

## Dezert Suzette



### Suroviny

7 vajec, šťáva z 1/2 citrónu  
200 g jemného krystalového cukru  
180 g polohrubé mouky  
meruňková povidla  
1 krabice dětských piškotů  
150 g sekaných ořechů  
150 g rozinek, 2 dl rumu  
1 litrová konzerva meruňkového kompotu i se šťávu, 5 vajec, 200 g cukru, 300 g másla

### Pracovní postup

Žloutky utřeme s krystalovým cukrem do pěny. Přidáme citrónovou šťávu, ušlehaný tuhý sníh z bílků a po částech polohrubou mouku. Vše zlehka promícháme. Těsto na vymaštěném plechu upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí potřeme těsto meruňkovými povidly. Rovnoměrně rozetřeme náplň, potřeme krémem a vrch koláče ozdobíme čokoládo-veu polevou.

**Náplň:** Konzervu meruňkového kompotu i se šťávou smícháme s dětskými piškoty, sekanými ořechy, rozinkami a rumem. Vše smícháme a necháme v chladničce odležet.

**Krém:** Celá vejce s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí. Po vychladnutí je přimícháme po lžících do utřeného másla.

## Dunajské vlny



### Suroviny

200 g másla, 3 lžíce kakaa  
200 g práškového cukru,  
5 vajec  
2 polévkové lžíce rumu  
300 g polohrubé mouky  
2 číové lžičky kypřicího prášku do pečiva  
680 g vypeckovaných višní

**Krém:** 1 vanilkový pudinkový prášek, 5 dl mléka, 40 g cukru 125 g másla

**Poleva:** 75 g tmavé čokolády, 60 g másla

### Pracovní postup

Máslo utřeme s práškovým cukrem do pěny. Při stálém šlehání po jednom přidáváme celé vejce a 1 polévkovou lžici rumu. Potom přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Smícháme. Polovinu těsta natřeme na máslem vymazaný plech. Do druhé poloviny přidáme kakao a další lžici rumu. Promícháme a natřeme na světlé těsto. Vypeckované višně rozdělíme na těsto a zlehka přitlačíme. Těsto vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 20 až 30 minut. Na vychladlé těsto rozetřeme krém a koláč odložíme do chladničky ztuhnout. Po ztuhnutí ho polejeme polevou.

**Krém:** pudinkový prášek rozmícháme v mléce. Za stálého míchání uvaříme pudink, necháme ho vychladnout. Změklé máslo utřeme s cukrem a po lžících přidáváme do vychladlého pudinku.

**Poleva:** Na mírném ohni rozpustíme máslo s čokoládou. Při stálém míchání utřeme dohladka. Necháme krátce vychladnout a natřeme na vychladlý krém.

## Jahodový zákusek



### Suroviny

200 g krystalového cukru  
1 dl oleje, 1 dl vody  
1 kypřicí prášek, 4 vejce  
200 g polohrubé mouky  
**Náplň:** 3 vanilkové pudinky  
12 dl kompotových jahod  
2 vanilínové cukry  
3 pol. lžíce krystal. cukru  
**Na ozdobu**  
2 dl smetany na šlehání  
1 ztužovač šlehačky

### Pracovní postup

Celé vejce vyšleháme s krystalovým cukrem. Přidáme olej, vodu, mouku a kypřicí prášek. Promícháme, těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Necháme vychladnout. Polejeme náplní, kterou

necháme ztuhnout. Potom na koláč rozetřeme vyšlehanou smetanu se ztužovačem.

**Náplň:** Kompotové jahody spolu se šťávu rozmixujeme. V trošce vody si rozmícháme vanilkové pudinky. Do rozmixované hmoty přidáme vanilko-vé pudinky, krystalový cukr, vanilinový cukr a spolu uvaříme za stálého míchání. Polovychladnutou náplň rovnoměrně rozetřeme na vychladlé těsto.

## Koláč lenivé ženy



### Suroviny

- 1 hrneček celého máku
- 2 hrnečky polohrubé mouky
- 1 hrneček mléka
- 1 hrneček oleje
- 2 hrnečky krystalového cukru
- 3 celé vejce

### Pracovní postup

Suroviny spolu dobře vyšleháme. Připravené těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do vyhřáté trouby a upečeme. Hotový moučník potřeme jahodovým džemem. Ozdobíme šlehačkou anebo bílkovou polevou.

## Jablkový rychlý koláč



### Suroviny

- 400 g hrubé mouky (může být i polohrubá mouka)
- 400 g krystalového cukru
- 600 g nastrohaných jablek i se šťávu
- 3 celá vejce
- 1 lžička mleté skořice
- jeden a půl lžičky jedlé sody
- 2 dl oleje

### Pracovní postup

Utráme vejce s cukrem a olejem. Postupně přidáváme mouku promíchanou se sódou bikarbónou a jablka se skořicí. Smícháme. Připravené těsto vylejeme na vymazaný a pomoučený plech.

Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 200 stupňů 20 až 30 minut. Koláč po upečení a vychladnutí potřeme meruňkovými povidly /marmeládou a posypeme strouhaným kokosem anebo mletými ořechy.

## Višňový zákusek



### Suroviny

#### Těsto:

piškota ze 7 až 8 vajec

#### Náplň:

- 1 višňový kompot
- 150 g krystalového cukru
- 3 vanilkové pudinky, 7 bílků
- 180 g krystalového cukru

#### Na ozdobu

- 1 šlehačka
- 1 ztužovač šlehačky
- strouhaná čokoláda

### Pracovní postup

Uděláme piškotu ze 7 až 8 vajec. Upečený piškot vložíme po vychladnutí zpět na plech. Naplníme krémem a necháme vychladnout. Potom natřeme vyšlehanou smetanou se ztužovačem.

#### Náplň:

Višně z 1 kompotu vypeckujeme a rumelieme na mlýnku. Šťávu z kompotu dolejeme do 7 dl vodou. Přidáme uleté višně, 150 g cukru a dáme vařit. Přidáme 3 vanilkové pudinky rozmíchané s trochou šťavy a uvaříme hustou kaši. Když zhoustne, ještě do horké přidáme sníh z bílků a 180 g cukru. Sníh přidáváme postupně, přitom ho pomalu promícháváme vařečkou. Hotový krém vylejeme na piškotu. Na vychladnutý zákusek natřeme vyšlehanou šlehačku a posypeme strouhanou čokoládou.

## Moravské vlny



### Suroviny

**Těsto:** 1 dl mléka, 6 žloutků 250 g práškového cukru  
1 kypřicí prášek do pečiva 250 g polohrubé mouky  
sníh z bílků, 250 g Romy  
2 lžice kakaa, meruňky  
**Náplň:**  
2 dl mléka, cukr  
2 lžice hladké mouky  
3 žloutky, 1 malé máslo

### Pracovní postup

Žloutky utřeme s práškovým cukrem a Ramou. Přidáme mléko, kypřicí prášek, mouku a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Těsto rozdělíme na dvě části. Do jedné části přidáme kakao. Bílé těsto dáme na plech a něj položíme tmavé těsto. Na to poklademe meruňky, otočené spodkem šlupky. Šlupku obalíme v hrubé mouce, aby ovoce nekleslo na dno. Vložíme do vyhřáté trouby upéci. Po vychladnutí natřeme na koláč náplň a ozdobíme čokoládou.  
**Náplň:** Mléko, cukr, hladkou mouku a žloutky vaříme na slabém ohni. Po uvaření necháme vychladnout. Přidáme máslo a spolu utřeme.

## Tvarohové řezy



### Suroviny

**Těsto:**  
250 g krupicové mouky, 150 g másla, 1 vejce  
100 g práškového cukru  
1/2 prášku do pečiva  
80 g mletých ořechů

Vše spolu utřeme a rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

**Náplň:** 400 g tvarohu (nemusí být lisovaný)

150 g práškového cukru  
1 vanilínový cukr  
1 kysaná pochoutková smetana  
1 žloutek (do náplně můžeme přidat 4 polévkové lžice kokosové moučky)  
Vše spolu smícháme a náplň rovnoměrně nalejeme na třeň těsto.

### Piškotové těsto:

3 žloutky  
3 polévkové lžice práškového cukru  
3 lžice polohrubé mouky  
sníh ze 4 bílků  
1/2 balíčku prášku do pečiva

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme tuhý sníh z bílků, mouku a kypřicí prášek. Zlehka promícháme a těsto rozetřeme na tvarohovou náplň. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 180 stupňů asi 25 minut. Piškotové těsto by mělo mít zlatavou barvu.

## Vídeňský zákusek



### Suroviny

**Těsto:** 250 g práškového cukru  
4 vejce, 1 vanilínový cukr  
1,25 dl oleje, 1,25 dl mléka  
300 g polohrubé mouky  
1/2 balíčka prášku do pečiva

**Náplň:** 1 l pomerančového džusu  
2 krémové prášky vanilkový pudink  
6 polévkových lžic cukru

Na ozdobu: 2,5 dl džusu

5 dl smetany na šlehání  
2 ztužovače šlehačky  
2-3 balíčky dlouhých piškotů  
čokoláda, rum

#### Pracovní postup

Vejce, cukr a vanilínový cukr smícháme. Přidáme olej, mléko a mouku s kypřicím práškem. Těsto rozetřeme na vymazaný, pomoučený hlubší plech a upečeme. Krém uvaříme z džusu, krémových prášků a cukru. Teplý krém vylejeme na vychladlé těsto a dáme do chladu. Potom něj natřeme dotuha vyšlehané šlehačky se ztužovačem. Piškoty namáčíme v džusu s rumem a klademe je těsně vedle sebe na šlehačku. Vrch ozdobíme roztavenou čokoládou. Řezy krájíme mezi piškoty.

## Meruňkový koláč



#### Suroviny

4 vejce, 2 lžíce kakaa  
2 lžíce hrubé mouky  
4 lžíce polohrubé mouky  
4 lžíce práškového cukru 1 lžíce oleje  
1 lžička prášku do pečiva

Na potření: meruňkový džem

#### Náplň:

300 g tvarohu  
2 dl smetany na šlehání  
1 vanilínový cukr  
10 g želatiny  
3 lžíce krystalového cukru

scezené sterilizované meruňky  
Na potření: kakaový prášek  
3 dl smetany na šlehání  
1 ztužovač šlehačky

#### Pracovní postup

Celé vejce vyšleháme s cukrem. Přidáme polohrubou mouku, hrubou mouku, olej, kakao a kypřicí prášek. Smícháme. Těsto rozetřeme na plech pokrytý papírem na pečení a ve vyhřáté troubě upečeme. Po upečení necháme vychladnout a potřeme ho zavařeninou. Na těsto uložíme meruňky, zalejeme je náplní a odložíme ztuhnout na chladné místo. Po ztuhnutí koláč potřeme vyšlehanou smetanou.

Náplň: Tvaroh smícháme s vyšlehanou smetanou, vanilínovým cukrem a s krystalovým cukrem. Přidáme nabobtnalou želatinu a smícháme.

## Jablkový koláč s polevou



#### Suroviny

##### Těsto

4 vejce  
100 g mletých ořechů  
100 g mletého máku  
100 g polohrubé mouky  
1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva  
700 g po strouhaných jablek 200 g práškového cukru

##### Poleva

100 g čokolády, 80 g másla

#### Pracovní postup

Žloutky utřeme s cukrem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Do misky dáme vymíchané žloutky, mletý mak, mleté ořechy, mouku smíchanou s kypřicím práškem, nastrouhaná jablka a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Připravené těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme ve vyhřáté troubě. Po vychladnutí ho polejeme čokoládovou polevou, nakrájíme na kousky a ozdobíme.

## Čokoládový koláč



#### Suroviny

5 vajec, 180 g másla  
180 g práškového cukru  
2 vanilínové cukry, kakao  
150 g rozpuštěné čokolády nastrouhaná citrónová kůra 300 g  
polohrubé mouky  
50 g mletých mandlí  
1 kypřicí prášek,

1 až 1,2 dl ovocné šťávy vypeckované sterilizované třešně

#### Na potření

třešňová zavařenina (marmeláda)

2,5 dl vyšlehané smetany, nastrouhaná citrónová kůra

#### Pracovní postup

Máslo utřeme s práškovým a vanilínovým cukrem. Přidáme žloutky a spolu znova třeme. Do toho dáme rozpuštěnou čokoládu, kakao, nastrouhanou citrónovou kůru, ovocnou šťávu, mouku smíchanou s kypřícím práškem a mleté mandle. Zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků, třešně a opět promícháme. Těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě. Po vychladnutí ho potřeme zavařeninou, ozdobíme šlehačkou a nastrouhanou čokoládou.

## Tvarohové kousky



#### Suroviny

400 g tvarohu

20 g želatiny

2 vanilínové cukry

150 g másla

150 g práškového cukru kulaté piškóty

scezené sterilizované

meruňky

kompotová šťáva

**Poleva:** rozpuštěná čokoláda, máslo

#### Pracovní postup

Máslo utřeme s práškovým cukrem. Potom do něj přidáme tvaroh, vanilínový cukr, želatinu připravenou podle návodu a smícháme. Formu vystelíme potravinářskou fólií. Střídavě do ní dáme část náplně, piškoty namočené do kompotové šťávy a scezené meruňky. Naplněnou formu odložíme do chladničky ztuhnout. Potom hmotu z formy vyklopíme, odstraníme fólii a polejeme čokoládovou polevou.

## Ořechový koláč



#### Suroviny

##### Těsto:

6 vajec, 150 g práškového cukru

1 vanilínový cukr

150 g mletých ořechů

4 až 5 lžic polohrubé mouky

##### Na potření:

marmeláda

##### Náplň:

200 g práškového cukru

200 g másla

150 g mletých ořechů

rum podle chuti

**Poleva:** práškový cukr, citrónová šťáva, vařící voda

práškový cukr, citrónová šťáva, vařící voda

#### Pracovní postup

Žloutky s práškovým a s vanilínovým cukrem utřeme. Přidáme mleté ořechy, polohrubou mouku a tuhý sníh z bílků. Smícháme. Těsto rozetřeme na plech pokrytý papírem na pečení a upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí papír odstraníme. Koláč potřeme marmeládou a rozdělíme ho na dvě části. Jednu část těsta potřeme náplní a přikryjeme druhou částí těsta. Přitlačíme a povrch polejeme citrónovou polevou.

**Náplň:** Práškový cukr utřeme se změkklým máslem. Přidáme mleté ořechy, rum a smícháme.

**Poleva:** Práškový cukr, citrónovou šťávu a vařící vodu utřeme.

## Prázdninové řezy



#### Suroviny

##### Těsto č. 1

250 g hladké mouky

100 g másla, 1 dl mléka

50 g práškového cukru

40 g kakaa

1/2 prášku do pečiva

#### Těsto č. 2

90 g práškového cukru  
90 g hrubé mouky, 4 vejce

**Krém:** 5 dl mléka

100 g výběrové mouky

200 g másla, 1 dl silné kávy

200 g práškového cukru

1 vanilínový cukr

1 lžíce tuzemského rumu

#### Pracovní postup

Ze surovin vypracujeme tmavé těsto, rozdělíme ho na dvě polovice a upečeme. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme mouku a tuhý sníh z bílků. Promícháme a upečeme ve vyhřáté troubě. Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši. Do vychladlé kaše zapracujeme máslo utřené s cukrem a dobře vyšleháme. Plát tmavého těsta natřeme džemem a polovicí krému. Něj položíme piškotové těsto, natřeme zbylým krémem a zakryjeme druhým tmavým plátem. Pokapeme ho kávou smíchanou s rumem. Celý povrch polejeme čokoládovou polevou.

## Šlehačkové rohlíčky



#### Suroviny

500 g hladké mouky

2,5 dl šlehačkové smetany

250 g Palmarinu

60 g práškového cukru

**Náplň:** marmeláda

Na posypání práškový

cukr smíchaný

s vanilínovým cukrem

#### Pracovní postup

Mouku, cukr, strouhaný Palmarín a smetanu spolu utřeme na hladké těsto. Rozdělíme ho na 8 částí. Každou část rozválíme na pomoučeném vále do tvaru kruhu a rozdělíme na 8 trojúhelníků. Na hrubší konec těsta dáme marmeládu a svineme do tvaru rohlíčku. Uložíme jen na plech pokrytý papírem na pečení a ve vyhřáté troubě upečeme. Teplé obalujeme v práškovém cukru smíchaném s vanilínovým cukrem. Můžeme polít libovolnou polevou.

## Ořechové trojúhelníky



#### Suroviny

6 vajec, 150 g másla

150 g práškového cukru

6 lžic kysané smetany

120 g polohrubé mouky

1 lžička kypřicího prášku

4 lžíce kaka, čokoláda

jahodový džem

120 g mletých ořechů 80 g

sekaných ořechů

#### Krém:

3 dl mléka

1 vanilkový pudink,

250 g másla 180 g práškového cukru

#### Pracovní postup

Žloutky, máslo a práškový cukr vyšleháme. Přidáme smetanu, prosátou mouku s kypřícím práškem, s kakaem a mleté ořechy. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Těsto vylejeme do vymazaného plechu a upečeme. Překrojíme ho jako dort. Jednu část natřeme džemem, polovicou krému a zakryjeme druhou. Natřeme zbylým krémem, posypeme ořechy a pokapeme rozpuštěnou čokoládou. Po ztuhnutí krájíme na trojúhelníky.

**Krém:** Z mléka a ze Vanilkového pudinku uvaříme krém. Po vychladnutí ho smícháme s vyšlehaným máslem a cukrem.

## Koláč z kysaného mléka



### Suroviny

#### Těsto

2 celé vejce  
1/2 kg krystalového cukru,  
5 lžic oleje  
2 lžice kakaa  
2 lžice marmeládu  
2 vanilínové cukry  
1/2 l kysaného mléka  
25 dkg hladké mouky  
25 dkg hrubé mouky  
1 lžička jedlé sody 1/2 balíčka prášku do pečiva

### Pracovní postup

Dvě celá vejce utřeme s krystalovým a vanilínovým cukrem. Přidáme olej, kakao a marmeládu. Vše smícháme, přidáme kysané mléko, hladkou a hrubou mouku, jedlou sodu a prášek do pečiva. Těsto vylejeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Ve vyhřáté troubě upečeme. Upečený moučník polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme šlehačkou.

## Plněné strapáče



### Suroviny

#### Těsto

200 g hladké mouky  
200 g kokosové moučky  
200 g másla  
80 g práškového cukru  
1 celé vejce  
3 lžice kakaa

#### Náplň

120 g másla  
1 celé vejce

80 g práškového cukru

80 g kokosu

(pokud chceme ořechovou náplň, tak mletých ořechů)

1 lžice kakaa

tuzemský rum pro chuť

### Pracovní postup

Ze surovin zpracujeme těsto a skleničkou vykrojíme kolečka. Upečeme je, naplníme náplní a máčíme v čokoládové polevě. Podle náplně je posypeme kokosem anebo ořechy.

## Ořechový koláč



### Suroviny

Těsto: 6 vajec, 2 lžice kakaa

180 g práškového cukru

180 g polohrubé mouky

2 lžice maizeny, 2 lžičky

kypřicího prášku do pečiva

Náplň: 200 g másla,

200 g práškového cukru,

1 žloutek

100 g mletých ořechů,

4 dl mléka, 40 g vanilkového pudinku

Poleva: 100 g čokolády, 100 g másla

### Pracovní postup

Celé vejce vyšleháme s cukrem. Přidáme polohrubou mouku, maizenu, kakao a kypřicí prášek. Spolu zlehka promícháme. Těsto dáme na vymazaný, moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Po vychladnutí ho potřeme libovolným džemem, natřeme na něj náplň a odložíme ztuhnout. Potom ho polejeme čokoládovou polevou.

**Náplň:** Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme pudink. Máslo, cukr a žloutek spolu utřeme. Do studeného pudinku přidáme utřené máslo s cukrem, mleté ořechy a smícháme.

## Jogurtové kostky



### Suroviny

**Těsto:** 6 vajec, 180 g másla 150 g práškového cukru

300 g polohrubé mouky

3 lžíce mléka

3 lžíce oleje, 4 lžíce kakaa

**Náplň:** 20 g vanilkového pudinku

300 g sterilizovaných

mandarínek, 10 g želatíny

600 g meruňkového jogurtu 2 dl vyšlehané sladké smetany

2 dl kompotové šťávy

### Pracovní postup

Žloutky, máslo a cukr utřeme. Přidáme kakao, mléko, olej, mouku a z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Smícháme. Těsto upečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Po vychladnutí ho pokapeme ovocnou šťávou a dáme na něj náplň. Odložíme na chladné místo ztuhnout a potom ho nakrájíme na kostky.

### Náplň

Z kompotové šťávy a ze vanilkového pudinku uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout. Potom do něj přidáme vyšlehanou smetanu a promícháme. Přidáme nabobtnanou želatinu, jogurt a scezené mandarínky. Smícháme.

## Ovocné řezy



### Suroviny

**Těsto:** 5 vajec, 5 lžic práškového cukru

5 lžic polohrubé mouky

**Náplň:**

200 g rozpuštěné bílé polevy

500 g tvarohu,

100 g práškového cukru

800 g sterilizovaných broskví, 9 dl mléka, 2 vanilkové pudinky 4

lžíce krystalového cukru, 2 vanilínové cukry

**Na ozdobu:**

3 dl smetany na šlehání, kakao

ztužovač šlehačky

### Pracovní postup

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme mouku a z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Spolu zlehka promícháme. Těsto upečeme ve vyhřáté troubě na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Po vychladnutí ho potřeme marmeládou a rozložíme na něj pokrájené broskve. Potřeme náplní a odložíme na chladné místo. Na polevu natřeme vyšlehanou smetanu s kakaem a se ztužovačem šlehačky.

**Náplň:** Z mléka, krystalového cukru a z vanilkového pudinku uvaříme hustý pudink a necháme ho dobře vychladnout. Tvaroh utřeme s práškovým cukrem a s rozpuštěnou bílou polevou. Potom přidáme vychladlý pudink a smícháme.

## Nugatové řezy



### Suroviny

**Těsto**

2 a 1/2 hrnečku

kokosové moučky

3 lžíce hrubé

a 3 lžíce hladké mouky

1 lžíce maizeny

7 bílků

2 hrnečky pískového cukru

**Krém**

7 žloutků

7 lžic pískového cukru

4 lžíce kakaa, celé máslo

čokoládová poleva

1,5 dl šlehačky

### Pracovní postup

Z bílků, z 2 lžic studené vody a ze špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Postupně zapracujeme cukr, kokosovou, hladkou a hrubou mouku. Těsto rozetřeme na vymazaný a pomoučený plech a dáme péci.

**Krém:** Nad párou vyšleháme žloutky s cukrem a s kakaem do hustého krému. Odložíme a šleháme, dokud nevychladne. Přidáme máslo a utřeme. Náplň natřeme na plát, polejeme čokoládou a ozdobíme šlehačkou.

## Pestrý koláč



### Suroviny

5 vajec  
300 g cukru  
250 g Hery  
300 g polohrubé mouky  
1 kypřicí prášek  
do pečiva  
1 šlehačka  
1 vanilínový cukr  
3 pudinky různých příchutí, tuk na plech  
tuzemský rum, citrónová anebo čokoládová poleva

### Pracovní postup

Vejce, cukr a Heru utřeme. Postupně přidáme mouku s práškem do pečiva, šlehačku a vanilínový cukr. Těsto rozdělíme na tři části. Do každé části přidáme jeden pudinkový prášek. Na vymazaný plech lžící klademe různobarevné kopky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečené pokropíme tuzemským rumem a polejeme čokoládou.

## Buchty trochu jinak



### Suroviny

2 kostky droždí  
1 kg polohrubé mouky  
3 lžice práškového cukru  
1 prášek do pečiva  
3 žloutky  
2 dl oleje  
5 dl teplého mléka

### Pracovní postup

V asi 2,5 dl teplého mléka rozpustíme 2 lžice cukru, 2 kostky droždí a necháme nakynout. Zbylé suroviny a vykynutou směs smícháme, olej přidáme až na konec. Necháme 30 minut podkynout a těsto rozdělíme na 4 části. Každou část vyválíme do tvaru kruhu a rozdělíme na 8 trojúhelníků. Plníme salámem, sýrem, okurkou, vajíčkem anebo kukuřicí. Trojúhelníky stáčíme směrem dovnitř, do středu. Na plechu necháme odstát hodinu. Před pečením je potřeme žloutkem a mlékem, po upečení zas studenou sladkou vodou.

## Sametová roláda



### Suroviny

**Těsto:** 6 vajec  
5 lžic krystalového cukru  
1/2 lžičky jedlé sody  
3 lžice kakaa  
**Náplň:** 2 dl mléka  
1 žloutek  
3 lžice hrubé mouky  
250 g másla, 2 lžice kakaa  
7 lžic práškového cukru  
1 vanilínový cukr

### Pracovní postup

Bílky rozšleháme, postupně s nimi i cukr, dokud nevznikne tuhý sníh. Všleháme žloutky a přimícháme kakao rozmíchané s jedlou sodou. Pečeme 5 minut ve vyhřáté troubě na plechu vyloženém pomaštěným papírem. Potom vyndáme ven, roládu nestáčíme, po mírném vychladnutí ji vyklopíme na vál posypaný práškovým cukrem a papír odstraníme. Po vychladnutí ji natřeme nejdříve světlou, vzápětí tmavou náplní a svineme.

**Náplň:** Mléko, žloutek a mouku uvaříme. Do vychladnuté kaše přidáme rozetřené máslo a utřeme. Náplň rozdělíme na dvě části. Do jedné přidáme 2 lžice práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru, a do druhé přidáme kakao, 5 lžic

práškového cukru a 1/2 vanilínového cukru.

## Řezy s Margot tyčinkou



### Suroviny

1 šlehačka  
2 dl krystalového cukru  
4 dl polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
1 vanilínový cukr  
2 celá vejce  
1 dl mléka  
1 dl oleje  
1 strouhaná čokoládová tyčinka Margot

### Pracovní postup

Smetanu, cukr, mouku, prášek do pečiva, vanilínový cukr, vejce, mléko, olej a nastrouhanou čokoládu spolu zpracujeme. Těsto dáme na vymazaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Po upečení polejeme čokoládovou polevou anebo posypeme práškovým cukrem.

## Tvarohový koláč s drobenkou



### Suroviny

**Těsto:** 300 g hladké mouky  
150 g másla  
80 g práškového cukru  
1 vejce, špetka soli  
**Náplň:**  
120 g másla  
800 g měkkého tvarohu  
citrónová šťáva  
250 g práškového cukru  
4 vejce  
80 g vanilkového pudinku  
2 vanilínové cukry

### Drobenka:

200 g másla  
300 g polohrubé mouky  
200 g cukru

### Pracovní postup

Z másla, mouky, cukru, vajíčka a ze špetky soli připravíme těsto, které rozválíme na pomoučeném vále. Přeneseme ho na vymazaný, moukou vysypaný plech a vložíme péci do vyhřáté trouby na 10 minut. Vyndáme ho a necháme vychladnout. Potom na těsto rozetřeme náplň. Posypeme drobenkou připravenou smícháním mouky, másla, cukru a vložíme do trouby péci na 35 až 40 minut.

**Náplň:** Máslo s cukrem utřeme. Přidáme tvaroh, vanilínový cukr, vanilkový pudink, celá vejce, citrónovou šťavu a smícháme.

## Kokosový koláč na oplatce



### Suroviny

**Těsto:** 7 bílků  
300 g práškového cukru  
100 g strouhaného kokosu  
5 lžic hrubé mouky  
půl sáčku prášku do pečiva,  
dortová oplatka

### Náplň:

7 lžic mléka  
7 lžic práškového cukru

7 žloutků, celé maslo

### Pracovní postup

Z bílků a cukru vyšleháme tuhý sníh. Potom přidáme kokos, hrubou mouku, kypřicí prášek a smícháme. Pečeme na

dortové oplatce. Po vychladnutí potřeme náplní a polejeme čokoládovou polevou.

**Poleva:** Žloutky, cukr a mléko šleháme nad parou do zhoustnutí. Do vychladnuté hmoty přidáme celé máslo, případně i 2 lžice kakaa.

## Sýrové preclíky



### Suroviny

500 g polohrubé mouky,  
1 lžička soli  
6 ks sýrokrému,  
250 g Palmarínu  
2 lžičky jedlé sody,  
2 žloutky  
Na potření: 1 vejce, sezamové semínka

### Pracovní postup

Mouku, sýrokrém, žloutky, Palmarín, jedlou sodu a sůl spolu zpracujeme. Těsto vyválíme a formičkou z něho vykrajujeme preclíky. Přeložíme je na plech pokrytý papírem na pečení,

potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamem a vložíme péci do vyhřáté trouby.

## Dupľová roláda



### Suroviny

**Těsto č. 1:** 4 žloutky, 4 bílky  
100 g práškového cukru  
100 g polohrubé mouky  
1/2 balíčkukyp. prášku

### Těsto č. 2:

stejně suroviny plus přidáme 20 g ořechů a 2 lžice kakaa.

**Krém:** 250 g másla,  
vanilkový pudink  
200 g práškového cukru  
150 g mletých ořechů

2 lžice kakaa, 3 dl mléka

**Poleva:** 100 g čokolády

100 g másla

### Pracovní postup

Cukr a žloutky utřeme. Přidáme mouku s kypřícím práškem a vmícháme vyšlehaný sníh ze 4 bílků. Těsto rozetřeme na papírem vyložený plech. Po upečení stočíme a dáme vychladnout. Podobně připravíme i plát z druhého těsta s ořechy a kakaem. Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme kaši. Máslo utřeme s cukrem, smícháme s kaší a přidáme ořechy. Krém rozdělíme na dvě části. Do jedné dáme 2 lžice kakaa. Vychladlé pásy rozvineme a papír odstraníme. Tmavý plát potřeme světlou náplní a svineme roládu. Světlý plát zas tmavou náplní, na střed položíme tmavou roládu a přeložíme přes ní okraje světlého plátu. Roládu spojem otočíme na spodek, polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme oloupanými mandlemi.

## Ovocný koláč



### Suroviny

**Těsto:** 4 vejce, 1 dl oleje  
200 g práškového cukru  
200 g polohrubé mouky  
1 kypřící prášek, 1 dl mléka

### Náplň:

2 vanilkové pudinky  
7,5 dl mléka, 250 g cukru  
2 pochoutkové kysané smetany, ovoce (mandarínky, jahody, broskve)

**Na ozdobu:** šlehačka

ztužovač šlehačky

strouhaná čokoláda

### Pracovní postup

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme olej, mléko, mouku smíchanou s kypřícím práškem a tuhý sníh z bílků. Promícháme, těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Ve vyhřáté troubě upečeme. Po vychladnutí těsto potřeme marmeládou anebo ho pokapeme ovocnou šťávou. Rozetřeme náplň a uložíme na ni ovoce. Ozdobíme vyšlehanou smetanou se ztužovačem a posypeme strouhanou čokoládou.

**Náplň:** Z mléka, cukru a z vanilkového pudinku uvaříme kaši a necháme ji vychladnout. Přidáme pochoutkovou smetanu a smícháme.

## Zákusek z džusu



### Suroviny

medové pláty (mohou být i koupené v obchodě)  
3 vanilkové pudinky  
1,5 l pomerančového džusu  
9 lžic krystalového cukru  
piškoty  
sterilizovaný ananas  
3 práškové šlehačky

### Pracovní postup

Připravíme náplň ze tří vanilkových pudinků, 1,5 litru pomarančového džusu a 9 lžic krystalového cukru. Na medový plát vylejeme polovinu hmoty a poklademe na něj piškoty a ananas. Na vše vylejeme druhou polovinu hmoty a necháme vychladnout. Po vychladnutí natřeme vyšlehanou šlehačkou.

## Kaštanový řez



### Suroviny

**Piškot:** 4 vejce,  
6 lžic krystalového cukru  
6 lžic polohrubé mouky  
1 dl oleje, 1 lžice kakaa  
1 prášek do pečiva

**Náplň:** 1/2 másla  
3 lžice práškového cukru  
1 kostka kaštanového pyré  
1 vanilkový pudink, 3 dl mléka  
**Karamelová šlehačka:**

4 lžice krystalového cukru  
3 dl mléka, 2 práškové šlehačky  
1 ztužovač šlehačky

### Pracovní postup

Celé vejce vyšleháme. Přidáme olej, mouku, kakao a kypřící prášek. Promícháme a dáme péci do vyhřáté trouby. Po vychladnutí těsto necháme na plechu a natřeme ho náplní. Na náplň přijde vrstva karamelové šlehačky.

**Náplň:** Z mléka a z vanilkového pudinku uvaříme hustou kaši a necháme ji vychladnout. Máslo, práškový cukr a kaštanové pyré spolu utřeme a přimícháme do vychladlé kaše.

**Karamelová šlehačka:** Cukr upálíme na karamel, ale dříve, než se rozpustí, zalejeme ho mlékem. Po vychladnutí ho smícháme se šlehačkami, ztužovačem a vyšleháme

## Perníkový koláč



### Suroviny

**Těsto**  
600 g hladké mouky  
240 g práškového cukru  
4 vejce  
100 g másla  
4 lžice horkého medu  
mletá skořice  
lžička jedlé sody  
**Náplň**  
švestková marmeláda  
mleté ořechy

Na potření : 1 vejce

### Pracovní postup

Z mouky, cukru, másla, vajec, horkého medu, mleté skořice a z jedlé sody připravíme těsto. Rozdělíme ho na 4 díly a odložíme je na 2 hodiny na chladné místo. Plech na pečení vymažeme. Každý díl odleženého těsta rozválíme, potřeme

švestkovou marmeládou a posypeme 2 hrstěmi mletých ořechů. Naplněný koláč potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v mírně vyhřáté troubě 40 minut. Po upečení je lepší koláč krájet až druhý den.

## Nepečené ořechové čtverečky



### Suroviny

100 g horké čokolády  
100 g mléčné čokolády  
50 g sladké smetany  
50 g ztuženého tuku  
100 g sekaných ořechů  
2 lžice koňaku  
2 dortové oplatky, ořechy  
**Čokoládová poleva**  
100 g čokolády na vaření  
50 g ztuženého tuku

### Pracovní postup

V horké vodní lázni rozpustíme čokoládu a tuk. Dobře promícháme, přidáme smetanu, koňak, opět promícháme a nakonec vmícháme ořechy. Téměř vychladlou hmotu natřeme na oplatky, přikryjeme druhou oplatkou, mírně zatížíme a necháme vychladnout. Pokrájíme na čtverečky, které namočíme do čokoládové polevy a ozdobíme čtvrtkou ořechu.

### Příprava čokoládové polevy:

V horkém vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem a dohladka utřeme.

## Politické řezy



### Suroviny

**Těsto:** 350 g mouky  
1 balíček kypřicího prášku do pečiva, 1 vejce  
220 g Palmarínu  
120 g cukru  
1 vanilka  
1 citrón - šťáva i s kôrou  
2 tabulky čokolády

### Krém

200 g práškového cukru

3 žloutky  
1 strouhaná čokoláda  
100 g mletých oříšků  
tuhý sníh ze 3 bílků

### Pracovní postup

Z mouky, kypřicího prášku, vejce, Palmarínu, cukru, citrónové šťávy, čokolády a vanilky vypracujeme těsto a rozdělíme ho na dvě části. První část dáme na plech a potřeme malinovým džemem. Na to dáme krém. Zakryjeme druhým těstem, popícháme vidličkou a při mírné teplotě upečeme. Před podáváním posypeme vanilkou.

**Krém:** Práškový cukr utřeme do pěny se žloutky. Přidáme strouhanou čokoládu, mleté oříšky a sníh z bílků.

## Klobásové koláčky



### Suroviny

350 g hladké mouky  
250 g margarínu  
2 dl kysané smetany  
domácí klobása  
tvrdý sýr, sůl

### Pracovní postup

Z mouky, margarínu a ze smetany vypracujeme těsto a necháme ho od stát 12 hodin. Těsto rozválíme na sílu 3 až 4 mm. Vykrajujeme kolečka, která potřeme rozšlehaným vejcem, osolíme a poklademe na suchý plech. Na každé těstíčko položíme kolečko klobásy a opět potřeme vejcem. Ze zbytků těsta vykrajujeme malé hvězdičky a klademe je do středu klobásy. Opět potřeme vejcem, posypeme strouhaným sýrem a upečeme v troubě..

## Míša řezy



### Suroviny

**Těsto:** 6 žloutků, 2 dl oleje  
6 lžic práškového cukru  
5 lžic polohrubé mouky  
1/2 prášku do pečiva  
sníh ze 6 bílků  
tuk na vymazání  
mouka na vysypání plechu

**Náplň:** 250 g másla  
250 g práškového cukru  
750 g jemného tvarohu

**Poleva:** 1 čokoláda na vaření

120 g 100 % tuku

1 lžice práškového cukru

2 lžice kakaa

1 lžice oleje

Rozpustit v horké vodní lázni. Chladnou čokoládovou polevu vylít na tvarohovou hmotu a rozetřít po povrchu.

### Pracovní postup

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme mouku s kypřícím práškem, olej, tuhý sníh z bílků a smícháme. Těsto dáme na vymazaný, moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Na vychladlé těsto natřeme připravenou náplň a polejeme ji chladnou čokoládovou polevou. Naplněný koláč necháme chladit v chladničce.

## Kaštanové kuličky



60 kusů, čas přípravy: 20 MINUT  
500 g kaštanového pyré (2 kostky)  
150 g dětských piškotů  
150 g práškového cukru  
2 balíčky vanilínového cukru  
125 g másla  
1 balíček oloupaných mandlí na ozdobení  
pár kapek rumu

### POLEVA:

100 g čokolády  
40 g stuženého tuku  
1 lžice oleje

### Pracovní postup:

1. Kaštanové pyré smícháme s mletými dětskými piškoty a máslem. Přidáme práškový a vanilínový cukr. Hmotu odložíme do chladu asi na dvě hodiny.
2. Rukama tvarujeme kuličky v průměru asi 2,5 cm a klademe na mastný papír na pečení.
3. Připravenou polevu oblievame každou gulôčku tak, že mělou lyžičkou nalejeme polevu zvrchu, aby nerovnoměrně stekala. Spodná část ostane bez polevy.
4. Do každé gulôčky vložíme olúpanú mandľu.

5. Servírujeme v malých papierových košíčkoch.



## Mandlové suchary

ČAS PŘÍPRAVY: 30 MINUT

5 bílků

150 g hladké mouky

150 - 200 g práškového cukru

60 g mandlí

60 g oříšků  
tuk na vymazání formy (srnčí hřbet)

#### Pracovní postup:

1. V misce vyšleháme bílky s cukrem na tuhý sníh a potom přidáme mouku. Sekané mandle a oříšky vmícháme do snihu. Těsto vylejeme do připravené formy a upečeme.

elektrická trouba : 160 °C, teplovzdušná trouba: 140 °C, plynová trouba: stupeň 2 - 3, čas pečení: 30 - 35 minut

2. Po upečení těsto i s formou zabalíme do alobalu a odložíme.

3. Na druhý den ho vyklopíme z formy, nakrájíme na tenké plátky (1-2 mm) avysušímev troubě.

elektrická trouba: 135 °C, teplovzdušná trouba: 115 °C, plynová trouba: stupeň 1 - 2, čas pečení: 25 - 30 minut

TIP:

Ořechy a mandle můžeme nechat i celé.

## Kávovo-karamelový zákusek



#### Suroviny

##### Těsto:

8 vajec, 3 lžíce kakaa

8 lžic krystalového cukru

4 lžíce polohrubé mouky

**Náplň č. 1:** čtvrt litru mléka

3 žloutky, 1 lžíce hladké

mouky, 1 lžíce krystalového

cukru, 2 lžičky vitamíny

anebo ness- kávy

**Náplň č. 2:** čtvrt litra mléka

1 karamelový pudink

Krom toho: 250 g másla  
2 lžíce jahodové marmelády  
4 lžíce práškového cukru  
200 až 300 g ořechů  
bílá čokoláda

#### Pracovní postup

Celá vejce s krystalovým cukrem šleháme ve šlehači na nevyšších otáčkách 15 minut. Postupně přidáváme mouku a kakao. Hmotu vylejeme na vymazaný, moukou vysypaný hluboký plech a dáme péci do vyhřáté trouby na 170 stupňů. Pečeme 15 až 20 minut. Ingredience z první náplně krátce vyšleháme a všechny spolu vaříme ve vodní lázni, dokud náplň nezhoustne. Takto pokračujeme i při druhé náplni. Obě spojíme a do vychladnuté hmoty zašleháme utřené celé máslo s práškovým cukrem. Vychladlé těsto potřeme marmeládou a nanese náplň. Vrch zákusku posypeme sekanými opraženými studenými ořechy a nastrohanou bílou čokoládou.

## Řezy z vaječného koňaku

##### Těsto:

4 vejce, 4 PL horké vody, 200 g práškového cukru,

200 g polohrubé mouky,

1 ČL kypřicího prášku do pečiva, 1 vanilínový cukr, 250 g másla

**Obloha:** 150 g másla,

2 balíčky vanilkového pudinku, 150 - 200 ml vaječného

koňaku, máslové sušenky, 500 ml mléka, 150 g práškového

cukru, rum, čokoládovou polevu

#### Pracovní postup:

Z másla, mouky, vajíček, vanilínového cukru, prášku do pečiva a vody vypracujeme těsto. Rozetřeme ho na vymazaný a

moukou vysypaný plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 13 minut, 2 minuty ho necháme státve vypnuté troubě.

**Náplň:** Máslo utřeme s cukrem. Ze 2 balíčků vanilkového pudinku a půl litra mléka uvaříme pudinkovou hmotu. Necháme jivychladnout ve vodní lázni se studenou vodou, často mícháme, aby sa nevytvořily hrudky. Postupně přimícháme utřené máslo s cukrem a nakonec vaječný likér. Krémem potřeme vychladlé těsto. Sušenky krátce



namočíme do rumu zředěného s vodou. Poklademe je jednu vedle druhé na krém, potřeme rozpustěnou čokoládovou polevou a vložíme na pár hodin do chladničky ztuhnout

## Řezy Rigoletto



250 g másla, 120 g práškového cukru  
360 g hladké mouky, malinový džem

### Náplň:

250 g práškového cukru, 4 vejce  
200 g rozinek, 150 g sekaných ořechů  
200 g sekaného kandovaného ovoce

### Krém:

3 vejce, 300 g práškového cukru  
2 lžice kakaa, 250 g másla

### Poleva:

1 čokoláda na vaření  
70 g ztuženého potravinového tuku

### Pracovní postup:

1. **Těsto:** Z másla, práškového cukru a přesáté mouky vymísíme těsto, které na chvíli odložíme do chladničky. Studené těsto rychle rozválíme, přeložíme na plech vyložený papírem na pečení a napůl upečeme. Teplé, částečně upečené těsto potřeme malinovým džemem.

2. **Náplň:** Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Pěnu nad párou zahřejeme, odstavíme a opatrně vmícháme sekané ořechy, kandované ovoce a rozinka. Připravenou směs navrstvíme na těsto a vložíme dopéci do trouby.

3. **Krém:** 3 vejce, práškový cukr a kakao utřeme dotuha nad parou. K vychladlé směsi přidáme změkklé máslo a utřeme krém, který natřeme na vychladlé těsto.

**Čokoládová poleva:** Čokoládu polámeme, spolu s máslem rozpustíme nad parou a utřeme hladkou polevu, kterou opatrně natřeme na náplň. Necháme ztuhnout, potom pokrájáme.

## Jogurtový dort



10 - 12 porcí, čas přípravy: 45 MINUT

250 ml šlehačkové smetany  
3 ovocné jogurty  
6 lžic práškového cukru  
1 balíček mleté želatiny (20 g)  
n 100 ml vody  
1 balíček dlouhých piškotů  
fíky

1. Šlehačkovou smetanu vyšleháme s cukrem dotuha. Opatrně přimísíme ovocné jogurty.

2. V horké vodě (ne vroucí) rozpustíme želatinu a rychle smícháme se šlehačkovo-jogurtovou masou. Přimísíme na kousky pokrájené ovoce (např. fíky).

3. Dortovou formu vypláchneme studenou vodou, vyložíme piškoty, vlijeme do ní připravenou hmotu a vložíme do chladničky.

4. Před podáváním dort ozdobíme ovocem, případně čokoládou, oříšky a podobně.



## Ořechovo-kávový zákusek

### Těsto:

5 vajec  
5 lžic krystalového cukru  
5 lžic polohrubé mouky  
1 balíček kypřicího prášku  
1 lžice kakaa

1 lžíce ořechů

**Krém:**

250 g mletých ořechů  
150 g práškového cukru  
500 ml silné černé kávy  
250 g másla  
rum  
piškoty  
čokoládová poleva

**Pracovní postup:**

1. **Těsto:** Žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme přesátou mouku s kypřícím práškem, kakao, mleté ořechy a tuhý sníh z bílků. Vypracujeme těsto, které vylejeme na vymazaný, moukou vysypaný plech a upečeme. Upečené těsto necháme vychladnout.
2. **Krém:** Mleté ořechy smícháme s práškovým cukrem a zalejeme takovým množstvím kávy (přibližně 200 ml), aby vznikla hustá směs. Změklé máslo utřeme dohladka, spojíme s ořechovou hmotou a vypracujeme krém. Vychladlé těsto pokapeme rumem a natřeme polovinou ořechového krému.
3. Piškoty namáčíme do vychladlé kávy a poklademe na krémovou vrstvu. Na piškoty navrstvíme zbytek krému. Zákusek necháme mírně ztuhnout, potom ho potřeme čokoládovou polevou.

## Dírkovaný koláč

**POTŘEBNÉ PŘÍSADY**

**Těsto:** 1 pohár (250 ml) krystalového cukru, 2 poháry polohrubé mouky, 1 pohár šlehačky, 3 vejíčka, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr;

**na povrch:** 250 g tvarohu, 1 vejce, cukr podle chuti, 1 menší pohár džemu

**Pracovní postup:**

toto je jeden z našich oblíbených koláčů....



všchny přísady na těsto dobře vymísit....



v misce si připravte tvaroh - do tvarohu dáte vejíčko, cukr podle chuti trochu citronové kůry a rozinky, všecko dobře promísit....



těsto vylijte do vymazaného a moukou vysypaného plechu....



na těsto střídavě ukládáme lžičkou kopky z tvarohu a džemu (džem by měl být hustější)....



koláč připravený do trouby ( na polovinu tvarohu můžeme dát rozinky namočené v rumu)....



upečený koláč - při pečení se kopky mírně propadnou do těsta a vytvoří se "dírký".....



takovéto....



můžete ho pocukrovat práškovým cukrem....



a takto vypadá nakrájený - je opravdu výborný!....