, premiešať, naplniť do 2/3, piecť 25 min pri 170st. Vychladiť, višne pokrájať, želé pripraviť podľa návodu, pridať višne, poliať.

Marhuľové Mufiny

125g hladkej múky, 25g škrobovej múky, 1 ČL prášku, 125g masla, 100g pr.cukru, ½ vanilky, štip.soli, 1 ČL strúhanej kôry, 2-3 PL marhuľovej šťavy z kompótu, polky zaváraných marhúľ.

Cesto ako vyššie, formy naplniť do ½, uložiť marhule, piecť. Zaliať cukrovou polevou, (vymiešať 2 bielka s 150g práš.cukru).

Kokosové Mufiny

150g hlad.múky, 80g celozrnej, 20g pšeničných klíčkov, 4 PL kokosu, 2 ČL práš.cukru, ½ ČL sódy bikarbony, 100g sušených datlí, 2 PL medu, 1 vajce, 100g stopeného masla, 250g biely jogurt.

Ďatle nakrájať, kokos opražiť, pridať vajce, rum, maslo, med, jogurt, vymiešať, pridať múku klíčky, sódu, prášok, kokos, datle, stáť 5 min, plniť do 2/3, upiecť

Roztopené maslo a med zmiešať, potrieť vyklopené mufiny, posypať opraženým kokosom.

Tvarohové Mufiny

150g hl.múky, 100g polohr.múky, 2 ČL prášku, ½ ČL sódy bikarbony, 1 PL strúh. Kôry. 1 vajce, 120g kryštálu, 80 ml oleja, 200g zákvasu, 100g tvarohu, 2 PL pr.cukru, 1 ČL vanilky, 100g marhul.džem.

Tvaroh s cukrom a vanilkou vymiešať na plnku. Vajce, olej, cukor, zákvas, vymiešať, pridať múku, prášok, sódu, formy plniť do ½, dať plnku, džem, zvyšné cesto, piecť 25 min pri 170st.

Makové Mufiny

250g hlad.múky, 2 ČL prášku, ½ ČL sódy bikarbony, 100g sušených marhúľ, 1 PL maku, 1 ČL citr.šťavy, 1 vajce, 100g kryštálu, 80ml oleja, 125 ml mlieka, 150g biely jogurt.

Marhule nakrájať, + 1 vajce, cukor, mlieko, jogurt, vymiešať, múka s práškom, sóda, marhule, mak, kôra. Formy naplniť do 2/3, upiecť