

KUCHAŘKA

PRVÁCI PEČOU!

ŠLEHAČKOVÁ ROLÁDA

INGREDIENCE

- 1 lžíce hladké mouky
- 5 vajec
- 100 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 šlehačky
- 3 lžíce kakaa
- čokoláda na vaření

POSTUP

Z bílků si ušleháme sníh a potom po jednom opatrně zašleháme žloutky. Potom přidáme vanilkový cukr, moučkový cukr, kakao a mouku. Těsto, co jsme vytvořili, rozetřeme na pečící papír. Pečeme v mírnější troubě. Po upečení stočíme roládu i s papírem a necháme to vychladnout. Když nám roláda vychladne, sundáme papír, vyšleháme si šlehačky a namažeme tím roládu. Potom znovu stočíme. Při případné chuti můžeme roládu polít rozehřátou čokoládou. Necháme zatvrdnout v chladničce. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Lukáš Balcar

KUCHAR: Nela Bartušková



HODNOCENÍ RECEPTU OD NELY BARTUŠKOVÉ

Podle receptu se mi pracovalo dobře, ale nebyl uvedený čas a stupeň pečení. Myslím, že tento recept zvládne upéct úplně každý, protože příprava je opravdu jednoduchá a roláda je hned hotová, takže pro nečekanou návštěvu je to ideální. Roláda chutnala celé naší rodině a všichni mi ji moc chválili. Během chvilky zmizela z tácu a určitě jsem ji nedělala naposledy.

KOKOSOVÁ BUCHTA

INGREDIENCE

- 2 hrnky bílého jogurtu
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje
- 2 hrnky kokosu
- 1 hrnek cukru krystal
- 4 hrnky polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 200g čokolády - na polevu
- 5 lžic oleje - na polevu

POSTUP

Nejprve si vymažeme plech tukem a vysypeme hrubou moukou. Troubu si předehřejeme na 180°C. Ve velké míse si rozmícháme bílý jogurt s cukrem a poté postupně přidáme ostatní suroviny. Vařečkou vše pořádně promícháme a těsto nalijeme na plech a dáme do trouby asi na půl hodiny. Po půl hodině zkontrolujeme těsto párátkem nebo špejlí a v případě, že se těsto nelepí, plech s buchtou vyndáme a necháme vychladnout. Na polevu si připravíme vodní lázeň, ve které rozpustíme čokoládu společně s olejem a nalijeme rovnoměrně na buchtu. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Nela Bartušková

KUCHAR: Lída Bencová



HODNOCENÍ RECEPTU OD LÍDY BENCOVÉ

Pekla jsem kokosovou buchtu podle Nelči. Recept byl jednoduchý a srozumitelný. Těsto je poměrně rychle udělané, jelikož suroviny odměřujeme podle hrnečku, akorát se na výsledek musí čekat půl hodiny, což je doba, kdy se těsto peče. Chuťově mi buchta moc chutná, i když kokos nemám moc ráda. Recept hodnotím velmi kladně a klidně bych buchtu upekla znovu.

ČOKO-VANILKOVÉ ŘEZY

INGREDIENCE

- 6 vajec
- 100 g cukr moučka
- 1 vanilkový cukr
- 30 ml oleje
- 110 g polohrubé mouky
- 1 malá lžička prášku do pečiva
- 20 g holandského kakaa

KRÉM:

- 250 g másla
- 600 ml mléka
- 2 vanilkové pudinkové prášky
- 200 g moučkového cukru



POSTUP

Těsto: Nejprve vyšleháme celá vejce s moučkovým a vanilkovým cukrem elektrickým šlehačem na nejvyšším stupni otáčení do pěny a přidáváme olej. Mouku smícháme s práškem do pečiva a kakaem, to poté vmícháme do pěny, kterou už máme hotovou. Vzniklé těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení nebo na plech vymazaný a vysypaný hrubou moukou. Těsto pečeme na 180°C, průběžně zkoušíme, jestli je hotové pícháním špejlí.

Krém: Z mléka a pudinkových prášků uvaříme hustý pudink. Necháme ho vychladnout, občas s ním zamícháme, aby se nevytvořil škraloup. Změklé máslo vyšleháme s cukrem a po lžících zašleháme vychladlý pudink. Krém natřeme na vychladlý korpus a dáme do ledničky ztuhnout. Po ztuhnutí potřeme čokoládovou polevou.

AUTOR RECEPTU: Ludmila Bencová

KUCHAŘ: Sára Brabcová



HODNOCENÍ RECEPTU OD SÁRY BRABCOVÉ

Při obdržení receptu na čoko-vanilkové řezy jsem se trochu obávala, ale nakonec se vše podařilo na jedničku. Podle receptu se mi peklo dobře, jediné co v něm chybělo, byla doba pečení korpusu v troubě a zmínění čokolády na vaření v ingrediencích na čokoládovou polevu, ale i tak jsem si s tím poradila. Až to budu péct podruhé, již bych nedávala na konci tu čokoládovou polevu. S mamkou jsme se shodly, že výborná chuť krému a korpusu, čokoládová poleva trochu ničí. Recept byl jinak v pořádku, a kdo má rád sladké, určitě doporučuji si tyto řezy doma upéct.

BANANA MUGCAKE

z mikrovlnné trouby

INGREDIENCE

- 1 banán
- 1 vejce
- 20 g vloček (ovesné, celozrnné,...)
- 2 polévkové lžíce strouhaného kokosu
- 2 polévkové lžíce bílého jogurtu
- 1 malá lžička kypřicího prášku
- nutella (burákové máslo)
- toping (nejlépe čokoládový)
- jakékoli ovoce

POSTUP

Do misky dáme půlku oloupaného banánu, který poté vidličkou rozmačkáme. Přidáme 1 celé vejce a společně s banánem zamícháme. Dále přidáme lžičku kypřicího prášku, vločky, kokos a opět zamícháme. A nakonec přidáme 2 lžíce bílého jogurtu a vše smícháme. Vytvořenou směsí naplníme $\frac{3}{4}$ hrníčku, který lze použít v mikrovlnné troubě, na 720°C a na 2 a půl minuty. Poté obsah hrníčku vyklopíme, potřeme vrstvou nutelly, ozdobíme zbylou půlkou banánu, dále například hroznovým vínem, jahodami, borůvkami... A vše je hotovo! Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Sára Brabcová

KUCHARĚ: Denisa Bruknerová



HODNOCENÍ RECEPTU OD DENISY BRUKNEROVÉ

Dortík, který jsem udělala, byla až na tu nutellu zdravá pochutina. Péci jsem jej ovšem musela dvakrát. Poprvé jsem těsto pekla na 750°C po dobu určenou receptem, ale i přes větší výkon se mi po vyklopení rozlil po kuchyni a nemohl být ani vyfocen. Na druhý pokus jsem těsto nechala v mikrovlnné troubě na stejný výkon dvakrát déle a teprve potom se mi základ podařil. Na žádný jiný problém jsem nenarazila a dortík chutnal opravdu dobře. Navíc je recept opravdu snadný a pochutinu si zvládne vytvořit každý. Pokud chcete, můžete si dortík svým způsobem ozvláštnit a vytvořit zajímavé kombinace chuti. Myslím, že by chutnal opravdu výborně například se zmrzlinou, ale vše záleží na vaší fantazii.

TVARHOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 200 g Hera
- 250 g cukr
- 250 g tvaroh
- 250 g polohrubá mouka
- 4 vejce
- 1 vanilkový cukr
- 1 prášek do pečiva

POSTUP

Utřeme Heru s cukrem (i vanilkovým), přidáme vejce a ušleháme do pěny. Potom přidáme mouku, ve které je zamíchaný kypřící prášek, a tvaroh. Dobře promícháme. Nalijeme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Pečeme $\frac{3}{4}$ hodiny ve středně vyhřáté troubě.

AUTOR RECEPTU: Denisa Bruknerová

KUCHAŘ: Dan Lédl



HODNOCENÍ RECEPTU OD DANA LÉDLA

Recept nepotřeboval moc surovin a byl celkem stručný. Naštěstí recept nebyl složitý, takže stručnost vůbec nevadila. Docela jsem čekal, že takové množství cukru je moc. Nečekaně to bylo akorát. Finální výtvar se mi docela povedl a docela rychle zmizel z tácu. Možná s trochu vylepšeními použijeme tento recept ještě někdy.

PERNÍK S JABLKY

INGREDIENCE

- 30 dkg polohrubé mouky
- 45 dkg jemně nastrohaných jablek
- 20 dkg krystalového cukru
- 4 lžíce rozpuštěného másla
- 2 vejce
- 1 prášek do perníku
- ½ prášku do pečiva
- čokoláda na vaření (na polevu)

POSTUP

Zapneme troubu na 175°C. Vyšleháme vejce s cukrem. Poté přidáme ostatní přísady, které ručně zamícháme. Rozprostřeme na plech s pečícím papírem a dáme péct do trouby. Po vychladnutí naneseeme čokoládovou polevu.

AUTOR RECEPTU: Natálie Ďoubalová

KUCHAŘ: Ivča Ehlerová



HODNOCENÍ RECEPTU OD IVČI EHLEROVÉ

Recept byl skvěle napsaný a vznikla podle něj úžasná dobrota, kterou jsem musela péct dvakrát, protože se po ní doma zaprášilo, než jsem stihla pořídit fotografii s pochoutkou. A to podle mě dokazuje vše! Buchta je výborná na chuť a jednoduchá na přípravu...

PIŠKOT SE SMETANOVÝM KRÉMEM A KAKAEM

INGREDIENCE

- 5 vajec
- 250 g cukr krupice
- 250 g polohrubé mouky
- 1 (250 ml) smetanu ke šlehání (33%)
- 2 (500 ml) zakysané smetany
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce cukru krupice
- Granko na posypání

POSTUP

Prvně si uděláme piškot. Rozdělíme 5 vajec na žloutky a bílky. Z bílků si vyšleháme sníh. Ke žloutkům přidáme 5 lžic vlažné vody, 250 g cukru krupice a vyšleháme, poté postupně přidáváme 250 g polohrubé mouky a sníh, ale mícháme jen lehce. Těsto rozprostřeme rovnoměrně na plech a vložíme do trouby předehřáté na 200°C asi na 10 – 15 minut. Mezitím si připravíme krém. Vyšleháme smetanu ke šlehání, poté přidáme zakysanou smetanu, vanilkový cukr a 2 lžíce cukru krupice a vyšleháme. Krém rozetřeme na vychladlý piškot a posypeme Grankem dle chuti a můžeme podávat.



HODNOCENÍ RECEPTU OD ELIŠKY EISOVÉ

Recept od Ivči byl napsaný dost srozumitelně, a tudíž byste neměli udělat žádnou chybu. V ingrediencích jí chybí malá drobnost, 5 lžic vody, které uvádí v postupu. Myslím, že Ivča dobře a dostatečně zformulovala celý recept. Peču jen občas, ale i přesto jsem tuto mňaminku zvládla. S výsledkem jsem spokojená, dokonce výtvar ocenila i moje rodina. Udělala jsem buchtu v kruhové formě a večer podávala jako dort pro otce k narozeninám. Recept i buchtu hodnotím kladně a myslím, že jsem ji nedělala naposledy.

BUCHTA HRK HRK

INGREDIENCE

- 2 vejce
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru krupice
- $\frac{3}{4}$ hrnku mléka
- $\frac{3}{4}$ hrnku oleje
- $\frac{1}{2}$ prášku do pečiva
- 2 mandarinkové kompoty
- 1 šlehačka
- 1 ztužovač šlehačky
- Čokoláda na vaření
- 1 pudink bez vaření



POSTUP

V míse smícháme mléko a olej, do něho přidáme cukr, prášek a mouku a nesmíme zapomenout na vejce. Smíchanou směs rozšleháme, aby v ní nebyly hrudky. Těsto nalijeme na plech potřený máslem a posypaný hladkou moukou a dáme péct na dvacet minut (individuálně podle trouby). Zatím si připravíme polevu. Smícháme šlehačku s kompotem a pudinkem a klepeme (nejlépe si vezměte nějakou plastovou uzavíratelnou dózu). Klepeme, než se suroviny promíchají a vznikne tužší poleva. Tu nanese na již upečenou buchtu. Jako třešinku na dortu si můžete rozehrát čokoládu a na polevu ji nastříkat. Nechte buchtu v lednici trochu odpočinout a můžete hodovat.

AUTOR RECEPTU: Eliška Eisová

KUCHARĚ: Pavlína Havelková



HODNOCENÍ RECEPTU OD PAVLÍNY HAVELKOVÉ

Já jsem měla recept od Elišky. Byl to recept na buchtu Hrk Hrk. I když nejsem dobrá kuchařka, tak se mi podle receptu vcelku dobře peklo. Kvůli tomu, že držím bezlepkovou dietu, jsem nemohla buchtu ochutnat, proto jsem buchtu roznesla po babičkách. Těm buchtu velmi chutnala, ale asi by ne zvolily mandarinky, ale spíše broskve nebo meruňky.

OVESNÉ ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

INGREDIENCE

- 100 g ovesných vloček
- 90 g špaldové mouky (může být i hladká mouka)
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička skořice
- ¼ lžičky soli
- 1 vejce
- 60 g medu (nebo jiného sladidla)
- 2 lžíce oleje (kokosový, slunečnicový)
- mléko na doředění
- čokoláda, ořechy

POSTUP

Namelte si ovesné vločky v mixéru a v míse je smíchejte se všemi suchými ingrediencemi. Pokud nemáte med, můžete ho vyměnit za cukr, ten smíchejte se suchými ingrediencemi. Skořici nemusíte přidávat, jestliže ji nemáte rádi. Smíchejte všechny mokré ingredience a vidličkou je prošlehejte. Obě směsi smíchejte dohromady, a pokud je těsto moc tuhé, trochu ho nařed'te mlékem (ale ne moc, budou se z toho tvarovat kuličky). Přidejte nasekanou čokoládu nebo ořechy (nebo oboje). Směs můžete podle sebe ještě dosladit. Těsto dejte na 30 minut do lednice. Dejte si předehřát troubu na 180°C. Plech si vyložte pečícím papírem. Z těsta vytvarujte kuličky, vložte je na plech a nechte mezi nimi mezery. Těsto vyjde na cca 16 sušenek. Kuličky si poté pomoučněnou rukou, vařečkou nebo něčím placatým trochu rozmáčknete. Sušenky pečte 10-12 minut, dokud nebudou ze spodu zahnědlé.

AUTOR RECEPTU: Tereza Hochmanová

KUCHARĚ: Lukáš Hrstka



HODNOCENÍ RECEPTU OD LUKÁŠE HRSTKY

Podle receptu se mi peklo velmi dobře. Jediné, co musím vytknout, je, že není jasné, kolik čokolády a oříšků mám do vyrobené směsi vložit. Je zde však jeden problém s receptem, za který však autorka nemůže. Upřímně nejsem zastáncem ovesných vloček, vlastně jsem jejich odpůrce, takže bych je za sebe pravděpodobně vynechal. Na můj vkus je pochoutka dost suchá, takže bych doporučil namazat marmeládou nebo povidly. Poté vznikne výborná pochutina, kterou mohu jen doporučit.

DOMÁCÍ PERNÍK

INGREDIENCE

- 20 dkg cukru krystal
- 40 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do perníku
- 2 polévkové lžíce práškového kakaa
- 1 neuvařené vejce
- ¼ litru mléka
- 1 dcl oleje (v žádném případě řepkového!)
- máslo na vymazání pekáče

POSTUP

Nejprve smícháme a rozmixujeme vejce s cukrem. Do mouky přimícháme prášek do perníku a kakao. Získanou směs postupně přisypáváme do směsi vejce s cukrem. Současně s tímto procesem přiléváme mléko a olej. Po celou dobu mícháme. Při dostatečném promíchání by měla vzniknout hladká polotuhá hmota. Hmotu na okamžik odložíme. Připravíme si menší pekáč, který vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Do něj rovnoměrně vpravíme připravenou, odloženou hmotu. Vložíme do trouby a pečeme asi 25 – 30 minut na 180°C. Zkoušku, zda-li je perník upečen, provádíme tak, že špejlí bodneme do pečícího se těsta. Pokud je po vytáhnutí špejle čistá, je perník hotov. Jestliže ne, je potřeba těsto ještě péct a postup zkoušky následně zopakovat. Upečený perník necháme vychladnout. Poté opatrně vyklopíme na táč. Servírujeme zpravidla namazané džemem, avšak každý podle své chuti.

AUTOR RECEPTU: Lukáš Hrstka

KUCHAR: Eliška Jarošová



HODNOCENÍ RECEPTU OD ELIŠKY JAROŠOVÉ

Perník se mi dle mého názoru povedl, byl dobrý a chutnal celé rodině. Recept byl přehledný a složený z dostupných surovin. V našem domácím receptu džem a čokoládovou polevu zpravidla na perník nedáváme, ale tady se nám to osvědčilo. Určitě recept doporučím mezi své známé a brzy ho doma zopakujeme.

ANGLICKÝ ROHLÍK

INGREDIENCE

Těsto:

- 260 ml vody
- 180 ml mléka
- 1 lžíce sádla
- 2 lžičky soli
- 1 lžička koření na pizzu
- 2,5 lžíce bramboráku v prášku nebo sušené bramborové kaše
- 50 g žitné chlebové mouky
- 600 g pšeničné hladké mouky
- 1 lžička cukru
- $\frac{3}{4}$ čerstvého nebo 3 lžičky sušeného droždí

Směs na pomazání:

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička grilovacího koření

Náplň:

- 200 g anglické slaniny
- balení plátkového sýra

Nastavení pekárný: program těsto

POSTUP

Po vyknutí těsto rozdělíme na 4-5 dílů, každý díl rozválíme do kruhu. Kruh rozdělíme na čtvrtiny, na každý díl přidáme plátek slaniny a plátkový sýr. Trojúhelníky stočíme od širšího konce k užšímu a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Na závěr rohlíky pomašlujeme olivovým olejem smíchaným s grilovacím kořením. Pečeme ve vyhřáté troubě na 190°C 20-25 minut. Hotové rohlíky přendáme vychladnout z plechu na mřížku.

AUTOR RECEPTU: Eliška Jarošová

KUCHAR: Barča Novotná



HODNOCENÍ RECEPTU OD BARČI NOVOTNÉ

První krok byl ze všech nejdůležitější, a to nákup surovin. Některé byly trochu specifické, tudíž jsme je doma neměli. Přesto, že se zdál recept složitý, zadělání těsta byla hračka. Postupovala jsem přesně podle instrukcí, těsto bylo krásně hladké a vykynuté. Recept bych ohodnotila pěti hvězdičkami z pěti, jak na chuť, tak na přípravu. Myslím si, že s tímto receptem nikdy nešlápnete vedle a pochutnají si všechny věkové kategorie. Rozhodně doporučuji.

DOMÁCÍ VEKA

INGREDIENCE

- 2 a půl hrnku hl. mouky
- 3/4 kostky droždí
- 2 lžíce olivo oleje
- 2 lžičky soli
- hrnek vody
- šťáva z 1 citrónu (nebo 3 kapky octa)

POSTUP

Mouku vsypeme do mísy, uděláme důlek – dáme droždí, nalijeme trochu vody, čekáme, než vzejde kvásek, pak přidáme olej, sůl, vodu a šťávu z citrónu (ocet). Vzešlé těsto rozpracujeme do hladka. Necháme hodinu kynout, poté připravíme bochník, přikryjeme utěrkou, necháme ještě hodinu kynout na teplém místě. Potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme 190°C 20 minut.

AUTOR RECEPTU: Dan Lédl

KUCHAŘ: Vendula Lesáková



HODNOCENÍ RECEPTU OD VENDULY LESÁKOVÉ

Podle Danova receptu se mi peklo dobře, celý postup byl dobře popsáný, takže jsem se nikde neztrácela a dílo mi šlo dobře od ruky. Velkých pravopisných chyb jsem si také nikde nevšimla, akorát v postupu práce párkrát chyběla interpunkce (*pozn. v kuchařce již doplněna*). Do receptu bych možná doporučila přidat ještě trochu více soli, ale to záleží asi na vkusu každého z nás. Já osobně mám radši vše slanější.

DÝŇOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

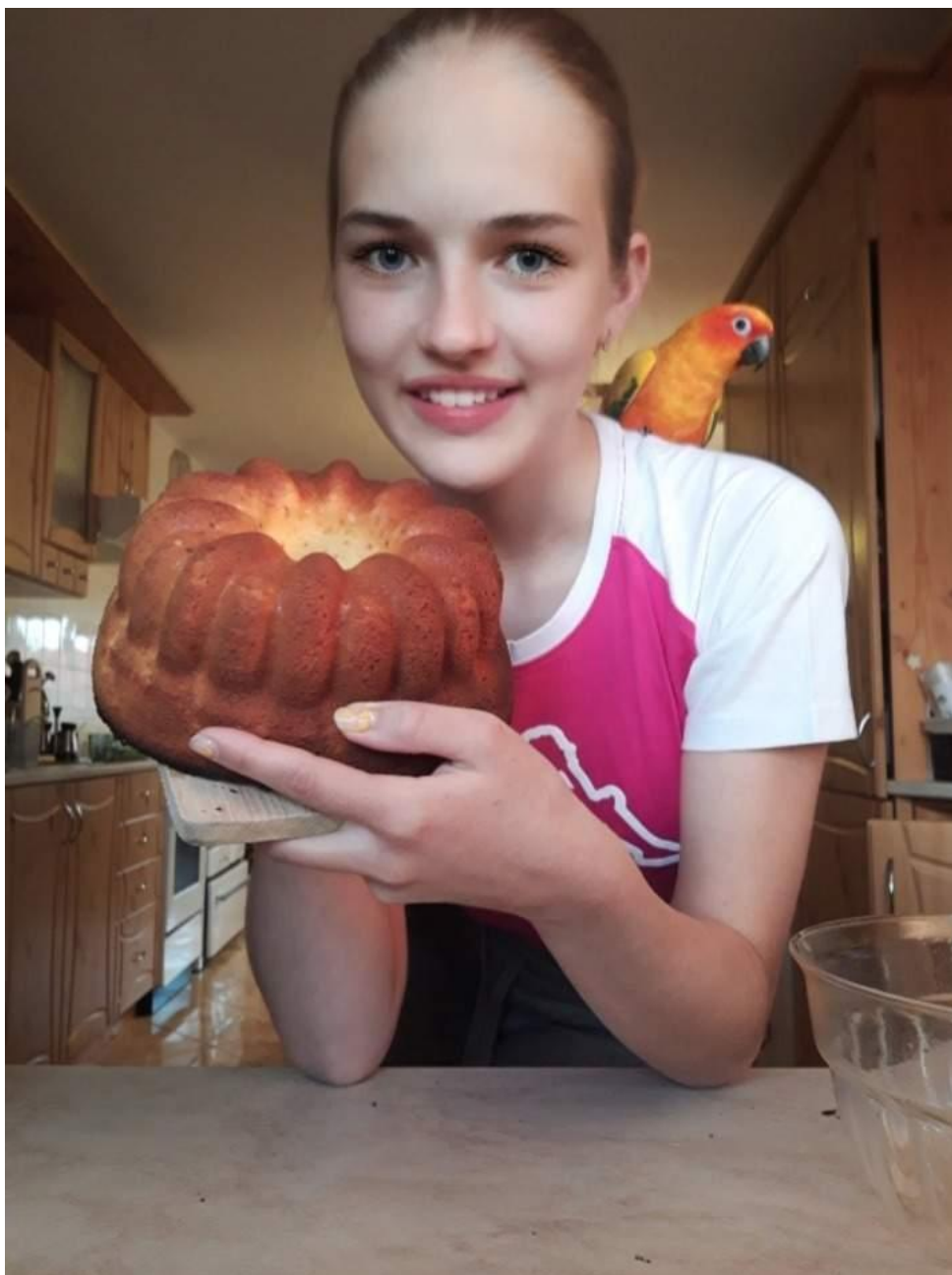
- cukr moučka 200 g
- vejčička 3
- olej ½ sklenice
- horká voda ¾ sklenice
- polohrubá mouka 200 g
- prášek do pečiva ½ balení
- nakrájená dýně 200 g
- citronová kůra

POSTUP

Do misky smícháme cukr, vejčička, citronovou kůru a vyšleháme do pěny. Do té potom přidáme dýni, přilijeme olej, vodu, vše promícháme a nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva. Tuto směs důkladně promícháme a nalijeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme cca 45 minut na 150°C. Na závěr můžeme již hotovou bábovku posypat moučkovým cukrem.

AUTOR RECEPTU: Vendula Lesáková

KUCHAR: Barča Pešková



HODNOCENÍ RECEPTU OD BARČA PEŠKOVÁ

Recept na dýňovou bábovku mi přišel zajímavý a nejspíš i zdravý. Myslím si, že by ho měl zvládnout každý. Je jednoduchý a celkem rychlý. Bábovka byla krásně vláčná a nadýchaná. Dala jsem ji ochutnat rodině a všem moc chutnala. Určitě doporučuji vyzkoušet, ale vyzkoušela bych ji raději až na podzim, kdy je dýní dostatek a jsou chutnější.

OVOCNÉ POHLAZENÍ

INGREDIENCE

Piškot

- 4 žloutky
- 200g cukru krupice
- 7 lžic horké vody → tyto tři suroviny utřeme

- 100g hl. mouky
- 50g bramborového nebo kukuřičného škrobu
- ½ prášku do pečiva
- 4 bílky- sníh

Krém

- 2x šlehačky (nejlépe 40%)
- 1x Maskar z Polné
- 1x vanilkový cukr

Ovoce+želé

- ovoce (čerstvé nebo mražené)
- dortové želé (Dr. Oetker) → dle potřeby přisladit

POSTUP

Nejprve utřeme žloutky, cukr a vodu. Postupně přidáváme sypké suroviny, nakonec přidáme ušlehaný sníh z bílků. Vzniklé těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, nejlépe o rozměru 25x35 cm. Dáme péct do dobře vyhřáté trouby na 170°C, po dobu 15-20 minut. Na vychladlý piškot rozetřeme ušlehanou smetanu s Maskar z Polné, poklademe ovocem. Když nemáme ovoce čerstvé nebo mražené, můžeme použít kompotované (ananas, broskev, mandarinka), fantazii se meze nekladou. Poté ovoce zalijeme želé, které uvaříme podle receptu na zadní straně. Nakonec necháme moučník do druhého dne vychladit, aby se dobře krájel. Dobrou chuť.

AUTOR RECEPTU: Barbora Novotná

KUCHAŘ: Denisa Pospíšilová



HODNOCENÍ RECEPTU OD DENISY POSPÍŠILOVÉ

Zákusek se mi pekli velmi dobře. Některé věci bych na svůj vkus trošičku pozměnila. Nevím sice, na jakém pekáči Bára peče tuto buchtu, ale já bych do dezertu přidala ještě jeden balíček želé, aby pokrylo celé kousky ovoce na krému a vytvořilo krásný vzhled zákusku. Jinak je buchta poměrně jednoduché přípravy. Její chuť byla opravdu skvělá a určitě bych si ji upekla znovu.

ŠLEHAČKOVÁ ROLÁDA S BANÁNEM

INGREDIENCE NA TĚSTO

- 140 g cukru moučka
- 7 vajec
- 2 lžíce kakaa
- 1-2 lžíce mletých vlašských ořechů
- špetka kypřicího prášku do pečiva

INGREDIENCE NA NÁPLŇ

- 1 smetana ke šlehání
- 1 ztužovač šlehačky
- 1 banán (jahody, maliny, kiwi, nebo jiné ovoce...)

POSTUP

- Oddělíme žloutky od bílků. Bílky vyšleháme s částí cukru. Zvlášť utřeme žloutky se zbylým cukrem, přidáme kakao, ořechy, špetku kypřicího prášku a poté zlehka vmícháme sníh z bílků.
- Rozehřejeme si troubu na 200°C.
- Plech vyložíme pečícím papírem, který se musí hodně pomastit máslem, aby se nelepilo těsto.
- Těsto nalijeme na plech a pečeme 10-15 minut na 150°C.
- Po upečení plát ihned srolujeme a po vychladnutí z něho stáhneme pečící papír. Rozrolujeme a potřeme po celé délce (u krajů méně) vyšlehanou šlehačkou se ztužovačem.
- Okraj plátu vyložíme podélně rozříznutým banánem. Poté znovu svineme.
- Dobrou chuť.

Poznámka: Jak roládu připravíte, záleží jen na Vás. Můžete pozměnit náplň, nebo na závěr polít roládu rozpuštěnou čokoládou nebo ozdobit šlehačkou a čokoládovými hoblíčkami.

AUTOR RECEPTU: Barbora Pešková

KUCHAR: Natálka Ďoubalová



HODNOCENÍ RECEPTU OD NATÁLKY ĎOUBALOVÉ

Recept na šlehačkovou roládu nebyl složitý. Dělal se mi dobře, ale při stáčení rolády jsem měla strach, aby mi nepopraskala. Na receptu bych nic neměnila, jen bych do náplně ke šlehačce třeba přidala kefirové mléko, aby byla vláčnější.

BEBE ŘEZY

INGREDIENCE

- 5 vajec
- 16 dkg moučkového cukru
- 16 dkg polohrubé mouky
- ¾ l mléka
- 2 vanilkové pudinky
- 3 lžíce cukru krupice
- 10 dkg másla
- 2 čokolády na vaření
- 10 dkg tuku omega
- 2 balení BeBe sušenky (světlé)

POSTUP

Placka: Do misky nasypeme moučkový cukr, který utřeme s 5 žloutky. Z 5 bílků vyšleháme sníh, který postupně vmícháme do směsi z moučkového cukru a žloutků. Připravené těsto dáme na pekáč, do kterého jsme dali pečicí papír. Pečeme v troubě na 180°C asi 20 – 25 minut.

Krém: Do hrnce nalijeme mléko, vanilkové pudinky a cukr krupice, řádně promícháme. Za stálého míchání dovedeme k varu a necháme ještě 2 minuty povařit. Do teplého krému vmícháme máslo.

Poleva: Do titanového hrnce nebo nad páru vložíme čokolády na vaření a tuk omega, než se rozehřejí a vznikne tekutá poleva.

Na upečenou placku nanese krém a poklademe BeBe sušenkami, na které nalijeme čokoládovou polevu.



HODNOCENÍ RECEPTU OD LUBOŠE REJLA

V receptu jsem narazil na pár chyb v postupu. První chyba spočívala v tom, že v postupu nebylo uvedeno to, že se do utřené pěny ze žloutků, cukru a bílků přisype i mouka. Při pečení piškotu mi nevyhovovala teplota 180°C (po 2 minutách se mi těsto začalo pálit - musel jsem snížit teplotu). Nakonec ale všechno dobře dopadlo a buchta se povedla.

OVOCNÝ KOLÁČ Z TŘENÉHO TĚSTA

INGREDIENCE

- 120 g Hery
- 3 vejce
- 150 g polohrubé mouky
- 130 g krystalového cukru
- 1/3 kypřicího prášku
- 1 vanilkový cukr na posypání
- 500 g ovoce (třešně, višně, jahody, maliny, hrušky)
- hrubá mouka na vysypání formy

POSTUP

Nejdříve jsem si navázil ingredience. Rostlinný tuk s cukrem jsem třel do pěny a potom přimíchal žloutky a znovu třel. V další misce jsem z bílku vyšlehal tuhý sníh. Do mouky jsem nasypal kypřicí prášek. Do pěny ze žloutků v první misce jsem postupně přisypával mouku smíchanou s kypřicím práškem a nakonec přidal i ušlehaný sníh z bílků. Dortovou formu na koláč jsem vymazal tukem a vysypal moukou. Do formy jsem vlil těsto a ozdobil jsem ho ovocem. Předehřál jsem troubu na 175°C a následně jsem pekl 35 minut. Po upečení jsem koláč posypal vanilkovým cukrem.

AUTOR RECEPTU: Luboš Rejl

KUCHAR: Viola Rulfová



HODNOCENÍ RECEPTU OD VIOLKY RULFOVÉ

Ovocný koláč z třeného těsta chutnal celé mé rodině. Ozdobila jsem to trošku jinak, než bylo psáno v receptu. Místo ovoce posypaného vanilkovým cukrem jsem orestovala jablka na másle, ochutila skořicí a třtinovým, nerafinovaným cukrem. Poté jsem přidala rozinky namočené v rumu (včetně rumu) a zredukovala. Lehce prochladlé jsem rozprostřela na těsto a posypala plátky mandlí. Recept byl srozumitelný. Jediné, co dle mého chybělo v receptu, byla informace, že by se měla před šleháním přidat k bílkům špetka soli. Já to sice vím od mé maminky, ale nemusí to znát všichni. Jinak jsem se s pečením poprala statečně a výsledek byl také moc dobrý. Se svým dílem jsem doma sklidila jen samou chválu.

LOW CARB DORT

INGREDIENCE - TĚSTO

- 8 vajec
- 200 g krémového sýru (Philadelphia, Goldessa Cream Cheese aj.)
- 60 g sladidla (erythritol, xylitol, med, datlový sirup apod.)
- 80 g hořkého kakaa
- špetka soli
- vysokoprocentní čokoláda, ovoce na ozdobení (borůvky, maliny, jahody)

INGREDIENCE- KRÉM

- 500 g mascarpone
- 40 g sladidla

POSTUP

- Nejdříve si oddělíme pečlivě žloutky od bílků. Žloutky pečlivě promícháme s krémovým sýrem a sladidlem. Poté postupně přimícháme kakao a zapracujeme do hladkého těsta. Bílky s malou špetkou soli našleháme do tuhého sněhu a ten potom velmi jemně zapracujeme do kakaové směsi. Těsto vylijeme do dortové formy a rozetřeme. Poté dortovou formu vložíme do předem vyhřáté trouby na 160°C a pečeme 15 minut.
- Mezitím si smícháme mascarpone se sladidlem. Do krému můžeme zamíchat také jahody. Připravený krém dáme vychladit do lednice.
- Upečený korpus necháme vychladnout a poté vyndáme z dortové formy. Když korpus vychladne, překrojíme jej napůl.
- Jednu část potřeme krémem a přiklopíme druhou půlkou.
- Dort necháme vychladnout a poté ozdobíme ovocem a polijeme rozehrátou čokoládou. Hotový dort uchováváme v lednici.

AUTOR RECEPTU: Viola Rulfová

KUCHAR: Sabina Slanařová



HODNOCENÍ RECEPTU OD SABINY SLANAŘOVÉ

Recept mě zaujal svým složením a ingrediencemi, které neobsahovaly mouku a žádný cukr. Samotné těsto i krém byl lehký na přípravu a nezabral příliš času. Postup byl pěkně zpracovaný a peklo se podle něj velice dobře, ale dort se měl podle autorky péct 15 minut a i po půl hodině nebyl stále hotový. Proto bych upravila dobu pečení. Výsledek mně osobně velice chutnal a zaujal mě, ale ne každému dle mého názoru bude dort chutnat. I členům mé rodiny přišel dort nevýrazný a více by je oslovil, kdyby dort byl sladší. Dort určitě zkusím upéct znovu, ale s menšími úpravami a dle mé chuti.

ZAKYSANÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 300 g hladké mouky
- 250 g cukru krystal
- 4-5 vajec
- 150 g oleje
- 2 vanilkové cukry
- 1 a ½ prášku do pečiva
- 2x zakysaná smetana

POSTUP

Nejdříve smícháme hladkou mouku s cukrem, přidáme vanilkový cukr, prášek do pečiva a zakysanou smetanu a potom přiléváme olej. Následně z vajec oddělíme zvlášť bílky a žloutky. Žloutky přidáme do mísy k ostatním ingrediencím a z bílku v jiné míse ušleháme sníh, který nakonec jemně vmícháme do zbytku těsta. Celé hotové těsto vlijeme do předem připravené formy a pečeme zhruba 45 minut. Hotovou bábovku můžeme posypat moučkovým cukrem.

AUTOR RECEPTU: Sabina Slanařová

KUCHAR: Natálka Sommerová



HODNOCENÍ RECEPTU OD NATÁLKY SOMMEROVÉ

Dnes jsem zkusila péct bábovku podle receptu Sabiny. Všechny suroviny byly přehledně vypsány i postup bylo pro někoho, kdo už bábovku dříve pekl, srozumitelný a snadno se následoval. Doplnila bych tam pro někoho, kdo peče opravdu poprvé, že se forma musí vymazat máslem a vysypat hrubou moukou, aby se po upečení dala buchta pohodlně vyklopit, a že by se forma s těstem měla vložit do předem vyhřáté trouby na 180°C. Ale bohužel chuť zakysané smetany v bábovce mi moc nevyhovovala, raději zůstanu u olejové bábovky.

Crème brûlée

INGREDIENCE

- 2x 250 ml smetany ke šlehání
- 70 g cukru
- 1 vanilkový lusk
- 3 žloutky

POSTUP

Nejdříve si připravíme karamel. Do hrnce si nasypeme 40 g cukru, který necháme rozežhát, a poté nalijeme na dno formiček, ve kterých budeme péct. Do stejného hrnce nalijeme obě smetany ke šlehání, přidáme vyškrábaná semínka z vanilkového lusku a poté i lusk samotný a necháme za stálého míchání pomalu ohřát. Pozor smetana nesmí projít varem. Zatímco se smetana s vanilkou ohřívá, dáme do misky 3 žloutky a 30 g cukru. Metličkou dobře promícháme. Jakmile se smetana ohřeje, vytáhneme lusk a přelijeme ji do misky se žloutky a cukrem a promícháme. Směs z misky přelijeme zpět do hrnce a vaříme 5 minut na mírném ohni. Z hrnce ji nalijeme do připravených nádob s karamellem. Nádobky dáme do hlubšího pekáče, do kterého poté nalijeme vroucí vodu. Pekáč s nádobami vložíme do trouby vyhřáté na 145°C a necháme péct 25 minut. Poté vše vyndáme, vylijeme vodu a necháme 4 až 5 hodin vychladnout. Po vychladnutí vyklopíme na talíř a podáváme.

AUTOR RECEPTU: Natálie Sommerová

KUCHAR: Vojta Stejskal



HODNOCENÍ RECEPTU OD VOJTY STEJSKALA

Ze své zkušenosti s tímto receptem bych řekl, že je to dobře napsaný a peklo se mi podle něj velmi dobře. Výroba zákusku netrvala dlouho a ani nebyla nějak těžká. Výtvar byl chutný a dobrý. Já jsem tedy na konec ještě udělal trochu karamelu a nalil jsem ho nahoru. Takže moje hodnocení receptu je výborné.

ROLÁDA S OVOCEM

INGREDIENCE TĚSTO

- 6 vajec
- 180 g cukru krupice
- 180 g hl. mouky

INGREDIENCE NÁPLŇ

- 0,5 l mléka
- 120 g cukru krupice
- 2 pudinkové prášky s vanilkovou příchutí
- 100 g másla

POSTUP

Nejprve oddělím žloutky od bílků. Žloutky nejprve ušlehám spolu s jednou třetinou cukru do husté pěny, poté smíchám bílky se zbylým cukrem a též ušlehám do pevného sněhu. Obojí naliji do jedné mísy a přisypu mouku, kterou nejdříve přeseji. Vše velmi opatrně smíchám, aby těsto nesplasklo. Na plech si dám papír na pečení a na tento papír naliji těsto. Rovnoměrně rozprostřu a dám to péct do trouby, kterou mám rozehřátou na 200°C a nechám to 15 min. péct. Po upečení vyklepnu na utěrku a opatrně sundám papír, ale nechám ho na korpusu ležet, aby neoschl.

Dále si připravím náplň. Do hrnce naliji mléko, nasypu cukr a 2 pudinkové prášky. Dám na plotnu a za neustálého míchání vařím, dokud to nezhoustne. Poté přeliji do robotu a dám míchat. Přidávám po malých kouskách máslo a za neustálého míchání čekám, dokud náplň nevystydne. Po vystydnutí oddělím 1/3 do mističky a překryju folií, aby neoschla, a dám do lednice. Z korpusu odstraním papír a zbylou náplň rozetřu. Posypu ovocem (ne moc). Teď si nejprve připravím balicí fólii, kterou si rozprostřu. Korpus opatrně začnu rolovat. Nelekněte se, pokud vám roláda mírně popraská. Po srolování rychle přendám na balicí folii a napevno zabalím. Roládu dám do lednice na 1 hod. a více. Po mírném ztvrdnutí roládu vyndám a pomažu náplní, kterou jsem si schoval do lednice, a posypu ovocem dle libosti. Ať se vám daří!

AUTOR RECEPTU: Vojtěch Stejskal

KUCHAŘ: Klárka Sturt



HODNOCENÍ RECEPTU OD KLÁRKY STURT

Můj vylosovaný recept byla roláda s ovocem od Vojty Stejskala. V první řadě, při čtení receptu, jsem si všimla, že není v ingrediencích ovoce, což je trošku vtipné, jelikož je v nadpisu roláda s ovocem. Dále bych navrhla dát předehřátí trouby hned na začátek receptu, abychom urychlili proces. Po vyndávání těsta z trouby je ideální těsto opakovaně zabalit a rozbalit, aby si těsto zvyklo na tvar rolády. Po namazání rolády náplní jsem si připravila svůj krém ze šlehačky a tím krémem jsem potřela hotovou roládu. Kromě předchozích pár poznámek si myslím, že roláda je velmi chutná a doporučuji si ji zkusit.

ZDRAVÉ OVESNÉ SUŠENKY S BÍLOU ČOKOLÁDOU A BRUSINKAMI

Doba přípravy: 15 minut

Doba pečení: 10-12 minut

INGREDIENCE

- 120 g másla (Hera)
- 75 g třtinového cukru (lze použít i datlový sirup či med)
- 1 vejce
- lžička vanilkové esence (možno použít 1 vanilkový cukr)
- 90 g špaldové mouky
- 90 g mletých ovesných vloček
- půl lžičky jedlé sody
- 100 g nakrájené bílé čokolády
- 50 g brusinek

POSTUP

1. Předehřejte si troubu na 180°C. Připravte plech s pečicím papírem. Ve velké míse smíchejte máslo s cukrem. Poté přidejte vejce a vanilkovou esenci. K směsi přidejte mouku, ovesné vločky, bílou čokoládu, brusinky, sodu a čtvrt lžičky soli.
2. Lžičkou tvarujte malé hromádky na předem připravený plech. Mezi jednotlivými hromádkami nechte dost místa, protože se při pečení roztečou na tenké placičky. Pečte 10-12 minut dozlatova. Sušenky by měly být zkráje pevné ale uprostřed měkké. Vychlazením trochu ztvrdnou. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip: Nakrájejte brusinky a použijte elektrický mixér při přípravě sušenek.

AUTOR RECEPTU: Klára Sturt

KUCHARŮ: Adam Tlapák



HODNOCENÍ RECEPTU OD ADAMA TLAPÁKA

Recept byl napsán hezky chronologicky za sebou a vše na sebe krásně navazovalo, nikdy jsem nenarazil na žádný problém. Ten to recept bych zařadil do sekce dražších kvůli tomu, že mouka, která zde je použita, je celkem drahá. A abych nezapomněl, doba na pečení byla napsána naprosto přesně, nebyl zde žádný problém. Jen bych chtěl podotknout, že místo sušenek jsem udělal spíše buchtu, protože při pečení se sušenky trochu víc roztekly do stran.

PERNÍK

INGREDIENCE

- 3 hrnky hladké mouky
- 1 kypřicí prášek
- 1 jedlá soda
- 1 hrnek cukru krystal
- kakao
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek oleje
- 3 vejce

POSTUP

Připravíme si misku, do které budeme jako první dávat suché ingredience. Začneme tím, že dáme do misky 3 hrnky hladké mouky. Poté přidáme pytlíček kypřicího prášku, jeden pytlík jedlé sody, hrnek cukru krystal. Nakonec přidáme kakao, jen tak přiměřeně, ne celé balení. Když budeme mít všechny suché ingredience v misce, promícháme směs lžící, aby se nám nerozprášila po celé kuchyni. Když budeme mít promícháno, přidáme mokré ingredience - nalijeme 1 hrnek mléka, 1 hrnek oleje a rozklepneme tři vejce. Až budeme mít všechny ingredience v misce, můžeme přistoupit k mixéru - směs vložíme do misky a mixujeme, dokud nebude těsto hladké bez hrudek. Když těsto bude rozmixované, připravíme si plech, do kterého dáme pečicí papír. Na plech rovnoměrně vlijeme těsto a dáme ho do trouby na 170°C, tak cca na 20 min. Až se nám perník upeče, můžeme posypat moučkovým cukrem, ale pouze jestli chcete.

AUTOR RECEPTU: Adam Tlapák

KUCHAŘ: Lea Trníková



HODNOCENÍ RECEPTU OD LEONY TRNÍKOVÉ

Recept byl velmi jednoduchý, zvládla jsem to dokonce i já, a to jsem v kuchyni velmi nezkušená. Postup byl dobře napsaný a dal mi i pár typů, abych si nezapatlala celou kuchyni, bavilo mě podle něho péct. Zrovna tento perník mi ale přišel trochu suchý. Vzhledem k tomu, že je to jednoduchý recept, dalo by se s ním více experimentovat. Třeba přidat chia nebo slunečnicová semínka, přidat kokos a rozinky. Dalo by se s ním jednoduše vymyslet mnoho.

DOMÁCÍ HOUSKY

INGREDIENCE (8-10 housek)

- 500 g hladké mouky
- 500 g celozrnné mouky
- 250 ml teplého mléka
- ½ droždí
- špetka soli
- 3 lžíce změkklého sádla
- 1 vejce
- kmín, mák,... - na posypání

POSTUP

Do misky prosejeme přes síto obě mouky. Doprostřed uděláme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Do důlku nalejeme vlažné mléko. Počkáme zhruba dvacet minut, než vznikne kvásek. Poté přidáme vejce, změkklé sádlo, špetku soli a mícháme a hněteme do doby, než se z toho stane tužší bochánek těsta. Necháme ho kynout další 30 minut. Po vykynutí si těsto nařežeme na stejné díly, podle velikosti housek. Vždy si vezmeme tři dílky, které rozválíme na pramínky a spleteme z nich housku (jako copánek). Jednotlivé housky uložíme na vymazaný plech, potřeme je vlažnou vodou, posypeme hrubou solí a podle chuti kmínem, mákem,...

Na plechu necháme kynout dalších 15-20 minut. Pečeme 12-15 minut na 185°C, řídíme se ale i barvou těsta. Po vytažení necháme vychladnout.

AUTOR RECEPTU: Leontýna Trníková

KUCHAR: Marta Tůmová



HODNOCENÍ RECEPTU OD MARTY TŮMOVÉ

Domácí housky byly moc dobré a krásně voněly. Do receptu bych ale doporučila doplnit druh celozrnné mouky. Já jsem zvolila pšeničnou mouku a je možné, že měla vliv na konzistenci těsta. Samotné těsto se mi zpracovávalo těžce. Musela jsem přidat alespoň 100 ml mléka, abych uhnětla bochánek (těsto se drobilo, nechtělo se ucelit). Pekla jsem o 10 minut déle, než je v receptu uvedeno.

KREMEŠ S OVOCEM

INGREDIENCE

- 1 balíček listového těsta (2 pláty)
- 5 dkg másla (na potření listového těsta)
- 500 ml mléka
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 2 lžíce krystalové cukru
- 250 g másla
- 4 kelímky smetany ke šlehání (4 x200 ml)
- 2 sáčky ztužovače šlehačky
- 1 plechovka mandarinek a další ovoce dle chuti (borůvky, maliny, jahody)

POSTUP

Nejprve (nejlépe den předem) si uvaříme vanilkový puding. Do 500 ml mléka přidáme sáček vanilkového pudinku a 2 lžíce cukru. Za stálého míchání přivedeme k varu a odstavíme. Poté ještě chvíli mícháme, pak přikryjeme nádobu potravinářskou fólií nebo poklicí, aby se na pudingu neudělal škrálop. Necháme ho zcela vychladnout.

Každý plát listového těsta rozválíme a nakrájíme rádélkem či nožem na 8 obdélníků (cca 9x12 cm, ze 2 plátů celkem 16 ks). Obdélníčky přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Každý propíchneme několikrát vidličkou a zlehka pomažeme rozehřátým máslem. Pečeme do zlatova asi 15 minut na 180°C v předehřáté troubě.

Před výrobou krému si připravíme celé máslo a uvařený puding. Asi hodinu počkáme, aby máslo změklo. Potom ho v mixéru rozšleháme a postupně k němu přidáváme po lžících pudink. Dle chuti můžeme přisladit. Tento krém naneseeme zdobícím sáčkem po celém povrchu jednotlivých obdélníčků (např. vlnovkou). Ušleháme smetanu se ztužovačem, naneseeme ji na krém a tím vytvoříme druhou vrstvu kremešů. Kremeše nazdobíme připraveným ovocem dle chuti, krátce vychladíme a můžeme podávat.

AUTOR RECEPTU: Marta Tůmová

KUCHAR: Matyáš Vališ



HODNOCENÍ RECEPTU OD MATYHO VALIŠE

Podle receptu se mi peklo velice dobře, byl opravdu do detailu přesný a lehký na pochopení. Pečení ale byla druhá věc. Jelikož nejsem zkušený cukrář ani pekař, tento recept byl pro mě dost obtížný a nezvládl jsem to bez pomoci mamky. Ale výsledek byl velice překvapující a všem nám to moc chutnalo. Doporučil bych to všem, kteří mají rádi velmi sladké mňamky.

OŘÍŠKOVÉ MUFFINY

INGREDIENCE

- 3 vejce
- 1 hrnek cukr moučka
- 1 hrnek mletých ořechů
- ½ hrnku oleje
- ½ hrnku mléka
- 1 a půl hrnku polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

POSTUP

Nejdříve smícháme vejce s cukrem, poté přilejeme olej a mléko a následně přidáme mouku s práškem do pečiva a ořechy a všechno smícháme. Poté naplníme formu směsí a dáme péct do trouby na 180°C. Muffiny sledujeme a pečeme do zlatova.

AUTOR RECEPTU: Matyáš Vališ

KUCHAŘ: Filip Vašek



HODNOCENÍ RECEPTU OD FILIPA VAŠKA

Recept Matyáše, podle kterého jsem pekl, byl bezchybný. Skvěle se mi podle něj pracovalo. Nemám nic, co bych jeho receptu vytkl. A výsledný produkt byl vynikající. Určitě tento recept doporučuji.

TVAROHOVÁ BUCHTA

INGREDIENCE

TĚSTO

- 500 g polohrubá mouka
- 250 g máslo
- 250 g moučkový cukr
- 1 ks prášek do pečiva
- 2 ks vanilkový cukr
- 2 vejčka

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- asi 1 kg tvaroh
- 2 ks vanilkový cukr
- asi 250 moučkový cukr
- citronová kůra

POSTUP

Ze surovin vypracujeme těsto. 2/3 těsta rozválíme na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou. Na to namažeme tvaroh, ze zbylého těsta děláme mřížku. Pečeme na 180°C cca 30 min. Když začíná hnědnout, vyndáme a necháme vychladit. Posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme na řezy.

AUTOR RECEPTU: Filip Vašek

KUCHARŮ: Aneta Zbínová



HODNOCENÍ RECEPTU OD ANETA ZBÍNOVÁ

Dostala jsem tvarohovou buchty. Myslím, že se tím nedá nic zkazit. Trochu mě překvapilo, že je potřeba k upečení této buchty 1 kg tvarohu a 4 ks vanilkového cukru. Ze začátku se mi těsto hnětlo trochu hůře, ale pak jsem se do toho dostala a myslím, že jsem to zvládla dobře. Moc doma normálně nepeču a jsem pyšná, že se mi povedlo něco, co se dokonce dalo i jíst.

PIZZA ŠNECI

INGREDIENCE

- listové těsto
- kečup
- pizza koření
- salám (šunka)
- sýr

POSTUP

Listové těsto rozválíme, nejlépe do hranatého tvaru. Rozválené těsto potřeme kečupem a posypeme kořením. Dále na něj přidáme salám a sýr, jedno v jakém pořadí. Jakmile tam máme všechno, zamotáme těsto s ingrediencemi do rolády. Roládu nakrájíme zhruba na centimetrové plátky. Plátky položíme na plech s pečícím papírem a vložíme do předem rozehráté trouby na 180°C. Až šneci budou mít zlatovou barvu, vyndáme je z trouby.

AUTOR RECEPTU: Aneta Zbínová

KUCHAR: Pavel Zhřival



HODNOCENÍ RECEPTU OD PAVLA ZHŘÍVALA

Tato laskomina od Anety byla tuze dobrá. Jediné, co mohu podotknout, je, že bych doporučil rozehrát troubu na více stupňů a dbát na mezery mezi šneky.

TŘIBITKA

INGREDIENCE

- 2-3 balíčky BEBE sušenek
- 1 máslo
- 1 už karamelizované salko (lze nahradit salkem vařeným dvě hodiny ve vodě v uzavřené plechovce)
- čokoládová poleva: 100 g čokolády na vaření, máslo/smetana

POSTUP

Formu na srnčí hřbet nebo klidně vyšší krabičku vyložíme folií. Na krém si rozšleháme máslo a postupně k němu přidáváme salko do konzistence krému. Na dno nádoby rozetřeme krém. Naskládáme vrstvu sušenek. Následuje vrstva krému. A zase sušenky. Pokud nebudeme dávat dětem, můžeme některou vrstvu pokapat rumem. Takto postupně vyplníme nádobu, poslední vrstva zůstává jako budoucí spodní, bez krému. Přikryjeme folií a dáme na 1-2 hodiny vychladit do ztuhnutí krému. Nádobu přikryjeme podložkou s folií nebo pečícím papírem, otočíme, domažeme případné nedostatky na bocích a připravíme si polevu. Rozpustíme ve vodní lázni cca 100 g čokolády na vaření s máslem nebo smetanou do tekutější konzistence. Zákusek polijeme a rozmažeme po bocích. Necháme nejlépe přes noc v chladničce pro lepší uležení.



HODNOCENÍ RECEPTU OD LUKÁŠE BALCARA

Rád bych vynesl své hodnocení k receptu, který mi byl přidělen. Recept se mi zdál jednoduchý, velice stručný a jasný. Daná laskomina se mi podle něho dělala velice dobře. To, jestli mi poté chutnala, je vedlejší. Jedinou menší výtku bych měl - nevěděl jsem totiž, jak moc tlusté vrstvy mám dávat mezi bebe sušenky, ale s tím jsem si nějak poradil. Líbilo se mi ještě, že mně, takovému velice „zručnému“ pekaři, byl přidělen jednoduchý recept. Docela jsem si oddychl.