

## Sladké pokušení 5

<b>Bábovky, buchty a perníky</b> .....	<b>7</b>
Banánová bábovka .....	7
Čokoládové perníčky .....	7
Domácí perník.....	7
Duhová bábovka .....	8
Kefírová buchta.....	8
Levný povidlový perník .....	8
Nalévaný perník .....	8
Ovocný chlebiček.....	8
Perníčky, které jsou hned měkké.....	8
Perníčky s čokoládou.....	9
Perník sypaný .....	9
Perníkové hromádky .....	9
Perníkové obdélníčky .....	9
Rumové perníčky .....	9
Vídeňský perník .....	9
Výborný plněný perník .....	10
Základní marcipánové těsto.....	10
Žloutkové perníčky.....	10
<b>Dezerty</b> .....	<b>10</b>
Banánová lahůdka .....	10
Banány so škoricí a rumom .....	10
Bezé roláda.....	11
Brusinkový dezert s portským vínem.....	11
Burizonová roláda .....	11
Čokoládové dukáty .....	11
Dezertné gulky.....	11
Kávová zrna .....	11
Koktejlové větrníčky.....	12
Lehké piknikové jednohubky.....	12
Mandlové křupky.....	12
Mozartovy kuličky.....	12
Nugát s piškoty .....	13
Nutella šohajky v košíčku .....	13
Nutella tyčinky s ananasem .....	13
Omeleta plněná zmrzlinou .....	13
Ořechové tyčinky .....	13

Oříškové pusinky s Nutellou .....	14
Pistáciové Nutella kroužky .....	14
Poesie večera .....	14
Pyramidky .....	14
Rumové mesiačky .....	14
Sandokanovo oko .....	15
Sladké guľky .....	15
Sněhové pusinky s ovocným pyré .....	15
Šlehačkové kuličky .....	15
Terasy .....	15
Třešňové mlisky .....	16
Zapečené pomeranče s tvarohovým krémem .....	16
<b>Koláče .....</b>	<b>16</b>
Banánové kuličky .....	16
Bílé pracny .....	16
Burizonové hrudky .....	17
Citrónové cukroví .....	17
Citrónové kousky .....	17
Čajové rohlíčky .....	17
Čokoládové hrudky .....	17
Čokoládové košíčky .....	17
Čokoládové pusinky .....	18
Čokoládovo - kávové kuličky .....	18
Čokoládovo - ořechové "Cookies" 1 .....	18
Čokoládovo - ořechové "Cookies" 2 .....	18
Dobrý jablečný koláč .....	18
Flan .....	19
Hrudky .....	19
Chlebiček se sušeným ovocem a ořechy ze žitné mouky .....	19
Jablkový koláč obráceně .....	19
Jablkový koláč s kokosem .....	19
Jemné čajové pečivo .....	20
Karamelové kuličky 1 .....	20
Karamelové kuličky 2 .....	20
Karamelové oválky .....	20
Kávové lanýže .....	20
Klášterní rohlíčky .....	21
Kočičáky .....	21
Kokosky 1 .....	21
Kokosky 2 .....	21
Kokosové kuličky .....	21

Kokosové kuličky čokoládové .....	21
Kokosové proužky s čokoládou .....	21
Kokosové pusinky .....	22
Koláče s tvarohem a ovocem .....	22
Košíčky pro dospělé .....	22
Laskonky .....	22
Linecké hvězdičky .....	23
Linecké koláčky .....	23
Linecké medailonky .....	23
Mandlové hrudky .....	23
Mandľové muffiny .....	23
Mandlové rohlíčky 1 .....	23
Mandlové rohlíčky 2 .....	24
Medové kokosky .....	24
Medovo pomarančové muffiny .....	24
Medvědí tlapky 1 .....	24
Medvědí tlapky 2 .....	24
Medvědí tlapky nepečené .....	24
Meruňkové kuličky .....	25
Měsíčky zdobené mandlí .....	25
Mocca oválky .....	25
Mozartovy kuličky .....	25
Nepečené košíčky .....	25
Nepečené kuličky .....	25
Ořechy .....	26
Ořechové hromádky na lineckém .....	26
Ořechové pusinky .....	26
Ořechové špičky .....	26
Orientální kopečky .....	26
Oříškové kroužky .....	26
Oříškové laskonky .....	27
Ostří hoši .....	27
Ovocné kuličky .....	27
Pestré sušenky .....	27
Plněná psaníčka .....	27
Plněné košíčky .....	27
Plněné oplatky .....	28
Podkovy pro štěstí .....	28
Pomerančová srdíčka .....	28
Pracny .....	28
Rohlíčky slepované krémem .....	28

Rumové kuličky.....	29
Rumové rohlíčky .....	29
Rybízový koláč.....	29
Rýžový koláč s kokoskami.....	29
Sádlové mušličky .....	30
Sádlové rohlíčky.....	30
Skládaný koláč.....	30
Skořicové preclíky.....	30
Skvělé rohlíčky.....	30
Smetanové čokoládové kuličky.....	30
Srdíčka vskutku mandlová.....	31
Sultánky .....	31
Šohajky .....	31
Štěpánské kuličky .....	31
Švestkový koláč trochu jinak.....	31
Třešnová bublanina .....	32
Tříbarevné kokosové špalky .....	32
Tvarohovník .....	32
Vanilkové rohlíčky 1 .....	32
Vanilkové rohlíčky 2.....	32
Vínové cukroví .....	33
Vosí hnízda .....	33
Vyskočky.....	33
Závin s mákem a švestkami .....	33
Závin s meruňkami a tvarohem .....	33
Žloutkové košíčky .....	33
<b><i>Krémy, náplně, čokolády, peny, plnky, polevy .....</i></b>	<b>34</b>
Pěna z manga.....	34
Plnky na koláč.....	34
Bílá čokoláda .....	34
Bílková poleva.....	35
Citrónová poleva na zdobení perníčků.....	35
Černobílá čokoláda .....	35
Čokoláda na stromeček .....	35
Čokoládová poleva .....	35
Domácí čokoláda .....	35
Kávový, rumový, a citrónový led .....	36
Medová čokoláda.....	36
Žloutková poleva.....	36
Citrónová náplň.....	36
Kakaová nebo čokoládová náplň.....	36

Kávová náplň .....	36
Náplň z vaječného koňaku.....	36
Ořechová náplň.....	37
Rumová náplň.....	37
Vanilková náplň.....	37
<b>Rezy .....</b>	<b>37</b>
Ananasová roláda .....	37
Černé řezy .....	37
Čokoládovo-mandlové stříšky.....	37
Dvojité řezy .....	38
Kokosové čtverečky 2.....	38
Medové kokosové kostky.....	38
Mozaika.....	38
Nepečená roláda z dětských piškotů .....	38
Nepečené kokosové praclíky – margotky.....	39
Nugátové kostky .....	39
Perníkové lité řezy .....	39
Piškotová roláda s jahodami.....	39
Plněné křehké řezy .....	39
Polévané řezy .....	40
Rezy Bounty 2.....	40
Rulka Piér .....	40
Studentská pochoutka .....	41
Sladká tlačěnka.....	41
<b>Torty.....</b>	<b>41</b>
Albánský dort .....	41
Ananášová torta 1 .....	41
Ananasový dort 2 .....	41
Angreštový dort.....	42
Bábovkový dort .....	42
Banánový dort 1.....	42
Banánový dort 2.....	42
Banánový dort z palačinek s čokoládovou pěnou .....	43
Bratislavské tortičky .....	43
Brazílský banánový dort.....	43
Broskvová bomba .....	44
Čokoládová torta 1.....	44
Čokoládové dortíčky .....	44
Čokoládový dort 2 .....	44
Čokoládový dort s tvarohem .....	45

Dobošová torta 1 .....	45
Dobošův dort 2.....	45
Dort s kakaovou náplní .....	46
Dort s vanilkovým krémem .....	46
Dort ze zakysaných smetan - 3 varianty.....	46
Dortíčky.....	46
Dortíčky na poslední chvíli.....	47
Ilšské dortíčky .....	47
Jablečný dort za studena.....	47
Jablková torta.....	47
Jahodová torta 1 .....	48
Jahodový dort 2 .....	48
Jogurtová pochoutka s mandarinkovou mozaikou .....	48
Jogurtová terina s čerstvým ovocem .....	49
Kávový dort.....	49
Lehký ovocný dort.....	49
Lehký vánoční dort .....	49
Linecký dort.....	50
Makový dort .....	50
Makový dort s citronovou polevou .....	50
Mandlový dort s sherry .....	50
Medový jemný dort .....	50
Moje prekvapenie (Ďurova nepečená torta) .....	51
Mokrý pes .....	51
Nedělní dortík.....	51
Nepečený dort 1 .....	51
Nepečený dort 2 .....	51
Nepečený jablečný dort .....	52
Nugátový dort.....	52
Orechovo - kávová torta .....	52
Ořechový dort .....	52
Pistáciiový zákusok .....	52
Piškot .....	53
Pomerančové dortíčky .....	53
Rumový nepečený dort.....	53
Rychlý tvarohový dort .....	53
Sachrův dort 1.....	54
Sachrův dort 2.....	54
Smotanová torta.....	54
Smotanová torta regina .....	54
Smetanový dort s broskvemi .....	55

Studený dort.....	55
Šlehačkový nepečený dort.....	55
Tiramisu .....	55
Tvarohový dort 1 .....	55
Tvarohový dort 2 .....	56
Tvarohový dort 3.....	56
Tvarohový dort 4.....	56
Tvarohový smetanový dort s malinami .....	56
Vánoční dort 1.....	56
Vánoční dort 2.....	57
Včelí žihadlo.....	57
Vianočná torta.....	57
Vídeňské dortíčky .....	58
Vídeňské dortíčky plné oříšků.....	58
Vínová torta.....	58
Výborný makový dortík .....	58
Zmrzlý dort .....	59

## Bábovky, buchty a perníky

### *Banánová bábovka*

Suroviny:

100 g másla, 3 vejce, 250 g cukru, 1 prášek do pečiva, 400 g polohrubé mouky, 4 středně velké banány, 8 lžic neušlehané smetany, 10 g tuku, strouhanka, kokos, rum nebo citrónová šťáva, 1 šálek čokoládové polevy.

Postup:

V míse utřeme máslo s cukrem a žloutky. Do připravené mouky promísíme prášek do pečiva. Banány rozmačkáme nebo rozmixujeme. Do utřeného másla vmícháme banány a po částech mouku. Střídavě přidáváme i smetanu. Nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Formu vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Pečeme zvolna v předem vyhřáté troubě asi 45 - 60 minut. Do bábovky můžeme udělat několik otvorů a nakapat do nich rum nebo citrónovou šťávu. Poléváme čokoládovou polevou a sypeme kokosem.

### *Čokoládové perníčky*

Suroviny:

55 - 60 dag hladké mouky, 10 dag moučkového cukru, 20 dag medu, 2 vejce, 2 lžičky kakaa, kypřicí prášek do perníku.

Postup:

Utřeme cukr, vejce a med, přidáme kakao, kypřicí prášek a mouku. Z těsta vykrajujeme perníčky a ve vyhřáté troubě je upečeme. Po vychladnutí je potahujeme čokoládovou polevou a zdobíme proužky z citrónové polevy, půlkou loupáné mandle.

### *Domácí perník*

Suroviny:

20 dag medu, 20 dag moučkového cukru, 65 dag hladké mouky, 125 ml mléka, 1 vejce, 1 žloutek, po 1 lžičce mleté skořice, anýzu a hřebíčku, nastrouhaná citrónová kůra, 1 lžička amonia.

Postup:

Suroviny zpracujeme na hustší těsto, které rozválíme a na vymazaném a vysypaném plechu zvolna pečeme. Vychladí perník polijeme rumovou polevou a posypeme strouhanými ořechy.

### ***Duhová bábovka***

Suroviny:

45 dag hrubé mouky, 2 dag moučkového cukru, 12 dag medu, 12,5 dag másla, 250 ml mléka, 5 žloutků, 3 lžíce kakaa, 1 prášek do pečiva, sníh z 5 bílků.

Postup:

Utřeme máslo, žloutky, med a cukr, přidáme mléko a ještě trochu našleháme. Do této hmoty přidáme střídavě mouku s práškem do pečiva a ušlehaný sníh. Třetinu těsta oddělíme a smícháme s kakaem. Do dobře vymaštěné a moukou vysypané formy nalijeme těsto světlé a pak tmavé. Pečeme v mírnější troubě. Upečenou bábovku vyklopíme a posypeme vanilkovým cukrem.

### ***Kefrová buchta***

Suroviny:

30 dag polohrubé mouky, 25 dag moučkového cukru, 1 kefir, 2 lžíce kakaa, 1 lžička jedlé sody, 1/2 skleničky oleje, 1 vejce, čokoládová poleva, máslo na vymazání, ovoce na zdobení.

Postup:

Všechny suroviny postupně smícháme a vlijeme na vysypaný a vymazaný plech. Pečeme v předehřáté troubě. Na prochlazenou buchtu nalijeme čokoládovou polevu. Zdobíme ovocem.

### ***Levný povidlový perník***

Suroviny:

2 lžíce medu, 20 dag moučkového cukru, 15 dag povidel, 1 lžíce kakaa, 2 vejce, po 1 lžici mletého anýzu, skořice a nového koření, 1 lžička jedlé sody.

Postup:

Umícháme vejce, cukr, med a přidáme všechny přísady. Dobře promíchané těsto nalijeme na pomazaný a vysypaný plech a zvolna upečeme. Vychladí perník polijeme libovolnou polevou.

### ***Nalévaný perník***

Suroviny:

10 dag medu, 30 dag moučkového cukru, 4 vejce, 60 dag hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, po 1 lžici mletého anýzu, hřebíčku, skořice a badyánu, 125 ml mléka, 10 dag krystalového cukru.

Postup:

Krystalový cukr a 125 ml vody svaříme dohněda a společně s dalšími surovinami promícháme v těsto. Směs nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a zvolna upečeme.

### ***Ovocný chlebiček***

Suroviny:

12 dag hrubé mouky, 10 dag moučkového cukru, 1 lžíce medu, 4 žloutky, 4 bílky na sníh, rozinky, oříšky, čokoláda, zavařený tykev nebo kandované ovoce,

Postup:

Med, cukr a žloutky utřeme do pěny, přidáme hrubě nasekané oříšky, ořechy, rozinky, nasekanou čokoládu a tykev. Potom postupně vmícháme tuhý sníh a mouku. Pečeme zvolna v dobře vymazané a moukou vysypané chlebičkové formě. Studený chlebiček můžeme polít čokoládovou polevou nebo jej pouze pocukrujeme.

### ***Perníčky, které jsou hned měkké***

Suroviny:

50 dag hl. obyčejné mouky, 15 dag cukru, 5 dag másla, 10 dag tekutého medu, 3 vejce, 1 lžička jedlé sody, koření do perníku směs - nebo anýz, skořice, hřebíček.

Postup:

Zpracujeme v těsto a necháme ho v ledničce 2 hodiny odpočinout - můžeme i do druhého dne. Rozválíme a vykrajujeme drobné tvary perníčků, které po upečení potřeme žloutkem.

### ***Perníčky s čokoládou***

Suroviny:

4 - 5 lžic medu, 4 vejce, 28 dag moučkového cukru, 14 dag neloupaných strouhaných mandlí, 10 dag čokolády, strouhaná citrónová kůra, pomerančová kandovaná kůra, 1 lžička jedlé sody.

Postup:

Do umíchaných vajec a cukru přidáme ve vodní lázni rozpuštěnou čokoládu, ostatní přísady a nakonec mouku. Směs dobře promícháme a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Zvolna pečeme a ještě horké krájíme na kostky, zdobíme žloutkovou polevou a kouskem ořechu.

### ***Perník sypaný***

Suroviny:

15 dag medu, 10 dag moučkového cukru, 2 vejce, 125 ml mléka, 30 dag hladké mouky, 1/2 prášku do pečiva, po 1 lžičce mletého anýzu, skořice a hřebíčku, 10 dag sekaných ořechů.

Postup:

Do rozpuštěného medu přidáme cukr, vejce a koření a vše mícháme na mírném ohni dohusta. Potom přilijeme mléko a přisypeme mouku s práškem do pečiva. Povrch posypeme sekanými ořechy a pečeme na vymazaném a vysypaném plechu v mírné troubě.

### ***Perníkové hromádky***

Suroviny:

25 dag kupovaných perníčků, 1 lžice rumu, 1 - 2 lžice citrónové šťávy, 2 lžice pokrájeného kandovaného ovoce, 10 dag čokolády na vaření, lentilky na ozdobení.

Postup:

Perníčky pokrájíme na drobné kostičky, které pokapeme rumem a citrónovou šťávou. Vmícháme kandované ovoce a smícháme s rozeřátou čokoládou. Necháme trochu ztuhnout a lžičkou tvoříme na allobal hromádky, které ozdobíme lentilkami.

### ***Perníkové obdélníčky***

Suroviny:

10 dag medu, 15 dag citronátu, 60 dag hladké mouky, 50 dag moučkového cukru, 4 vejce, 1/2 lžičky mleté skořice, 2 kuličky tlučeného nového koření, 10 dag kandované pomerančové kůry, 1 lžička jedlé sody, 10 dag strouhaných mandlí.

Postup:

Mouku s cukrem prosijeme na vál, přidáme rozeřátý med, vejce, koření, kandovanou kůru, neloupané mandle, citronát a sodu. Vypracované těsto necháme do druhého dne odpočinout, potom rozválíme na plát, rádýlkem nakrájíme obdélníčky, které klademe na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v mírnější troubě. Po vychladnutí je potřeme citrónovou polevou.

### ***Rumové perníčky***

Suroviny:

15 dag medu, 1 vejce, 10 dag moučkového cukru, 45 dag hladké mouky, 5 dag mletých ořechů, 1 lžička jedlé sody, po 2 lžičkách mleté skořice, fenyklu, anýzu, hřebíčku, nastrouhaná citrónová kůra.

Postup:

Na vále zpracujeme z mouky a dalších přísad tuhé, ale vláčné těsto. Podle potřeby zahustíme ještě moukou. Z vyváleného plátu vykrajujeme různé tvary a na plechu pečeme v prudké troubě. Vychladlé perníčky potíráme rumovou polevou, do které můžeme přidat menší bílek.

### ***Vídeňský perník***

Suroviny:

50 dag moučkového cukru, 50 dag medu, 8 celých vajec, 50 dag hladké mouky, 1 lžička mletého anýzu, 20 dag neloupaných sekaných mandlí, 1 lžice skořice, 1/4 lžičky kardamomu.

Postup:

Cukr, med, vejce ušleháme do pěny, přisypeme mouku, nakrájené mandle a koření. Směs dobře promícháme, nanese na dílky nakrájené z oplatků, dáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

### ***Výborný plněný perník***

Suroviny:

30 dag hladké mouky, 25 dag moučkového cukru, 2 lžíce medu, 1 vejce, 2 lžíce mléka, 1 lžíce rumu, 1/2 prášku do pečiva, lžička mleté skořice, po 1/2 lžičce mletého hřebíčku a fenyklu, nastrouhaná citrónová kůra.

Nádivka:

6 lžic povidel, hrubě nakrájené fíky (sušené švestky), hrubě nakrájené ořechy.

Postup:

Ze surovin zaděláme na vále tužší těsto, které dobře propracujeme a rozdělíme na 4 díly. Z každé části rozválíme pruh asi 12 cm široký, doprostřed vložíme nádivku a těsto přeložíme. Upečeme v prudší troubě a ještě teplé krájíme na šikmé proužky. Dobře uskladněný perník vydrží dlouho.

Nádivka:

Uvedené suroviny pečlivě smícháme.

### ***Základní marcipánové těsto***

Suroviny:

20 dag moučkového cukru, 20 dag sušeného mléka, 3 dag tuku lva, trochu vanilky, 1 lžíce medu, mandlová esence, podle potřeby voda.

Postup:

Všechny suroviny smícháme a důkladně propracujeme hmotu tuhou asi jako platelina. Můžeme přibarvit jednotlivé části potravinářským barvivem a modelujeme tvary. Necháme ztuhnout a používáme na zdobení cukroví a dortů.

### ***Žloutkové perníčky***

Suroviny:

20 dag medu, 10 dag moučkového cukru, 2 žloutky, 35 dag hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, vanilkový cukr, nastrouhaná citrónová kůra, hrst nakrájené pomerančové kůry.

Postup:

Žloutky, cukr a med utřeme do pěny, přidáme jedlou sodu, kůru z citronu a pomeranče, vanilkový cukr a nakonec mouku. Těsto smísíme a na vále propracujeme. Necháme asi 3 hodiny odležet, potom vyválíme plát a vykrajujeme kolečka. Pečeme na vymazaném plechu v prudší troubě. Vychladlé potřeme žloutkovou polevou, do které můžeme přidat rum.

## **Dezerty**

### ***Banánová lahůdka***

Suroviny:

2 banány, 2 vejce, 4 lžíce cukru, 8 lžic polohr.mouky, prášek do pečiva, citronová šťáva, špetka soli

Postup:

Banány rozmačkáme na kaši, přidáme ušlehaná vejce a pak ostatní přísady. Zpracujeme vařečkou těsto {když by bylo tužší zředíme lehce vodou}. Pak nabíráme lžičkou, tvarujeme rukou noky a osmažíme na másle po obou stranách.

### ***Banány so škorickou a rumom***

Suroviny:

4 zrelé banány, 25 g masla, 1 lyžička škorice, 5 lyžic rumu alebo whisky, 3 lyžice medu, 50 g nahrubo posekaných vlašských orechov

Postup:

Banány nakrájame na hrubé kolieska. V panvici roztopíme maslo a opečieme banánové kolieska. Banány vyberieme a udržujeme ich teplé na servírovacej mise. Do masla pridáme škoricu, rum a med a povaríme, kým poleva mierne zhustne. Primiešame vlašské orechy. Polevu nalejeme na teplé banánové kolieska a podávame so smotanou.

### ***Bezé roláda***

Suroviny:

6 bílků, 25 dag cukru, 8 dag lístkových jader, 10 dag polohrubé mouky, šlehačka, cukr a káva

Postup:

Z bílků a cukru ušleháme tuhý bílkový krém. Mletá lístková jádra promícháme s moukou a zamícháme do krému. Rozetřeme na papír a upečeme (nesmíme příliš vysušíť). Po upečení papír navlhčíme a stáhneme. Vyšleháme šlehačku, do které dáme podle chuti cukr a kávu. Náplň natřeme na plát a stočíme roládu. (Tato roláda je vzhledem ke šlehačce určená k rychlé spotřebě).

### ***Brusinkový dezert s portským vínem***

Suroviny:

1 lžice želatiny, 130 ml portského vína, 1 lžice cukru, citronová kůra, 1 lžice citronové šťávy, 250 g brusinek (kompotu), 250 ml smetany.

Postup:

Želatinu necháme 10 minut nabobtnat v deci vody a potom ji zahříváme až se zcela rozpustí. Brusinky svaříme s portským vínem, cukrem, citronovou šťávou a kůrou. Odstavíme a přimícháme vlažnou želatinu. Necháme zchladnout. Jakmile dezert začne houstnout, vmícháme ušlehanou smetanu. Dáme pořádně vychladit.

### ***Burizonová roláda***

Suroviny:

2 balíčky mléčných karamel, 1/8 kg másla, 80 g bílých burizonů

Postup:

Karamely rozpustíme v páře, přidáme máslo a důkladně promícháme. Nalijme na burizony do misky, promícháme a na alobalu vytvarujeme roládu, kterou necháme v ledničce ztuhnout.

### ***Čokoládové dukáty***

Suroviny:

300 g máslových sušenek, 100 g čokolády na vaření, 100 g změkklého másla, 200 g cukru, 1 vejce, 50 g kakaového prášku, 2 cl griotky, celofán nebo alobal na zabalení.

Postup:

Sušenky rozdrtíme na vále válečkem. Čokoládu nakrájíme na hrubé kostky a rozpustíme ve vodní lázni. Máslo s cukrem utřeme do pěny, přidáme rozpuštěnou čokoládu, griotku, kakao a drcené sušenky. Vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme válec o průměru 5 cm. Válec zabalíme do celofánu nebo alobalu a dáme na 12 hodin ztuhnout do ledničky. Potom nakrájíme na malé dukátky.

### ***Dezertné guľky***

Suroviny:

200 g práškového cukru, 200 g sójového nápoja, 250 g rastlinného tuku na pečenie (napr. Hera), 1 dl horúcej vody, 4 tortové oblátky podrvené na malé kúsky, strúhaný kokos, opražené mandle, alebo višne v rume.

Postup:

Cukor, sójový nápoj, tuk, horúcu vodu a podrvené oblátky zmiešame. Hmotou obalíme opraženú mandľu, alebo višňu v rume, vyformujeme do tvaru guľôčky, obalíme v kokose a uložíme do papierového košíčka. Ak je hmota príliš riedka, zhustíme ju kokosovou múčkou.

### ***Kávová zrna***

Suroviny:

Oválky:

1/4 kg Hery, 40 dag hladké mouky, 20 dag práškového cukru, 3 žloutky

Náplň:

40 dag moučkového cukru, 2 balíčky BB pudinku, dvě lžičky mleté kávy, 4 lžičce kakaa, 8 lžic rumu a 25 dag másla

Postup:

Vše vypracujeme v těsto, které vyválíme a vykrájíme formičkou malé oválky. Pečeme v předehřáté troubě. Suroviny do náplně zpracujeme v hmotu, ze které tvoříme kávová zrna, která dáváme na upečené oválky.

### ***Koktejlové větrníčky***

Suroviny:

Pálená hmota:

125 ml oleje, 300 ml vody, sůl, 250 g hladké mouky, 7 vajec.

Náplň:

250 ml šlehačky, 250 ml žloutkového krému, malé jahody, borůvky nebo maliny.

Postup:

Vodu, sůl a olej přivedeme do varu přidáme všechnu mouku a restujeme do čistého dna hrnce asi 3-4 minuty. Po orestování necháme vychladnout a poté vmícháváme postupně vejce do hladké konzistence. Naplníme do cukrářského sáčku a stříkáme na vymazaný plech, věnečky nebo větrníky. Počáteční teplota by měla být 160 °C a po zabarvení bychom měli zvýšit teplotu na 230 - 240 °C. Hotovost zjistíme tak že vytáhneme jeden věneček nebo větrník a rozkrojíme ho a vevnitř zjistíme zda je těsto hotové. Vanilkový krém uděláme tak že uvedeme do varu 1 l mléka, 250 g cukru krupice, 200 g krémového prášku nebo vanilkového pudinku po vychladnutí přidáme 250 - 1000 g másla podle chtěného druhu krému (množství ingrediencí upravíme podle potřeby). Připravíme si ještě vanilkovou šlehačku tak že smícháme ušlehanou šlehačku s vanilkovým krémem jedna ku jedné. Rozřízneme větrníky na spodní díl dáme vanilkovou šlehačku, poklademe ovocem a zastříkneme vanilkovým krémem a položíme vrchní díl. Dozdobíme cukrem a podáváme.

### ***Lahké piknikové jednohubky***

Suroviny:

Různé druhy ovocia, čokoládovou polevu.

Postup:

Drobné ovocie použijeme celé, větší druhy ovocia pokrájame na menšie kúsky. Ovocie ponamáčame v čokoláde, poukladáme na mriežku a necháme stuhnúť.

### ***Mandlové křupky***

Suroviny:

100 g rozinek, 2 cl rumu, 400 g mléčné čokoládové polevy, 150 g pražených mandlí, 30 g najemno nakrájeného citronátu, alobal nebo pergamenový papír na plech.

Postup:

Rozinky vypereme v horké vodě, necháme odkapat a zalijeme rumem, přikryjeme a necháme přes noc uležet. Plech na pečení vyložíme alobalem nebo pergamenovým papírem. Polevu rozpustíme ve vodní lázni a necháme trochu vychladnout. Přidáme rozinky, rum, pražené mandle nakrájené na nudličky, citronát a promícháme. Čajovou lžičkou vykrajujeme malé hrudy, které rovnáme na plech. Necháme ztuhnout v chladničce a podáváme.

### ***Mozartovy kuličky***

Suroviny:

1. směs:

140 g jemně nastrohaných oloupaných mandlí, 140 g moučkového cukru, 1 lžičce bílku z vejce, trochu zelené potravinářské barvy.

2. směs:

170 g moučkového cukru, 110 g strouhaných vlašských ořechů, 60 g čokolády na vaření, 1 bílek z vejce, 1 lžičce rumu.

Čokoládová poleva:

90 g čokolády na vaření, 50 g tuku, 2 lžičce vařící vody.

Postup:

První směs (marcipán) hněteme z mandlí, moučkového cukru a bílku, můžeme přimíchat trochu potravinářské barvy. Pro druhou směs smícháme cukr, ořechy, bílek a rum a na konci přidáme teplem rozpuštěnou čokoládu. Kuličky z první směsi obalíme vrstvou druhé směsi (5 mm). Pro čokoládovou polevu rozpustíme čokoládu ke které přimícháme vařící vodu a tuk. Připravené kuličky ponoříme jednu po druhé a necháme přes noc uschnout.

### ***Nugát s piškoty***

Suroviny:

25 dag ztuženého tuku, 20 dag práškového cukru, 5 dag kakaa, 2 celá vejce, 10 dag ořechů nebo loupaných mandlí

Postup:

Na mírném ohni rozehejeme tuk, přidáme prosetý cukr a kakao. Sejmeme z ohně, promícháme a do chladnoucí směsi vmícháme postupně vejce. Mícháme až do té doby, kdy je mouka hladká a lesklá. Pak přidáme posekané ořechy anebo mandle. Úzkou chlebičkovou formu vyložíme pergamenem, na dno nalijeme asi 2 cm této nugátové hmoty, středem naskládáme piškoty a znovu nalijeme hmotu. Dáme struhnout, odstraníme pergamenový papír a nakrájíme na řezy.

### ***Nutella šohajky v košíčku***

Suroviny:

2 dag kokosu, 2 dag rozinek, 2 dag kandované ovoce, 2 dag mandlí, 8 dag Nutelly, ledové kaštiny, bílá čokoládová poleva a mandle na ozdobu.

Postup:

Rozinky, kandované ovoce a mandle jemně nasekáme. Do nasekané směsi přidáme strouhaný kokos a prohřátou nutellu. Vše důkladně propracujeme. Ledové kaštiny rozpustíme ve vodní lázni, připravíme si papírové košíčky, které naplníme vrstvou čokolády, nutellovou směsí a další vrstvou bílé čokolády, popřípadě ozdobíme bílou čokoládou a mandlí.

### ***Nutella tyčinky s anansem***

Suroviny:

5 dag neplněných oplatek, 3 lžíce brandy, 12 dag Nutelly, 3 dag másla, 3 dag kandovaného ananasu, 1 žloutek, na ozdobu oříšková poleva a kousky kandovaného ananasu.

Postup:

Oplatky nastrouháme, ananas nakrájíme na malé kousky, přidáme brandy, máslo, žloutek a vše lehce spojíme s Nutellou. Důkladně propracovanou hmotu necháme asi hodinu odležet v chladničce. Z polotuhé hmoty utvoříme válečky, které polijeme oříškovou polevou a dozdobíme kousky ananasu.

### ***Omeleta plněná zmrzlinou***

Suroviny:

Piškotová hmota:

4 vejce, 90 g polohrubé mouky, cukr krystal, citrónová kůra.

Tuhý sníh:

3 bílky, 2 žloutky, vanilkový cukr, vanilková zmrzlina, moučkový cukr, máslo, likér a ovoce.

Postup:

Ušeháme tuhý sníh z bílků společně s polovinou cukru. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme citrónovou kůru a mouku. Řídké těsto smícháme se sněhem z bílků a pečeme ve vymazané a vysypané pánvi v předehráté troubě na 200 °C asi 8 minut. Těsto vyjmeme, necháme vychladnout a rozkrojíme na čtyři výseče. Vyšleháme hodně tuhý sníh z bílků a přišleháme žloutky a vanilkový cukr. Výseče z piškotové hmoty dáme na ohnivzdorné talíře, nožem vykrájíme ze zmrzliny plátky a poklademe na hmotu. Úplně zakryjeme tuhým sněhem, posypeme moučkovým cukrem a povrch prudce ožehneme v troubě. Můžeme doplnit ovocem a likérem dle fantazie.

### ***Ořechové tyčinky***

Suroviny:

120 g mletých mandlí a lískových oříšků, 250 g cukru, 50 g hladké mouky, 1 vanilkový cukr, 1 vejce, 1 žloutek, tuk nebo papír na pečení, cukr na vál.

Poleva:

1 bílek, 120 g moučkového cukru.

Postup:

V míse smícháme mandle, lískové ořechy, cukr a mouku. Rozmícháme vejce se žloutkem, dáme do mísy a zpracujeme na pevné těsto. v chladničce necháme asi 1 hodinu odpočinout. Těsto vyválíme na pocukrovaném vále a krájíme tyčinky. mezitím ušleháme bílek na velmi pevný sníh, přidáme moučkový cukr a šleháme až se rozpustí. Sněhem potřeme tyčinky, které dáme na plech vyložený papírem na pečení a pečeme v troubě při 200 °C asi 12 minut.

### ***Oříškové pusinky s Nutellou***

Suroviny:

5 dag čokolády na vaření, 3 bílky, 1 lžička citrónové šťávy, 15 dag pískového cukru, 15 dag mletých ořechů, Nutella, celé ořechy.

Postup:

Čokoládu jemně nastroháme. Z bílků a citrónové šťávy našleháme tuhý sníh, po lžících do něj zpracujeme cukr, důkladně prošleháme. Přidáme čokoládu a mleté ořechy. Sněhovou hmotu pomocí cukrářského sáčku nastříkáme na plech, který vyložíme pečicím papírem. Upečené pusinky dozdobíme Nutellou a vlašskými ořechy.

### ***Pistáciové Nutella kroužky***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, 13 dag másla, 8 dag moučkového cukru, 1 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 lžička citrónové kůry, špetka prášku do pečiva, sekané pistácie, bílá čokoláda, Nutella na ozdobu.

Postup:

Z mouky, másla, cukru, vejce, vanilkového cukru a prášku do pečiva vypracujeme vláčné těsto, které necháme odpočinout v chladu. Odpočinité těsto vyválíme na pomoučněném vále, formičkou z něj vykrojíme kolečka a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Do poloviny koleček ještě vypícheme menší formičkou středy. Pečeme v předehřáté troubě. Po vychladnutí ozdobíme kolečka bílou polevou a sekanými pistáciemi. Ozdobená kolečka promažeme nutellou.

### ***Poesie večera***

Suroviny:

2 vejce, 2 dl mléka, 1 dl smetany, 150 g polohrubé mouky, 2 lžíce másla, 2 lžíce kompotovaného ananasu, 2 banány, 3 lžíce meruňkové zavařeniny, 1 dl jemného rumu, 2 lžíce sekaných pistácií, sůl, moučkový cukr s vanilinem na posypání.

Postup:

Z vajec, mléka, smetany, prosáté mouky a soli připravíme hladké palačinkové těstíčko, ze kterého na másle upečeme tenké palačinky. Meruňkovou zavařeninu smícháme společně s rozmačkaným banánem a do směsi zamícháme jemně posekaný kompotovaný ananas. Touto směsí potřeme palačinky, které buď složíme do šátečků nebo zavineme, pocukrujeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem, přelijeme zahřátým rumem, zapálíme a nakonec posypeme sekanými pistáciemi.

### ***Pyramidky***

Suroviny:

20 dag hladké mouky, 12 dag másla nebo rostlinného tuku, 10 dag moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 5 dag jader ořechů, 1 žloutek, tuk na vymazání plechu, čokoládová poleva na ozdobení.

Náplň:

10 dag rozinek, 5 dag kandovaného ovoce, rum podle potřeby, 1 balíček piškotů, 5 dag ořechů, 10 dag másla, trochu citrónové šťávy.

Postup:

Z mouky a másla, vanilkového cukru, jemně nastrohaných jader ořechů a žloutků vypracujeme těsto, které necháme v chladu asi 1/2 hodiny odpočinout. Z těsta vyválíme plát a formičkou vykrajujeme kolečka, přeneseme je na vymazaný plech a zvolna upečeme dorůžova. Na vychladlá kolečka nanese do tvaru pyramidy náplň, přelijeme polevou a necháme ztuhnout.

### ***Rumové mesiačky***

Suroviny:

Cesto:

6 žltkov, 25 dag masla, 25 dag práškového cukru, 25 dag hladkej múky, 2 polievkové lyžice kakaa, 5 dag pomletých vlašských orechov, sneh zo 6 bielkov.

Poleva:

30 dag práškového cukru, 5 - 6 polievkových lyžíc rumu

Postup:

Zo žltkov, masla, cukru, múky, kakaa, orechov a snehu vymiešame cesto, ktoré dáme piecť na maslom vymastený a múkou vysypaný plech. Na upečený koláč natrieme polevu. Keď poleva stuhne, formičkou - kolieskom takto vykrajujeme mesiačky.

### ***Sandokanovo oko***

Suroviny:

Bílé těsto:

7,5 dag 100 % tuk, 1,5 lžice kokosu, 1,5 lžice sušeného mléka, 5 dag cukru, 1/2 bal.vanilkového cukru.

Vše spojit.

Ořechové těsto:

5 dag ořechy, 1/2 bal.hrozinek, rum na spojení.

Hnědé těsto:

14,5 dag 100 % tuk, 1,5 lžice kakaa, 5 dag cukru

Postup:

Tuk se musí rozpustit. Dělá se to do obalu od vajíček z umělé hmoty. Do spod se dá lentilka, pak bílé těsto, na to ořechové těsto a na to hnědé těsto a vše se to může zalít domácí čokoládou. Nechá se to ztuhnout v lednici a pak se to opatrně vyklopí z obalu.

### ***Sladké guľky***

Suroviny::

100 g masla, 100 g práškového cukru, 1 lyžicu rumu, 1 lyžicu kakaa, 150 g rozdrobených piškót, zavárané čerešne alebo višne, čokoládu na varenie, kokosovú múku, pomleté orechy

Postup:

Vymiešaj cukor s maslom. K tejto zmesi pridaj rum, kakao a rozdrobené piškóty. Celé to dobre premiešaj. Potom začni formovať malé guľky, do ktorých vlož odkvapkané, osušené čerešne. Niektoré guľky polej roztopenou čokoládou, iné pokotúľaj v kokosovej múčke a postrúhaných orechoch. Potom ich poukladaj do košíčkov a nechaj stuhnúť v chladničke.

### ***Sněhové pusinky s ovocným pyrém***

Suroviny:

3 bílky, 90 g cukru, vanilkový cukr, 1 l nízkotučného mléka, 250 g sterilovaných meruněk, 200 g kiwi.

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého přidáváme cukr. Cukrářský sáček naplníme sněhem a na navlhčený pergamenový papír nasázíme pusinky. Mléko a vanilkový cukr svaříme v široké nádobě. Odstavíme a sněhové pusinky vkládáme do horkého, ne však vřelého mléka. Přiklopíme a necháme 5 - 6 minut odstát. Neodkrýváme. Pusinky vyndáme a necháme odkapat. Rozmixujeme ovoce, přidáme trochu šťávy z meruněk a pasírujeme přes jemné síto. Dle chuti osladíme.

### ***Šlehačkové kuličky***

Suroviny:

1 šlehačka, 30 dag strouhané čokolády, vrchovatá lžice Solamylu

Postup:

Vše svaříme a vznikne nám hustý krém, který dáme do ledničky. Z tuhého krému vykrajujeme lžičkou bochánky, které obalujeme ve strouhané čokoládě nebo kokosu. Podáváme okamžitě nebo uchováváme v chladničke. Toto cukroví není zrovna trvanlivé.

### ***Terasy***

Suroviny:

170 g červené rybízové marmelády, 2 lžice moučkového cukru, tuk nebo papír na pečení, mouka na vál.

Těsto:

300 g mouky, 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, kůra z 1 citrónu, 1 - 2 žloutky, 200 g másla nebo margarínu.

Postup:

Mouku s cukrem, vanilkový cukr a citrónovou kůru dáme na vál. Doprostřed vyklepneme žloutky a přidáme máslo nebo margarín na kousky. Zpracujeme v těsto a dáme do chladničky na 1 hodinu odpočinout. Na pomoučeném vále těsto rozválíme a se třemi různě velkými formičkami vykrajujeme vždy stejné množství kulatých placiček. Pečeme na předem vymazaném nebo papírem na pečení vyloženém plechu při 180 °C asi 12 minut. Ještě teplé placičky slepíme marmeládou, poprášíme moučkovým cukrem a podáváme.

### ***Třešňové mlsky***

Suroviny:

čistě nevypeckované třešně, mléčná nebo hořká čokoláda, strouhaný kokos

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. Až bude čokoláda dostatečně rozehřátá, začneme do ní třešně namáčet, a poté ihned obalujeme ve strouhaném kokosu. Třešňové mlsky můžeme jíst samotné, jako moučník, ale jsou i vhodnou dekorací na dorty.

### ***Zapečené pomeranče s tvarohovým krémem***

Suroviny:

3 pomeranče, 3 lžičky pomerančového likéru, 250 g nízkotučného tvarohu, 2 vejce, 90 g práškového cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 1 citrón, 1 lžička rumu, 1 lžička másla.

Postup:

Pomeranče oloupeme a odstraníme bílou slupku. Jednotlivé plátky marinujeme v pomerančovém likéru. Tvaroh, žloutky, směs cukru, rum a citrónovou šťávu rozšleháme dohladka. Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého pomalu přidáváme 50 g práškového cukru. Sníh vmícháme do tvarohové hmoty. Formu vymažeme máslem, naplníme tvarohovou hmotou, uhladíme a nvrch rozložíme plátky pomeranče. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 250 °C do zlatohněda.

## **Koláče**

### ***Banánové kuličky***

Suroviny:

1 balíček dětských piškotů, 3 banány, párátko

Postup:

Banány loupeme, odkrojíme špičku a nakrájíme na plátky. Na párátko napícheme piškot, plátek banánu a zase piškot. Urovnáme je na podnos a dáme na chvíli do mrazáku. Pak je vyjmeme a celé namočíme do domácí čokolády.

### ***Bílé pracny***

Suroviny:

18 dag hladké mouky, 8 dag strouhaného kokosu, 5 dag moučkového cukru, 1 lžička medu, 12 dag másla, 1 lžička citrónové šťávy, 1 lžička rumu, tuk na formičky, moučkový a vanilkový cukr na obalování.

Postup:

Na vál prosijeme mouku, přidáme kokos, cukr, tekutý med, máslo, citrónovou šťávu a rum. Vypracujeme vláčné těsto. Z těsta vytvarujeme váleček, ze kterého odkrajujeme stejné kousky a vtlačíme do vymazaných formiček. Pečeme zvolna. Horké obalujeme v moučkovém cukru smíchaným s vanilkovým cukrem.

### ***Burizonové hrudky***

Suroviny:

10 dag ztuženého tuku, 15 dag mléčné čokolády, 3 lžíce malkaa, 1 sáček burizonů

Postup:

Tuk a čokoládu rozehrějeme a pořádně vymícháme, přidáme malkao a opět promícháme. Vmícháme burizony, tolik aby je kaše slepila. Lžičkou tvoříme hrudky na oplatky a necháme zaschnout.

### ***Citrónové cukroví***

Suroviny:

20 dag hladké mouky, 12 dag tuku, 7 dag cukru moučka, šťáva z jednoho citronu, nebo citrónku.

Postup:

Lze to dávat do formiček a obalovat v cukru, nebo to lze vykrájet, jako linecké a obalit v cukru.

### ***Citrónové kousky***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, 12,5 dag moučkového cukru, 12,5 dag másla, 1 vejce, 1 žloutek, citrónová šťáva z jednoho citrónu, tuk na plech, citrónová poleva a kandované ovoce na zdobení.

Postup:

Z mouky, cukru, másla, vejce, žloutku a citrónové šťávy vypracujeme těsto, ze kterého vyválíme plát a formičkou vykrajujeme rozmanité tvary. Přeneseme na tukem vymazaný plech a pečeme zvolna ve vyhřáté troubě. Vychladlé kousky ozdobíme polevou a kandovaným ovocem.

### ***Čajové rohlíčky***

Suroviny:

14 dag tuku, 1 žloutek, 3 dag cukru, 5 dag strouhaných mandlí, 28 dag hladké mouky, 1 prášek do pečiva.

Postup:

Tuk utřeme se žloutkem, postupně vmísíme cukr a strouhané mandle. Mouku promísíme s práškem do pečiva a přidáme utřenou směs. Vypracujeme těsto, ze kterého tvoříme rohlíčky, které pečeme do růžova. Připravíme si dvě misky - do jedné teplou vodu se dvěma lžícemi rumu a do druhé vanilkový cukr. Rohlíčky namáčíme, obalíme a necháme uschnout na plechu.

### ***Čokoládové hrudky***

Suroviny:

10 dag hořké čokolády, 10 dag mléčné čokolády, 10 dag kukuřičných vloček nebo musli, 2,5 dag ztuženého tuku.

Postup:

Oba druhy čokolády rozlámeme na kousky. Ztužený tuk a čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Do tekuté čokolády vmícháme kukuřičné lupínky. Na větší plech rozložíme vrstvu alobalu a potřeme olejem. Z čokoládové hmoty tvarujeme pomocí lžičky hrudky, které klademe na vymaštěný alobal a necháme ztuhnout na chladném místě. Uchovááme v chladu uložené v dóze.

### ***Čokoládové košíčky***

Suroviny:

13 dag 100 % tuk, 13 dag čokoláda na vaření

Náplň :

12,5 dag cukru, 6 dag ořechů nebo kokosu, 1/2 dl mléka

Postup:

Tuk a čokoládu rozpustíme. Na dno papírových košíčků dáme lžičkou čokoládu na to dáme náplň a znovu zalijeme čokoládou, na horu dáme půlky ořechů. Náplň cukr a ořechy zalijeme mlékem a uvedeme do varu.

### **Čokoládové pusinky**

Suroviny:

3 bílky, 15 dag krystalového cukru, 5 dag strouhané čokolády

Postup:

Bílky s přísadami šleháme ve vodní lázni do husté pěny. Potom nádobu odstavíme a šleháme až do vyhladnutí. Z pěny děláme kopečky na dětské piškoty a ozdobíme ořechy nebo rozinkami. Hotové usušené pusinky napícheme i s piškotem na jehlici a namáčíme do čokolády. Necháme zaschnout.

### **Čokoládovo - kávové kuličky**

Suroviny:

12 dag čokolády na vaření, 6 dag ztuženého tuku, 1 lžice silné kávy, nastrouhaná jádra ořechů na obalení.

Postup:

Do kastrůlku rozlámeme čokoládu, přidáme tuk, vložíme do vodní lázně a rozeřejeme. Vmícháme kávu, promícháme a necháme ztuhnout. Ze ztuhlé hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme v nastrouhaných jádrech ořechů.

### **Čokoládovo - ořechové "Cookies" 1**

Suroviny:

250 g Linco Family na pečenie a varenie, 250 g kryštálový cukor, 2 vajčka, 300 g hladká múka, 1 prášok do pečiva, 250 g ořechy, soľ, hroziienka, čokoláda

Postup:

Všetky suroviny zmiešame na masu. Čajovou lyžičkou naberaíme malé hrudky (približne vo veľkosti väčšieho orecha). Tie poukladáme na suchý plech. Pečieme cca. 10 – 12 min. pri teplote 160 °C. Hrudky ukladáme dostatočne ďaleko od seba, pretože počas pečenia sa roztečú. Cookies sú hotové vtedy, ak sú okraje upečené.

### **Čokoládovo - ořechové "Cookies" 2**

Suroviny:

30 dag hladké mouky, 25 dag mléčné čokolády, 20 dag změkklého másla, 17,5 dag cukru, 10 dag čokoládové polevy, 7,5 dag rostlinného tuku, 10 dag ořechové polevy, 7,5 dag vlašských ořechů a neslazených burských oříšků, 5 dag drcených kokosových lupínků, vanilkovou esenci, 1 vejce, 1 lžičku prášku do pečiva, 1 lžičku jedlé sody, špetku soli.

Postup:

Máslo a tuk utřeme s cukrem a s vanilkovým cukrem až získáme krémovou hmotu. Do krému zapracujeme vejce. Přidáme mouku, prášek do pečiva, sodu, špetku soli a důkladně promícháme. Přidáme sekané ořechy, kokos a 17,5 dag čokolády. Pomoučenýma rukama tvarujeme kuličky, rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Kuličky lehce zploštíme rukou. Posypeme zbylou čokoládou a praženými lískovými ořechy. Lehce zamáčkne. Pečeme asi 13 - 15 minut. Vyjmeme z trouby a necháme vychladnout na plechu. Polevu rozpustíme ve vodní lázni. Kolečka namáčíme spodní stranou do polevy, necháme okapat, pak necháme osušit tak, aby strana namočená v polevě byla nahoře.

### **Dobrý jablečný koláč**

Suroviny:

12 dag polohrubé mouky, 10 dag cukru moučka, 3 vejce, 4 lžice teplého mléka, 1/4 prášku do pečiva, skořicový cukr, vlašské ořechy, jablka

Postup:

Dortovou formu hodně vymastíme a vysypeme strouhankou. Na dno dáme půlky oloupaných a jader zbavených jablek, posypeme skořicovým cukrem a do každého jablka "píchne" půlku vlašského ořechu.

Připravíme těsto tak, že nejprve utřeme žloutky s cukrem do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva, teplé mléko, ušleháme do hladka a nakonec vmícháme sníh. Toto těsto nalijeme na jablka, uhladíme a upečeme do růžova. Vychladlý koláč krájíme na dílky, které zdobíme šlehačkou.

### **Flan**

Suroviny:

20 g cukru, 1 dl mléka, 1 celá skořice, pomerančová kůra, citronová kůra, vejce, karamel

Postup:

V mléce rozmícháme cukr, přidáme skořici a pomerančovou a citronovou kůru. Pořádně zamícháme.

Po chvíli vytáhneme kůru i skořici a vmícháme vejce. Na dno misky nalijeme karamel, na něj připravenou umíchanou hmotu. Pečeme ve vodní lázni v troubě asi při 180 °C. V troubě pečeme, dokud směs neztuhne.

### **Hrudky**

Suroviny:

100g Cera, 250 g ovsených vloček, 80 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, pol prášku do pečiva, 2 vajcia

Postup:

Ceru s ovsenými vločkami varíme 7 minut. Vychladnutú zmes zmiešame s cukrom, rozšľahanými vajčkami, práškom do pečiva. Robíme hrudky, ktoré pečieme na vymastenom a vysypanom plechu.

### **Chlebiček se sušeným ovocem a ořechy ze žitné mouky**

Suroviny:

Těsto:

500 g celozrnné žitné mouky, 30 g droždí, 1 vejce, 125 g měkkého másla, sůl, 150 ml vlažné vody, cukrová voda na potírání.

Ovocná směs:

400 g sušených hrušek, 300 g sušených švestek, 200 g rozinek, 80 g rozsekaných mandlí, 2 lžíce meruňkové marmelády, šťáva a kůra z 1 citronu, šťáva a kůra z 1 pomeranče, 1 lžíce skořice, 1/4 lžičky mletého hřebíčku, 2 - 3 lžíce medu, 1/8 l rumu.

Postup:

Sušené ovoce opláchneme vodou, osušíme a rozsekáme bez jader a pecek. Zamícháme v míse s mandlemi, marmeládou, šťávou a kůrou z citronu a pomeranče, skořicí, hřebíčkem, medem a rumem. Necháme 1 den odstát, občas zamícháme. Mouku smícháme s rozdrobeným droždím, trochu vody, cukrem, vejcem a máslem. Těsto prohněteme a necháme v teple nakynout. Těsto smícháme s ovocnou směsí, prohněteme do chlebového těsta a uděláme tři šišky, které položíme na pomazaný plech, necháme chvíli odpočinout. Pečeme v předehřáté troubě při 170 - 180 °C asi 60 minut. občas potřeme cukrovou vodou. Krájíme nejlépe až po dvou dnech.

### **Jablkový koláč obráceně**

Suroviny:

Těsto:

40 dag polohrubé mouky, 25 dag cukru moučka, 15 dag hery, 4 vejce, 4 dl mléka, 1 prášek do pečiva, jablka

Poleva:

10 dag cukru moučka, 10 dag másla, 4 lžíce kakaa, 1 lžíce solmlyu, 2 lžíce mléka, 2 lžíce rumu

Postup:

0Velký plech dobře vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Jablka oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a rozložíme je rovnoměrně po celém plechu. V misce utřeme změklou heru s cukrem, přidáme 4 žloutky a opět utřeme. Do žloutkové směsi postupně přidáme mouku s práškem do pečiva, mléko a nakonec sníh ze 4 bílků. Zpracujeme, těsto nalijeme na jablka a upečeme. Necháme vychladnout a na upečený a vychladlý piškot nalijeme polevu: Ve vodní lázni nejprve rozeňřejeme tuk, pak přidáme cukr, kakao mléko, rum a nakonec rozmícháme solamyl.

### **Jablkový koláč s kokosem**

Suroviny:

200 g Hery, 150 g cukru krupice, 3 - 4 celá vejce, 4 lžíce citrónové šťávy, 175 g polohrubé mouky, 75 g kokosu, 1/2 balíčku pečivového prášku, 800 g jablek, tuk na vymazání formy, strouhanka na vysypání

Postup:

Tuk, cukr a celá vejce třeme do pěny, vmícháme 1 - 2 lžíce citrónové šťávy. Mouku smícháme s polovinou kokosu a s práškem do pečiva a vše dobře promícháme. Jedno jablko oloupeme, zbavíme jádřinců, nastrouháme a zakapeme zbytkem citrónové šťávy a vmícháme do těsta. Zbylá jablka oloupeme, rozkrájíme na čtvrtiny a několikrát je z vnější strany nařízneme. Koláčovou formu o průměru 26 cm vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Jablka pokládáme na těsto klenutou stranou nahoru. Koláč pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 30 minut. Asi deset minut před dopečením koláč posypeme zbylým kokosem. Upečený koláč nezapomeneme ještě teplý posypat cukrem.

### ***Jemné čajové pečivo***

Suroviny:

10 dag tekutého medu, 14 dag másla, 10 dag moučkového cukru, 2 žloutky, 1 lžíce rumu, nastrouhaná citrónová kůra, 1/2 sáčku prášku do pečiva, 50 dag hladké mouky.

Postup:

Máslo, cukr, med a žloutky umícháme do pěny, přidáme pomalu 2 lžíce vody, citrónovou kůru, prášek do pečiva a nakonec mouku. Zpracované těsto vyválíme na prst silný plát, nakrájíme tyčinky, které klademe na plech a upečeme rychle v horké troubě do růžova. Studené máčíme do poloviny v čokoládové polevě.

### ***Karamelové kuličky 1***

Suroviny:

12 dag ztuženého tuku, 15 dag práškového cukru, 4 dag kakaa, 1/2 plechovky sladkého kondenzovaného mléka, kokosová moučka na obalování

Postup:

V míse vložené v horké vodní lázni rozpustíme tuk, přidáme cukr, kakao a mléko. Důkladně promícháme a nalijeme do kastrolku nebo pekáčku. Hmotu necháme 24 hodin stát. Potom vykrajujeme lžičkou stejně velké dílky, které upravíme do kuliček a obalíme v kokosové moučce.

### ***Karamelové kuličky 2***

Suroviny:

Rozpustíme 25 dag tuku Iva a do něj nasypeme 3 balíčky mléčných karamel. Na mírném ohni mícháme až se karamely rozpustí a hmota spojí. Po té vsypeme asi 3/4 balíčku burizonů a vše promícháme. Z ještě teplého tvoříme kuličky které klademe na papírové košíčky.

### ***Karamelové oválky***

Suroviny:

50 dag mleté vlašské ořechy, 20 dag cukru, 5 bílků, 1 žloutek.

Náplň:

1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka, 25 dag másla, čokoládovou polevu.

Postup:

Konzervu kondenzovaného mléka necháme 2 hodiny vařit ve vodní lázni. Z bílků ušleháme sníh, vmícháme ořechy, cukr a žloutek. Směs dáme do cukrářského sáčku a na plech tvarujeme oválky. Sušíme v troubě asi 2 hodiny. Po zchladnutí otevřeme plechovku vařeného kondenzovaného mléka, zkaramelizované mléko dáme do nádoby, přidáme máslo a ušleháme v krém. Ořechové oválky zdobíme tímto karamelovým krémem a pak ozdobíme čokoládovou polevou.

### ***Kávové lanýže***

Suroviny:

30 dag čokoládové polevy, 3 dag másla, 3 dag ztuženého tuku, 10 dag smetany ke šlehání, 4 lžíce mandlového likéru, 2 lžičky instantní kávy, 5 dag kakaa, 2,5 dag moučkového cukru, 35 čokoládových moka zrn.

Postup:

Čokoládovou polevu rozpustíme v horké vodní lázni. Máslo a kokosový tuk rozpustíme v ohřáté smetaně a ušleháme do krému spolu s likérem, kávou a rozpuštěnou polevou. Plech vyložíme fólií na potraviny. Potřeme jej hmotou a dáme vychladit. Hmotu nakrájíme na kostky asi 2 cm. Mokryma rukama utvoříme kuličky, oválíme je v kakau a v cukru a ozdobíme moka zrny.

### ***Klášterní rohlíčky***

Suroviny:

14 dag hladké mouky, 10 dag lískových oříšků, 5 dag moučkového cukru, 10 dag Hery, 1 žloutek, trochu mléka, čokoládová poleva a nastrouhané lískové oříšky na obalení.

Postup:

Mouku prosejeme, přidáme nastrouhané nebo umleté oříšky, cukr, změklu Heru a žloutek. Vypracujeme vláčné těsto, do kterého podle potřeby přidáme mléko. Z těsta vyválíme plát a formičkou vykrájíme rohlíčky. Přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení a zvolna upečeme. Vychladlé rohlíčky namáčíme v čokoládové polevě, obalíme v nastrouhaných oříškách a necháme ztuhnout.

### ***Kočičky***

Suroviny:

1/4 l mléka, 15 dag cukru, 16 dag másla a 6 dag hladké mouky svaříme na kaši. Do vychladlé kaše zamícháme 20 dag kandovaného ovoce a 10 dag rozinek.

Postup:

Na vymaštěný a moukou vysypaný ploch tvoříme placičky a pečeme je v mírně přehřáté troubě. Vychladlé přeléváme čokoládovou polevou.

### ***Kokosky 1***

Suroviny:

3 bílky, 12,5 dag cukru, 10 dag kokosu, citrónová kůra

Postup:

Vše se spojí ve vodní lázni. Vymažeme plech děláme hromádky a pečeme v mírné troubě.

### ***Kokosky 2***

Suroviny:

13 dag kokosu, 35 dag cukru krupice, 7 bílků, 4 dag hrubé mouky, citrónová kůra.

Postup:

Kokos, cukr a 4 bílky se dobře promíchají, směs se za stálého míchání nahřeje ve vodní lázni. Nechá se vychladnout. Rozředí se 3 bílky a přidá citrónová kůra, prosetá mouka a dobře vše promíchá. Stříká se na plech a ve vyhřáté polootevřené troubě peče.

### ***Kokosové kuličky***

Suroviny:

1 vanilkový cukr, 19 dag cukru, 12,5 dag tuk, 6,5 dag kokosu, 3,5 dag hladké mouky, 1/2 lžice kakaa, 3/4 lžice rumu

Postup:

Suroviny zpracujeme. Vytvarujeme kuličky a obalujeme v kokosu.

### ***Kokosové kuličky čokoládové***

Suroviny:

15 dag ztuženého potravinového tuku, 20 dag práškového cukru, 20 dag kokosové moučky, 1 celé vejce, 2 - 3 lžice kakaa, 1 lžice rumu, 5 dag strouhaného kokosu na obalení

Postup:

Tuk rozehejeme (nevaříme) a přidáme ostatní přísady. Z těsta děláme malé kuličky a obalujeme v kokosu, v čokoládě, strouhaných oříšcích, strouhaných mandlích apod. Do těsta také můžeme zabalit lístkový oříšek.

### ***Kokosové proužky s čokoládou***

Suroviny:

7 bílků, 25 - 30 dag moučkového cukru, 15 dag strouhaného kokosu, 10 dag hrubé mouky, tuk a hrubá mouka na plech, čokoládová poleva a strouhaný kokos na ozdobení.

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho cukr, strouhaný kokos a mouku. Těsto rozetřeme do tukem vymazaného a moukou vysypaného plechu a ve středně vyhřáté troubě upečeme. Vychladí moučník nakrájíme na proužky, jejich konce namočíme do čokoládové polevy a obalíme v kokosu. Necháme ztuhnout.

### ***Kokosové pusinky***

Suroviny:

5 dag másla, 5 dag cukru, 7,5 dag kokosu, 7,5 dag hladké mouky, 1/2 bal.vanilkového cukru, 1 vejce, 3/4 bal.prášku do pečiva.

Postup:

Máslo, cukr, vejce a vanilkový cukr ušleháme do pěny ve vodní lázni, přidáme kokos a mouku s práškem do pečiva. Děláme lžičkou malé hromádky na plech. Pečeme v mírné troubě.

### ***Koláče s tvarohem a ovocem***

Suroviny pro 2 koláče:

600 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 10 dag cukru, 2 vejce, kvásek:

50 g kvasnic, 1 lžička cukru, 1/4 l vlažného mléka, 2 tvarohy, 1 vejce, cukr, rum, ovoce

Postup:

Mouku prosejeme s práškem do pečiva, přidáme vajíčka a kvásek, který nemusí být nakynutý a zpracujeme ve vláčné těsto. Dáme na vymaštěný plech a necháme chvíli nakynout. Mezitím si připravíme tvaroh. 2 tvarohy, vejce, rum a cukr smícháme dohromady. Tvaroh natřeme na koláč a ozdobíme jakýmkoli ovocem (např. červeným rybízem). Toto těsto je jednoduché a dá se použít při přípravě na přípravu jakýchkoli koláčů.

### ***Košičky pro dospělé***

Suroviny:

18/ dag hladké mouky, 4 dag moučkový cukr, 8 dag másla, 1 žloutek,rybízová marmeláda, 20 ks kulatých piškotů, trochu rumu, 20 ks loupaných mandlí, strouhanou kůru z půlky citronu.

Náplň:

12 dag másla, 6 dag moučkového cukru, 7 dag strouhané ořechy, 2 dag kakaá.

Poleva:

7 dag čokolády na vaření, 4 dag másla.

Postup:

Mouku, cukr, drobně nakrájené máslo, žloutek, citronovou kůru zpracujeme v těsto. Vložíme do mikrotenového sáčku a necháme asi tak půl hodiny v chladu. Pak těsto rozdělíme na 20 kousků, ty vtlačujeme do formiček na košíčky (dáváme jen tenkou vrstvu, protože těsto nabude). Po vychladnutí košíčky vyklopíme z formiček, potřeme je slabou vrstvou marmelády a poklademe piškoty namočenými v rumu. Naplníme krémem, který připravíme tak, že do másla ušlehaného s cukrem a kakaem vmícháme ořechy. Krém vytvarovaný do jakési kupole uhladíme a polijeme čokoládou.

### ***Laskonky***

Suroviny:

Cesto:

4 bielka, 100 g práškového cukru, 80 g strúhaných orechov, 40 g polohrubej múky, 20 g masla.

Plnka:

250 ml mlieka, 1 kakaový pudingový prášok, 200 g masla, 1 žltok, trochu kakaá, 120 g práškového cukru

Postup:

Bielky vyšľaháme do tuha, vmiešame do nich cukor premiešame s orechami a múkou a po malých dávkach pridávame rozpustené vlažné maslo. Na vymazaný a hrubou múkou vysypaný plech robíme z cesta placky, plech vložíme do mierne vyhriatej rúry a pomaly upečieme. Hotové vychladnuté laskonky plníme plnkou.

Plnka:

Z mlieka a pudingového prášku uvaríme puding, miešame do vychladnutia a potom po trošku za stáleho šľahania pridávame maslo, cukor a kakao.

### ***Linecké hvězdičky***

Suroviny:

15 dag hladké mouky, 5 dag moučkového cukru, 10 dag másla, 1 žloutek, rybzizová zavařenina na potření, moučkový cukr na posypání.

Postup:

Mouku prosijeme a smícháme s moučkovým cukrem, změkklým máslem a žloutkem. Ze všech přísad vypracujeme těsto vláčné, které nejméně na 30 minut dáme do chladu. Mezi dvěma potravinářskými fóliemi rozválíme plát silný pouze asi 2 mm a tvořítkem z něj vykrajujeme hvězdičky. Polovinu hvězdiček uprostřed vykrojíme. Cukroví přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a plech vložíme do předehřáté trouby. Pečeme 5 - 6 minut až jsou hvězdičky světlé růžové. Vychladlé cukrový mažeme zavařeninou a slepujeme k sobě vždy hvězdičku plnou a pak s otvorem. Před podáváním hvězdičky pocukrujeme.

### ***Linecké koláčky***

Suroviny:

15 dag hladké mouky, 7,5 dag másla, 5 dag cukru, 1 vejce, 1 žloutek

Postup:

Suroviny zpracujeme a vykrajujeme kolečka, vždy jedno plné a jedno s dírkou. Po upečení slepujeme marmeládou a posypeme cukrem.

### ***Linecké medailonky***

Suroviny:

50 dag hladké mouky, 25 dag pískového cukru, 25 dag másla, 3 žloutky, 2 - 3 lžičky mléka, hnědá a bílá čokoláda

Náplň:

12 dag másla, 10 dag pískového cukru, 2 lžičky silné vařené kávy, 1 žloutek

Postup:

Na vál prosejeme mouku, cukr, přidáme žloutky, maslo a mléko. Zpracujeme hladké těsto, které zabalíme do folie a necháme v chladničce 2 hodiny odpočinout. Pak rozválíme plát a vykrajujeme oválky s ozdobným okrajem. Pečeme do růžova. Vychladlé medailonky slepujeme po dvou kávovou náplní. Povrch potřeme tmavou čokoládou, na které vytvoříme bílou vlku, kterou hned protáhneme párátkem do tvaru větvičky.

### ***Mandlové hrušky***

Suroviny:

10 dag mléčné nebo hořké čokoládové polevy, 10 dag mandlových lupínků, 2 - 3 lžičky amaretta (italský mandlový likér)

Postup:

Čokoládovou polevu rozpustíme v horké vodní lázni. Mandlové lupínky a amaretto postupně vmícháme do polevy. Plech vyložíme papírem na pečení. Dvěma lžičkami vykrajujeme z čokoládové mandlové hmoty malé hrušky, které položíme na plech a necháme vyhladnout.

### ***Mandlové muffiny***

Suroviny:

250 g másla alebo margarínu, 250g g cukru, 1 vanilkový cukor, 6 vajec, 200 g polohrubej múky, 1 lyžičku prášku do pečiva, 400 g mletých mandlí, 200 g čokoládovej polevy, nelúpané mandle

Postup:

Maslo, cukor a vanilkový cukor ušľaháme do peny. Postupne pridávame vajcia. Pridáme múku, prášok do pečiva a mleté mandle. Do formy na muffiny dáme papierové košíčky a plníme asi do 2/3. Muffiny pečieme približne 15 - 20 minút. Vychladnuté polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme celou mandľou.

### ***Mandlové rohlíčky 1***

Suroviny:

14 dag hladké mouky, 10 dag másla, 5 dag cukru, 5 dag mandle, 1 žloutek

Postup:

Suroviny spojíme, vytvarujeme rohlíčky, pečeme v mírné troubě. Po upečení necháme vychladnout a oba konce namáčíme v domácí čokoládě.

### ***Mandlové rohlíčky 2***

Suroviny:

30 dag polohrubé mouky, 25 dag másla, 10 dag moučkového cukru, 15 dag mletých mandlí, 1 vejce, špetka soli, dřeň ze 3 vanilkových lusků, 5 dag jemného cukru.

Postup:

Z mouky, másla, moučkového cukru, mletých mandlí, vejce, sůl a dřeň z 1 vanilkového lusu vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do fólie a necháme 30 minut zchladit. Z těsta vyválíme silné válečky, z nich utvoříme rohlíčky a přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme asi 10 - 15 minut, až jsou rohlíčky zbarveny dozlatova. Na talíři smícháme jemný cukr se zbývající vanilkovou dření. Dokud jsou rohlíčky ještě horké, obalíme je ve směsi a necháme vychladnout.

### ***Medové kokosky***

Suroviny:

15 dag medu, 15 dag moučkového cukru, 4 bílky, 10 dag strouhaného kokosu, 5 dag strouhané housky.

Postup:

Bílky ušleháme ve vodní lázni a postupně přidáváme med a cukr. Mícháme do zhoustnutí, potom sundáme z ohně a ještě chvíli šleháme, dokud směs trochu neprochladne. Přimícháme opatrně kokos a strouhanou housku a na povoskovaný nebo tukem vymazaný a vysypaný plech tvoříme malé hromádky, které pečeme v mírné troubě - spíše sušíme.

### ***Medovo pomarančové muffiny***

Suroviny:

50 g masla, 50 g hnedého cukru, 300 ml mlieka, 1 vejce, 4 čajové lyžičky medu, šťava z pomaranča, 230 g hladkej múky, 50 g celozrnej múky, 1 lyžička prášku do pečiva

Postup:

Všetko spolu dôkladne zmiešame a formičky na muffiny plníme do 2/3. Pečieme približne 25 minút.

### ***Medvědí tlapky 1***

Suroviny:

6,3 dag hladká mouka, 4,5 dag másla, 3dag cukru, 2,5 dag ořechy, 1 žloutek, skořice, lžička kakaa, tuk na vymazání formiček.

Postup:

Suroviny zpracujeme necháme těsto půl hodiny odpočnout. Naplníme do poloviny formičky a dáme péct do dobře vyhřáté trouby. Po upečení horké vyklepneme z formiček a obalujeme v cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

### ***Medvědí tlapky 2***

Suroviny:

15 dag mandlí nebo ořechů, 27 dag hladké mouky, 15 dag cukru moučky, 18 dag másla, citr. kůra, skořice mletá, vanilkový cukr.

Postup:

Ze surovin vypracujeme těsto kterým plníme vymazané a moukou vysypané formičky.

### ***Medvědí tlapky nepečené***

Suroviny:

25 dag cukru svaříme v 1/8 l vody, až je z toho hustý sirup. Přidáme 3 dag rozpuštěného másla, 25 dag sekaných ořechů nebo mandlí, trochu tlučeného hřebíčku a skořice.

Postup:

Mícháme, až se vše spojí a hmota zčervená. Necháme vychladnout a naplníme do vymaštěných formiček. Ztuhlé vyklopíme.

### ***Meruňkové kuličky***

Suroviny:

20 dag sušených meruněk, 20 dag mletého kokosu, 5 dag moučkového cukru, 1 - 2 lžíce meruňkovic, nastrouhaná jádra ořechů na obalení.

Postup:

Meruňky umeleme a promícháme s kokosem, cukrem a meruňkovicí. Hmotu odložíme do chladu. Lžičkou nabíráme kousky a vytvarujeme kuličky, které obalujeme v nastrouhaných jádrech ořechů. Kuličky uložíme do chladu.

### ***Měsíčky zdobené mandlí***

Suroviny:

20 dag hladké mouky, 14 dag másla, 7 dag moučkového cukru, 1 vařený žloutek, citrónová kůra (dnes se dá koupit jako v koření v sáčku, můžu doporučit), vanilkový cukr

Postup:

Vše zpracujeme v těsto ze kterého vyválíme plát. Vykrájíme formičkou měsíčky, které potřeme žloutkem, ozdobíme polovinou mandle a dáme péct. Upečené a vychladlé spojíme čokoládovým krémem.

### ***Mocca oválky***

Suroviny:

37 dag hladké mouky, 20 dag másla nebo Hery, 11 dag cukru, 3 dag jemně mleté kávy, 1 celé vejce, vanilkový cukr

Postup:

Zpracujeme v těsto, ze kterého vyválíme placku a vykrájíme oválky (hezky jsou zdobeným okrajem), pečeme je asi 20 minut při 150 °C, slepujeme kávovým krémem a zdobíme čokoládou.

### ***Mozartovy kuličky***

Suroviny:

25 dag moučkového cukru, 1 lžíce citrónové šťávy, kůra z jednoho citrónu, 25 dag lískových oříšků, 1 bílek, 15 dag čokolády na vaření.

Postup:

Lískové oříšky opražíme na suché pánvi, zabalíme je do utěrky a mnutím odstraníme slupky. Potom oříšky umeleme nebo najemno nastrouháme. Cukr, bílek a citrónovou kůru i šťávu utřeme do pěny a přidáme do ní přibližně 2/3 mletých oříšků. Zpracujeme hmotu a uděláme kuličky. Polovinu kuliček namočíme v rozpuštěné čokoládě na vaření. Druhou část potom obalíme ve zbylých mletých lískových oříšcích. Bombony necháme 2 až 3 dny sušit.

### ***Nepečené košíčky***

Suroviny:

1 balíček sušenek Koka, 6 dag másla, 1 lžíce rumu nebo kondenzovaného mléka.

Postup:

Sušenky rozválíme, přidáme máslo a rum nebo mléko a dobře propracujeme těsto. Namačkáme je do košíčkových formiček a vyklopíme. Košíčky naplníme máslovým krémem a ozdobíme barevnými želé bonbóny.

### ***Nepečené kuličky***

Suroviny:

1 kostka 100 % tuku, 1 mléko Salko, 10 dag cukru, 6 dag kaka, rum, 1 lžička ořechů na obalování.

Postup:

Tuk rozpustíme a suroviny smícháme a tvoříme kuličky, které obalujeme v mletých oříškách.

## ***Ořechy***

Suroviny:

28 dag hladké mouky, 20 dag moučkového cukru, 25 dag ztuženého tuku, 14 dag mletých ořechů, 1 vejce, vanilkový cukr

Postup:

Všechny přísady zpracujeme v těsto, které necháme přes noc v ledničce. Potom vtlačujeme do formiček vymazaných a vysypaných moukou a upečeme (ve formičkách), vychladnuté plníme krémem a namočíme nebo přelijeme čokoládou.

Krém:

14 dag másla, 15 dag moučkového cukru, 1 žloutek, 2 lžíce rumu, 2 lžíce kakaá.

## ***Ořechové hromádky na lineckém***

Suroviny:

4 bílky, 20 dag moučkového cukru, 20 dag mletých ořechů (nejlépe polovinu vlašských a polovinu lístkových).

Postup:

Bílky našleháme s cukrem a pomalu a opatrně přidáme pomleté ořechy. Na linecká kolečka dáme doprostřed kopeček pikantní marmelády a na něj nastříkáme sáčkem ušlehanou hmotu. Navrch dáme oříšek. Sušíme v mírně vyhřáté troubě.

## ***Ořechové pusinky***

Postup:

Do pevného sněhu ze 2 bílků zašleháme 10 dag cukru a vmícháme 17 dag mletých vlašských ořechů a kůru z 1/2 citrónu. Na máslem potřený plech nanášíme lžičkou kousky těsta a ve vlažné troubě sušíme 40 - 50 minut. Vychladlé pusinky ozdobíme čokoládovou polevou a čtvrtkou ořechů.

## ***Ořechové špičky***

Postup:

3 dl mléka svaříme s 9 dag cukru. Přidáme 9 dag mletých ořechů a necháme přejít varem. Po vychladnutí přidáme 9 dag piškotové strouhanky, vanilkový cukr a podle hustoty rum. Hmotu řádně promícháme a stříkáme sáčkem na linecká kolečka. Po ztuhnutí namáčíme v čokoládě.

## ***Orientální kopečky***

Suroviny:

Linecké těsto:

21 dag hladké mouky, 7 dag moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 14 dag másla nebo rostlinného tuku, 2 žloutky, 1 lžička citrónové šťávy, marmeláda, čokoládová poleva, kandované třešně.

Náplň:

10 dag kokosek, 10 dag marcipánu, 5 dag dětských piškotů, 2 lžíce vaječného koňaku, 1 - 2 lžíce citrónové šťávy, 5 dag kandované citrónové a pomerančové kůry, 5 dag kandovaných třešní.

Postup:

Odpočinuté těsto vyválíme a formičkou vykrájíme malá kolečka. V přehřáté troubě upečeme dorůžova. Kokosky v sáčku rozdrtíme válečkem, přidáme marcipán, nastrouhané piškoty, zvláčníme vaječným koňakem a citrónovou šťávou a promícháme s rozmixovanou nebo nadrobno nakrájenou kandovanou citrónovou a pomerančovou kůrou a třešněmi. Hmotu dobře propracujeme (je-li hmotu příliš hustá, zředíme ji buď vaječným koňakem nebo trochou smetany). Z hmoty vytváříme kuličky, marmeládou je přilepíme na linecké kolečka a vymodelujeme z nich pravidelné kopečky. Polijeme je čokoládovou polevou a ozdobíme kandovanou třešní.

## ***Oříškové kroužky***

Suroviny:

10 dag másla, 15 dag moučkového cukru, 3 celá vejce, skořici, hřebíček, citrónovou kůru, 12 dag mletých lískových oříšků a 30 dag hladké mouky.

Postup:

Máslo utřeme do pěny, přidáme ostatní ingredience a zpracujeme v těsto. Těstem naplníme sáček s hvězdičkovou trubičkou a na mastný, moukou vysypaný plech nastříkáme kroužky. Po upečení můžeme zdobit čokoládovou polevou.

### ***Oříškové laskonky***

Suroviny:

5 bílků, 17 dag práškového cukru, 10 dag strouhaných oříšků, 5 dag polohrubé mouky, 5 dag rozpuštěného másla

Krém:

15 dag másla, 10 dag práškového cukru, 1 žloutek, 3 lžice kakaa

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého jemně vmícháme práškový cukr, smíchaný s oříšky, moukou a nakonec opatrně přiléváme rozpuštěné vychladlé máslo. Lehce zamícháme a na vymazaném plechu tvoříme lžičkou placičky. Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Vychladlé placičky plníme krémem.

Krém:

Krém připravíme umícháním všech přísad do hladka. Můžeme také laskonky ozdobit čokoládou. Ukládáme do krabičky a necháme uležet.

### ***Ostří hoši***

Suroviny:

12,5 dag hladké mouky, 11 dag másla, 5 dag cukru, 10 dag ořechů

Postup:

Ze surovin uděláme těsto, ze kterého vykrajujeme kosočtverce. Pečeme v rozpálené troubě. Po upečení se slepují marmeládou. Poleva je dobrá citrónová.

### ***Ovocné kuličky***

Suroviny:

13 dag listkových oříšků, 25 dag práškového cukru, 10 dag rybzové zavařeniny, 1 citron, 1 lžice rumu

Postup:

Cukr, citrónovou šťávu, zavařeninu a rum utřeme, přidáme mleté oříšky a vypracujeme v těsto. Tvoříme kuličky které namáčíme v čokoládové polevě a necháme ztuhnout.

### ***Pestré sušenky***

Suroviny:

35 dag polohrubé mouky, 10 dag tuku, 12 dag práškového cukru, 2 vejce, 1/2 prášku do pečiva, 1 balíček vanilkového cukru, z 1 citronu kůra i šťáva, 1 lžice kakaa

Postup:

Na vál prosejeme mouku s práškem do pečiva, přidáme cukr, rozdrobený tuk, vejce vanilkový cukr, citrónovou šťávu i kůru, vypracujeme těsto které rozdělíme na dvě poloviny. Do jedné poloviny přidáme kakao a těsto vyválíme na placku. Z těsta vypichujeme tvary a vždy klademe na sebe dva různé velikosti a různé barvy. Sušenky klademe na vymazaný plech, potřeme oslazenou vodou a v mírné troubě pečeme dožluta.

### ***Plněná psaníčka***

Suroviny:

15 dag hladké mouky, 15 dag másla nebo tuku, 3 žloutky.

Postup:

Vypracujeme těsto a necháme je v chladu odpočnout. Pak je vyválíme a vykrajíme obdélníčky se špičkou. Potřeme náplní a obě strany přehneme k sobě do tvaru psaníčka. Na vymaštěném plechu upečeme.

Náplň:

15 dag moučkového cukru, 15 dag oloupaných a nastrouhaných mandlí, 3 žloutky, 1 vanilkový cukr.

Postup:

Cukr utřeme se žloutky do pěny, přidáme nastrouhané mandle a vanilkový cukr a důkladně promícháme. Upečená psaníčka pocukrujeme a jako pečeť dáme kousek náplně.

### ***Plněné košíčky***

Suroviny:

17,5 dag hladké mouky, 1 žloutek, 5 dag cukru, 7,5 dag másla, 1 lžíce mléka  
náplň:

5 dag másla, 5 dag cukru, 2 lžíce rumu, 5 dag mleté ořechů

Postup:

Suroviny spojíme. Vymažeme košíčky a naplníme košíčky, pečeme ve vyhřáté troubě, upečené necháme trochu vychladit a pak vyklepneme s formiček naplníme náplní, polijeme čokoládou domácí a na horu dáme lískový ořech.

### ***Plněné oplatky***

Suroviny:

2 kusy dortových oplatek neplněných (30 x 25 cm), 14 dag krystalového cukru, 1 lžíce mléka, 10 dag másla, 3 vejce, 14 dag pražených, mletých lískových nebo vlašských ořechů, 10 dag moučkového cukru, 5 dag čokolády na vaření, 2,5 dag ztuženého tuku, alobal.

Postup:

V pánvi rozpustíme cukr. Když zhnědne a začne se tvořit pěna, přidáme mléko a máslo. Když se máslo rozpustí, přisypeme mleté oříšky, zamícháme a odstavíme. Necháme chvíli chladnout a potom přidáme prosátý moučkový cukr a vejce. Vše promícháme a zhruba 10 minut povaříme. Na spodní díl jedné oplatky nalijeme horkou směs, rozetřeme po celé ploše a překryjeme druhou oplatkou. Potom je zabalíme pevně do alobalu a po vychladnutí dáme do ledničky. Ve vodní lázni si z tuku a čokolády připravíme polevu. Oplatky pak vyjmeme z alobalu, nakrájíme na čtverečky či obdélníčky a pokapeme čokoládovou polevou.

### ***Podkovy pro štěstí***

Suroviny:

30 dag hladké mouky, 8 dag moučkového cukru, 20 dag Hery, 1 vejce, kandované ovoce na ozdobení.

Postup:

Mouku prosejeme, přidáme cukr, změkrou Heru, vejce a vypracujeme vláčné těsto. Na tvarování pečiva použijeme masový mlýnek s nástavcem nebo speciální lis. Vzniklé tyčinky upravíme do tvaru podkovy. Přeneseme je na plech vyložený papírem na pečení, ozdobíme na proužky pokráceným kandovaným ovocem, vložíme do předehřáté trouby a zvolna upečeme.

### ***Pomerančová srdíčka***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, 15 dag moučkového cukru, špetka soli, 1 balíček vanilkového cukru, 1 vejce, 15 dag změkklého másla.

Do náplně a na zdobení:

10 dag pomerančové marmelády, 10 dag tmavé polevy, 5 dag vlašských ořechů.

Postup:

Z mouky, cukru, soli, vanilkového cukru, vejce a másla vypracujeme těsto, přikryjeme ho a necháme v chladu asi hodinu. Těsto propracujeme, aby zvláčnělo na pomoučněném vále z něj vyválíme plát na sílu stébla a vykrojíme 60 srdíček. Plech vymažeme, ještě teplé sundáváme z plechu kulatým nožem. Pomerančovou marmeládou srdíčka slepíme. Hotovou polevu kupte v obchodě. Rozehřejte ji v horké vodní lázni a naneste na srdíčka. Pracujte rychle, polevu občas zamíchat. Do středu každého srdíčka dejte polovinu vlašského ořechu.

### ***Pracny***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, 21 dag másla, 7 dag moučkového cukru, 5 dag medu, 10 dag mletého bílého máku nebo kokosu, strouhaná citrónová kůra, vanilkový cukr

Postup:

Máslo, med a cukr dobře utřeme, přidáme mák nebo kokos, vanilkový cukr a kůru a nakonec vpracujeme mouku. Těstem naplníme formičky a pečeme v mírnější troubě. Ještě teplé obalujeme ve vanilkovém cukru.

### ***Rohlíčky slepované krémem***

Suroviny:

28 dag hladké mouky, 16 dag smetolu nebo jiného tuku, 12 dag moučk.cukru, 1 vejce, trochu kakaa, strouhaná citrónová kůra, mletá skořice, vanilkový cukr.

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto a necháme odpočnout v chladu. Pak je slabě naplníme do hladkou moukou vysypaných rohlíčkových formiček a upečeme. Vychladlé rohlíčky naplníme krémem, po dvou slepíme krémem a pocukrujeme.

Krém:

1/2 balíčku pudinkového prášku s vanilkovou příchutí, 10 dag másla, 5 dag cukru

Postup:

Z pudinkového prášku a 2 dl mléka uvaříme kaši, máslo utřeme s cukrem a umícháme s vychladlou kaší.

### ***Rumové kuličky***

Suroviny:

15 dag strouhané čokolády, 15 dag mletých ořechů, 15 dag rozinek, 5 dag medu, 5 dag moučkového cukru, 200 ml rumu, 1 vanilkový cukr, perníkové nebo piškotové drobečky, strouhaný kokos.

Postup:

Nadrobno nakrájené rozinky přes noc namočíme do rumu. Potom přidáme ostatní přísady a drobečky směs zahustíme. Tvoříme kuličky a obalujeme je v nastrouhaném, kokosu.

### ***Rumové rohlíčky***

Suroviny:

10 dag másla, 10 dag cukru, 6 žloutků, 1 lžíce rumu, 35 dag polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, trochu mléka

Postup:

Máslo utřeme se žloutky a cukrem, přidáme rum, mouku smícháme s práškem do pečiva a podle potřeby rozdělíme mlékem. Těsto necháme v chladu ztuhnout. Pak z něj vytvarujeme rohlíčky, které potřeme žloutkem a obalíme v hrubém krystalovém cukru. Upečeme v horké troubě.

### ***Rybízový koláč***

Suroviny:

Těsto:

30 dag hladké mouky, 10 dag cukru, 10 dag másla, 1 vejce, 1 prášek do pečiva

Náplň:

30 dag rybízu, 1/4 l rybízové šťávy, 25 dag cukru

Postup:

Do mouky s práškem do pečiva přidáme změkklé máslo, vejce, cukr a zpracujeme těsto. Vytvoříme hladký bochánek, který trochu rozválíme a vložíme do vymazané a vysypané koláčové formy tak, že okraje těsta zdvihneme. Koláč bez rybízu upečeme v předehřáté troubě do růžova a necháme vychladnout. Vychladlý koláč posypeme očištěným rybízem a polijeme sirupem. Šťávu vylisovanou z rybízu uvedeme do varu, přisypeme cukr a za stálého míchání vaříme, až kapka šťávy na talířku tuhne. Necháme trochu vychladnout, zamícháme a opatrně nalijeme na rybíz. Necháme ještě asi hodinu ve formě zatuhnout.

### ***Rýžový koláč s kokoskami***

Suroviny:

400 g lístkového těsta, 1 šálek rýže, 3 šálky mléka, 5 lžic rumu, 2 lžíce pískového cukru, 2 lžíce moučkového cukru, 250 g malých kokosek, špetka soli

Postup:

Mléko mírně osolíme a zvolna v něm uvaříme rýži až je měkká, přidáme pískový cukr a promícháme. Koláčovou formu vyložíme rozváleným líst. těstem a poklademe kokoskami předem namočenými v rumu a pak zaplníme sladkou rýží. Ve vyhřáté troubě upečeme a před podáváním posypeme moučkovým cukrem. Kdo chce zhrášit, může ho před podáváním ozdobit čokoládovou šlehačkou. Chutná skvěle s dobrým mexickým kafičkem.

### ***Sádlové mušličky***

Suroviny:

15 dag sádla, 18 dag cukru, 18 dag hladké mouky, 10 dag ořechů, čokoláda nebo kakao, hřebíček.

Postup:

Plníme do formiček.

### ***Sádlové rohlíčky***

Suroviny:

14 dag hladké mouky, 14 dag cukru, 14 dag ořechů, 14 dag sádla

Postup:

Těsto vyválíme asi na půl centimetru, potřeme bílkovou polevou a vykrajujeme půlměsíčky. Pečeme v mírně vyhřáté troubě.

### ***Skládaný koláč***

Suroviny:

1. těsto:

40 dag hladké mouky, 15 dag hery, 10 dag cukru moučka, 8 lžic vody, 1 vejce, 2 lžice kakaa, 1 prášek do pečiva

2. těsto:

20 dag polohrubé mouky, 20 dag cukru krupice, 2 vejce, 100 ml oleje, 150 ml vody, 1 prášek do pečiva

Náplň:

20 dag jablek, 1 tvaroh, 100 ml mléka, 4 lžice cukru, 1 lžička skořice

Postup:

1. těsto:

Uvedené suroviny propracujeme tak, aby těsto bylo hladké. Rozválíme na pomoučeném vále a přeneseme na vymazaný plech tak, aby těsto dosahovalo až do krajů.

Těsto potřeme náplní:

Tvaroh rozšleháme s mlékem a 2 lžicemi cukru. Na směs rozložíme nastrouhaná jablka, která posypeme cukrem a skořicí.

Připravíme 2. těsto:

Všechny suroviny ušleháme dohromady a těsto stejnoměrně rozetřeme na jablka.

Pečeme ve vyhřáté troubě, až vrchní vrstva těsta začne růžovět. Vychladlé krájíme na řezy.

### ***Skořicové preclíky***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, půl lžičky prášku do pečiva, 1 lžička skořice, 5 dag cukru, 12,5 dag másla, 1 žloutek 3 lžice kysané smetany

Postup:

Zpracujeme těsto a necháme je 30 minut odpočinout. Potom tvarujeme preclíky, potřeme je bílkem a posypeme krystalovým cukrem. Pečeme na vymazaném plechu.

### ***Skvělé rohlíčky***

Suroviny:

14 dag hladké mouky, 20 dag moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 14 dag ztuženého tuku, tuk na plech, moučkový cukr a vanilkový cukr na obalení.

Postup:

Na vál prosijeme mouku, přidáme cukr, kakao a nahrubo nastrouhaný tuk. Vypracujeme vláčné těsto, které vkládáme do masového mlýnku s nástavcem na těsto a tvarujeme rohlíčky. Přeneseme je na tukem lehce vymazaný plech a pečeme zvolna dorůžova. Ještě teplé opatrně obalujeme v cukru.

### ***Smetanové čokoládové kuličky***

Suroviny:

25 dag hořké čokolády, 1/4 l smetany, 2 lžice rumu, 1 balíček vanilkového cukru.

Na ozdobu:

trochu kakaa, nastrouhaná čokoláda a moučkový cukr.

Postup:

Smetanu povaříme, čokoládu do ní rozláme na malé kousky, dokud se čokoláda nerozpustí. Krátce povařit, přikrýt a nechat vychladit. Čokoládu v horké lázni za stálého míchání zahřejeme, až je vláčná. Přidejte rum a vanilkový cukr. Nechte vychladit, aby se hmota dala formovat. Poprašte si ruce kakaem a formujte kuličky. Potom je obalíme ve strouhané čokoládě a posypeme moučkovým cukrem.

### ***Srdíčka vskutku mandlová***

Suroviny:

1 těsto:

15 dag hladké mouky, 5 dag mandlí, 10 dag másla (hery apod.), 5 dag moučkového cukru, 1 vejce

2 těsto:

7 dag mandlí, 12 dag pískového cukru, 2 bílky, 1 lžice kaka

Postup:

Mouku, cukr, ustrouhané oloupané mandle, máslo, vejce zpracujeme v těsto. Rozválíme v placku a a formičkou vykrájíme srdíčka. Z bílků ušleháme sníh, zašleháme cukr a opatrně vmícháme mandle smíchané s kakaem. Hmotu natíráme na vykrájená srdíčka tak aby zůstal asi 3 mm volný okraj. Pečeme na suchém plechu, nebo na pečícím papíře ve středně vyhřáté troubě.

### ***Sultánky***

Suroviny:

18 dag hladké mouky, 12 dag tuku, 9 dag cukru, 10 dag mletých oříšků.

Kakaová poleva:

1 vrchovatá lžice moučkového cukru, 1 vrchovatá lžice kaka, 1 vrchovatá lžice solamylu, 5 dag másla, 2 lžice mléka.

Postup:

Na vále zpracujeme těsto ze kterého vyválíme placku a vykrajujeme kolečka. Pečeme na vymazaném plechu v předehřáté troubě do růžova. slepujeme marmeládou a poléváme kakaovou polevou. Ozdobíme mandlí nebo ořechem.

Kakaová poleva:

Máslo rozpustíme v kastrůlku, přidáme cukr, kakao, solamyl a mléko a vše pomalu zahříváme až k bodu varu. Když začne houstnou odstavíme a ještě teplou použijeme.

### ***Šohajky***

Suroviny:

5 dag 100 % tuk, 12,5 dag cukru, 7,5 dag ořechy, 1/2 dl rumu, 1/2 dl mléka

Postup:

Vše se uvaří ve vodní lázni. Dáváme do papírových košíčků, polijeme čokoládou a na horu dáme půlku ořechu.

### ***Štěpánské kuličky***

Suroviny:

1 balíček máslových sušenek, 150 g másla, 100 - 150 g cukru moučka, likér, ořechy, čokoláda, kakao, kokos, sušené ovoce (meruňky, švestky, ...).

Postup:

Z drcených sušenek, másla, cukru a likéru vypracujeme těsto. Rozdělíme na tři díly a do každého přidáme dle libosti čokoládu, kokos, kakao ... Vytvarujeme kuličky, které můžeme ještě obalit v některé ze zbylých ingrediencí.

### ***Švestkový koláč trochu jinak***

Suroviny:

Těsto:

30 dag polohrubé mouky,

15 dag cukru moučka, 15 dag másla, 2 vejce, 1,5 lžičky skořice, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, trocha soli

Náplň:

1,5 kg švestek, 3 lžice cukru moučka, 1 lžička skořice, 2 vejce, 25 dag husté zakysané smetany

Postup:

Máslo, cukr a vanilkový cukr ušleháme do pěny. Postupně zašleháme vejce, sůl a skořici, vmícháme polohrubou mouku smíchanou s práškem do pečiva a znovu řádně prošleháme. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Švestky vypeckujeme a těsto jimi hustě pokryjeme. Půl dávky cukru a skořice smícháme dohromady a švestky posypeme. V předehřáté troubě pečeme cca 15 minut. Utřeme vejce s druhou polovinou dávky cukru a skořice a vmícháme zakysanou smetanu. Dobře promícháme. Koláč vyjmeme z trouby, krém rozetřeme na švestky, vložíme zpět do trouby a dopečeme cca 30 minut.

### ***Třešňová bublanina***

Suroviny:

300 g třešní, 5 žloutků, 180 g cukru, 80g změkklého másla, 180 g polohrubé mouky, 1/2 sáčku prášku do pečiva, 5 bílků, 4 balíčky práškového cukru, máslo a mouka na vymazání a vysypání plechu

Postup:

Třešně vypereme, odstopkujeme a vypeckujeme, formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Troubu rozejdeme na 200 °C. Žloutky utřeme s polovinou cukru do pěny, přidáváme po troškách přesátou mouku s kypřícím práškem. Druhou polovinu cukru s bílků ušleháme na pevný sníh, který zlehka přidáme do těsta. Bublaninu pečeme 50 - 60 minut na druhé příčce od spodu trouby. Upečenou bublaninu vyklopíme na kuchynskou mřížku a po vychladnutí posypeme práškovým cukrem.

### ***Tříbarevné kokosové špalky***

Suroviny:

25 dag pískového cukru, 3 lžíce vody, 10dag sušeného mléka, 25 dag strouhaného kokosu, 1 lžíce citrónové šťávy, červená potravinářská barva.

Postup:

Cukr a vodu svaříme na hustý sirup a po vychladnutí přidáme sušené mléko, kokos a citrónovou šťávu. Hmotu rozdělíme na tři části, jednu ponecháme bílou, do druhé zapracujeme kakao a třetí obarvíme červeným bretonem. Díly vyválíme na stejně velké obdélníkové pláty, potřeme vodou, položíme na sebe a lehce přitlačíme. Uložíme do chladna ztuhnout a potom nakrájíme na špalíčky či tyčinky.

### ***Tvarohovník***

Suroviny:

300 g hladkej múky, 50 g hrubej múky, 80 g práškového cukru, 100 g tuku, 3 dl mlieka, 2 vajcia, 1 balíček prášku na pečenie a zavárané marhule, broskyne, egreše.

Do plnky:

500 g tvarohu, 80 g práškového cukru, 1 balíčka vanilkového cukru, 2 vajcia, 15 dl mlieka a 10 g pudingového prášku.

Postup:

Rozšľahaj a rozmixuj vlažné mlieko, zmäkknutý tuk, cukor a vajčička. Potom pridaj preosiatu múku s práškom do pečiva, zľahka premiešaj a vylej na namastený a múkou vysypaný plech. Cesto zapeč. Nalej naň tvarohovú náplň. Tú si priprav z vymiešaného tvarohu, vajčičok, mlieka a pudingového prášku. Nakoniec poukladaj ovocie vykrojené ozdobnými formičkami a tvarohovník daj dopieť pri miernej teplote.

### ***Vanilkové rohlíčky 1***

Suroviny:

10 dag hladká mouka, 8 dag másla, 4 dag ořechy, 3 dag cukru, 1 vanilkový cukr

Postup:

Suroviny zpracujeme. Vytvarujeme rohlíčky, pečeme v mírné troubě. Teplé obalujeme v cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

### ***Vanilkové rohlíčky 2***

Suroviny:

20 dag hl. mouky, 8 dag cukru moučka, 20 dag másla, 12 dag mandlí, vanilkový cukr.

Postup:

Zpracujeme v těsto a vyvalujeme rohlíčky které pečeme ve středně vyhřáté troubě.

### ***Vínové cukroví***

Suroviny:

30 dag hl. mouky, 30 dag tuku, 2 žoutky, 5 lžic bílého vína.

Postup:

Vykrájíme drobné tvary a po upečení obalujeme v mletém cukru.

### ***Vosí hnízda***

Suroviny:

5 dag másla, 5 dag cukru, 2 lžice rumu, 2 dag kakaa, 16 dag dětské piškoty

Náplň :

15 dag másla, 15 dag cukru, trochu rumu

Postup:

Suroviny se spojí může se tam dát i trochu mléka. Vosí hnízdo se vysype cukrem. Pak se to nechá ztuhnout, dá se do toho náplň, do spod piškot a pak se to celé poleje domácí čokoládou.

### ***Vyskočky***

Suroviny:

25 dag hladké mouky, 20 dag moučkového cukru, 17 dag ztuženého tuku, 2 lžice kakaa, tuk na formičky, moučkový a vanilkový cukr na obalení.

Postup:

Na vál prosijeme mouku, přidáme cukr, nahrubo nastrohaný tuk a kakao. Vypracujeme těsto, ze kterého odkrajujeme kousky a vtlačíme do formiček. Pečeme, dokud se povrch těsta nelepí. Vyklopíme a ještě horké obalujeme v cukru.

### ***Závin s mákem a švestkami***

Suroviny:

1 listové těsto, 100 g strouhanky, 100 g mletého máku, 200 g švestek, 100 g cukru, 1 dětské piškoty

Postup:

Listové těsto rozválíme na plochu. Mezitím si připravíme směs strouhanky, piškotů, máku, cukru a vody. Vaříme asi 10 minut, až vznikne hrubá pasta. Necháme vychladnout a dáme na plochu z listového těsta posypanou piškoty. Na pastu klademe půlky vypeckovaných švestek, zabalíme a pečeme v troubě při 180 °C asi 15 minut.

Poznámka:

Tento recept můžeme udělat obráceným způsobem, kdy na rozválené těsto nasypeme rozdrčené piškoty, na ně klademe ovoce (piškoty vsají případnou šťávu) a poté směs. Těsto přeložíme přes směs oba konce a potom přeloženou stranou dáme na plech čímž dosáhneme tzv. zdvojeného těsta. Tím zajistíme to, že pokud ovoce pustí šťávu nedojde k promočení těsta.

### ***Závin s meruňkami a tvarohem***

Suroviny:

1 listové těsto, 100 g meruňk, 150 g tvarohu, 1 lžice rozinek, 1 vanilkový cukr, 1 dětské piškoty, 50ml smetany

Postup:

Listové těsto rozválíme, posypeme drcenými piškoty na to dáme tvaroh, který jsme smíchali s rozinkami, vanilkovým cukrem a smetanou v tužší směs. Poklademe půlkami meruňk, zabalíme a pečeme v troubě při 200 °C asi 10 minut.

Poznámka:

Tento recept můžeme udělat obráceným způsobem, kdy na rozválené těsto nasypeme rozdrčené piškoty, na ně klademe ovoce (piškoty vsají případnou šťávu) a poté směs. Těsto přeložíme přes směs oba konce a potom přeloženou stranou dáme na plech čímž dosáhneme tzv. zdvojeného těsta. Tím zajistíme to, že pokud ovoce pustí šťávu nedojde k promočení těsta.

### ***Žloutkové košíčky***

Suroviny:

23 dag hladké mouky, 10 dag práškového cukru, 12 dag másla nebo tuku, 3 žoutky

Náplň:

6 dag práškového cukru, 1 žlutek, 10 dag másla, lžíce rumu, hrst strouhaných ořechů. Máslo utřeme s cukrem a žloutkem, přidáme rum a ořechy.

Postup:

Na vále zpracujeme mouku, cukr, máslo a žloutky v hladké těsto, které vtlačujeme do formiček a v prudké troubě pečeme. Vychladlé košíčky plníme náplní a poléváme čokoládovou polevou, kterou zdobíme půlkou ořechu, mandle nebo cukrářským zdobením.

## Krémy, náplne, čokolády, peny, plnky, polevy

### *Pěna z manga*

Suroviny:

1 středně velké mango, 2 bílky, 2 lžíce citrónové šťávy, 60 - 80 g cukru, špetka soli, šlehačka a čokoláda na ozdobu

Postup:

Dužinu z manga rozmixujeme s cukrem a citrónovou šťávou. Z bílků a soli ušleháme tuhý sníh, do kterého vmícháme rozmixované mango. Zlehka rozmícháme a rozdělíme do připravených misek. Zdobíme tuhou šlehačkou a hoblinkami z čokolády.

### *Plnky na koláč*

- **maková:** pomletý mak zalejeme vriacou vodou, nie mliekom, aby si zachoval krásnu čiernu farbu. Pridáme cukor, škoricu a postrúhanú citrónovú kôru. Plnku natierame asi na prst hrubo a môžeme posypať aj hrozienkami.

- **orechová:** pomleté orechy zalejeme teplým mliekom, pridáme cukor a škoricu. Plnku môžeme pokvapkať aj smotanou alebo roztopeným maslom.

- **lekvárová:** tradičný lekvárovník býval plnený domácim slivkovým lekvárom.

- **hrušková:** hrušky, ktoré sušili aj so šupkou, uvaríme vo vode, zlejeme ich a pomelieme na mäsovom mlynčeku. Podľa potreby pridáme cukor.

## Polevy

### *Bílá čokoláda*

Suroviny:

25 dag 100% tuk, 16 dag sušené mléko nebo Sunar, 16 dag cukru

Postup:

Zpracujeme vše ve vodní lázni. Dá se použít jako čokoláda pro děti nebo do formiček, ale taky se dá použít i na vánoční cukrový.

### ***Bílková poleva***

Suroviny:

1 bílek, 70 g cukru.

Postup:

Cukr a bílky mícháme až poleva zhoustne a je hladká. Můžeme i v mixeru.

### ***Citrónová poleva na zdobení perníčků***

Suroviny:

bílek, 1/2 lžičky citrónové šťávy, 1 lžička bramborového škrobu, asi 4 lžice moučkového cukru

Postup:

Všechny suroviny přesypeme přes jemné sítko. Smícháme bílek a škrob a přidáváme postupně cukr a šťávu a ručně třeme a třeme až je poleva hladká a dostatečně hustá. Zkusíme jestli se při zdobení neroztéká, jinak ještě přidáme cukr. Polevu přikrýváme utěrkou aby neoschla. Místo tradičních kornoutků můžeme použít sáček od mléka s ostříženým rohem. Perník nezdobíme hned po upečení, ale až po několika dnech odležení, jinak se poleva loupe.

### ***Černobílá čokoláda***

**Bílá náplň:**

Suroviny:

8 dag 100% tuku, 80 dag moučkového cukru, 2 mléka v prášku

Postup:

V páře na ohni rozehejeme tuk. Když je roztavený, přidáme cukr a mléko. Třeme 10 minut. Připravenou hmotu naléváme do formiček asi do poloviny. Necháme ztuhnout a dolijeme čokoládou.

**Čokoláda:**

Suroviny:

12,5 dag 100% tuku, 10 dag moučkového cukru, 5 dag kaka, 1 balíček mléčného pudinku, 2 lžice rumu.

Postup:

V páře nad ohněm rozehejeme tuk, přidáme cukr, kakao a pudink. Mícháme asi 10 minut. Odstavíme a přilijeme rum. Hmotu naléváme do formiček na bílou čokoládu a necháme ztuhnout. Nejlépe na mrazu. Nakonec vyklepeme a oddělujeme ubrouskem, aby se bílá čokoláda neumazala.

### ***Čokoláda na stromeček***

Postup:

Suroviny stejné jako na domácí čokoládu, ještě přidat nasekané rozinky, lískové oříšky, ořechy a kandované ovoce. Formičky vypláchneme studenou vodou, nastříháme nitě dáme do formiček a zalijeme horkou čokoládou, kterou vaříme ve vodní lázni. Poskládáme na plech a necháme v chladu, pak je vyklopíme a zabalíme do barevných pozlátek. Moje děti milují tu čokoládu, je čerstvá a stromeček vypadá hezky barevně.

### ***Čokoládová poleva***

Suroviny:

1 díl ztuženého tuku, 1 díl čokolády na vaření ( čokolády může být i víc je to chutnější)

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme tuk s čokoládou a celou dobu pořádně mícháme. Nesmí vařit. Můžeme si polevu připravit dopředu a podle potřeby znovu ohřát ve vodní lázni.

### ***Domácí čokoláda***

Suroviny:

50 dag 100 % tuk, 14 dag kaka, 40 dag cukru, 2 polévkové lžice Solamylu, 1 lžička másla

Postup:

Vše se to dá do vodní lázně. Tato čokoláda se dává i do formiček. Po ztuhnutí se vyklopí a zabalí se do pozlátek, používám to na Vánoční stromek, je to barevné podle pozlátek a dětem se to moc líbí.

### ***Kávoový, rumový, a citrónový led***

Suroviny:

10 dag práškového cukru, 1 lžice vařící vody, 1 lžice rumu nebo 1 lžice citrónové šťávy nebo 1 lžice silné černé kávy.

Postup:

Všechno mícháme až poleva zhoustne a je hustá. Můžeme i v mixéru.

### ***Medová čokoláda***

Suroviny:

25 dag ztuženého tuku, 20 dag medu, 1 sáček želatiny, 12 dag kaka, 20 dag moučkového cukru, 6 dag hrubé mouky.

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme tuk a do teplého přimícháme med s rozpuštěnou želatinou. Potom přidáme kakao, cukr, vanilkový cukr a velice opatrně zamícháme mouku. Čokoládu nalijeme do olejem vymazaných formiček. Ztuhlou čokoládu vyklopíme a skladujeme na chladném místě.

### ***Žloutková poleva***

Suroviny:

2 žloutky, 80 g práškového cukru, vanilkový cukr a trošku másla.

Postup:

Všechno mícháme až poleva zhoustne a je hustá. Můžeme i v mixéru.

## **Náplně a nádivky**

### ***Citrónová náplň***

Suroviny:

10 dag másla, 12 dag práškového cukru, šťáva a kůra z 1 citronu

Postup:

Do zpeňového másla přidáme za neustálého míchání ostatní přísady a umícháme do hladka.

### ***Kakaová nebo čokoládová náplň***

Suroviny:

1 žloutek, 15 dag másla, 10 dag práškového cukru, 2 lžice kaka, nebo změkklé čokolády.

Postup:

Do zpeňového másla přidáme za neustálého míchání ostatní přísady a umícháme do hladka.

### ***Kávoová náplň***

Suroviny:

10 dag másla, 12 dag práškového cukru, 1 lžice slazeného kondenzovaného mléka, 1 lžička instantní kávy.

Postup:

Do zpeňového másla přidáme za neustálého míchání ostatní přísady a umícháme do hladka.

### ***Náplň z vaječného koňaku***

Suroviny:

20 g másla, 3 vařené prolisované žloutky, 3 lžice slazeného kondenzovaného mléka, 5 dag práškového cukru, 2 lžice koňaku nebo rumu, popřípadě lžička piškotových drobečků na zahuštění

Postup:

Do zpeňového másla přidáme za neustálého míchání ostatní přísady a umícháme do hladka.

### ***Ořechová náplň***

Suroviny:

10 dag másla, 1 žloutek, 10 dag práškového cukru, 5 dag mletých ořechů nebo mandlí.

Postup:

Do zpěněného másla přidáme za neustálého míchání ostatní přísady a umícháme do hladka.

### ***Rumová náplň***

Suroviny a postup:

10 dag másla, 2 žloutky, 12 dag práškového cukru, 2 lžičce rumu, zpěníme máslo a po částech přidáme cukr, nakonec rum a umícháme do hladka.

### ***Vanilková náplň***

Suroviny a postup:

15 dag másla, 8 dag práškového cukru, 3 balíčky vanilkového cukru, 1 žloutek, zpěníme máslo a po částech přidáme cukr, nakonec žloutek a umícháme do hladka.

## **Rezy**

### ***Ananasová roláda***

Suroviny:

cesto:

5 vajec, 175 g polohrubej múky, 175 g kryštalového cukru, prášok do pečiva.

plnka:

zlatý klas, ananás, 50 g cukru, hera, 100 g práškového cukru, citrón

Postup:

Vajíčka s cukrom vyšľaháme do peny. Pridáme múku s práškom do pečiva (orechami). Nalejeme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy a upečieme. Upečené cesto dáme na vlhký obrúsok a zrolujeme. Po chvíľke dáme obrúsok preč. Vychladnuté cesto plníme plnkou.

Plnka:

Uvaríme puding zo zlatého klasu, 250 ml šťavy z anasového kompótu a cukru. Vychladnuté pridáme k vymiešanej Here práškovým cukrom, nasekaným na drobno ananásom, dochutíme citrónovou šťavou.

### ***Černé řezy***

Suroviny:

1 lžičce medu, 3 dag vlažného tuku, 10 dag moučkového cukru, 1 lžičce kakaa, 1 vejce, 20 dag hladké mouky, 125 ml mléka, 1/2 prášku do pečiva.

Postup:

Tuk, med, cukr, vejce a kakao ušleháme v míse do pěny, přidáme mléko, mouku s práškem do pečiva a umícháme těsto, které rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech. Zvolna upečeme, vychladlé potřeme marmeládou a polijeme citrónovou polevou. Krájíme na obdélníčky nebo trojúhelníčky.

### ***Čokoládovo-mandlové stříšky***

Suroviny:

115 g drobně nasekané hořké čokolády, 50 g másla, 1 bílek, 115 g pískového cukru, 75 g sekaných pražených mandlí, 50 g mletých mandlí, 75 ml kandované ovocné kůry.

Poleva:

75 g bílé čokolády, 25 g másla, 115 g rozlupaných mandlí.

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem. Bílek ušleháme s cukrem do tuha a postupně vmícháme rozpuštěnou čokoládovou směs, pražené mandle, mleté mandle a kandovanou kůru. Směs vyklopíme na velký list na pečení a utvoříme silnou rolku. Jak směs chladne, použijem papír ke stlačení hmoty do tojůhelníkového tvaru, necháme v chladu uležet. Mezitím si připravíme polevu. Ve vodní lázni rozpustíme bílou čokoládu s máslem. Rozbalíme čokoládovou rolku a potřeme ji bílou čokoládou. Rozloupané mandle rychle vtlačíme ve stejnoměrné vrstvě do čokolády než ztuhne.

### ***Dvojité řezy***

Suroviny:

21 dag hladké mouky, 14 dag tuku, 3 žloutky.

Poleva:

3 bílky, 16 dag moučkový cukr, 10 dag mletých vlašských ořechů.

Postup:

Hladkou mouku, tuk a žloutky zpracujeme v těsto a dáme na pól upéct (stačí tak 10 minut). Placku potřeme marmeládou, nejlépe rybízovou. Navrch nalijeme sníh připravený z bílku a cukru, do něj po vyšlehání lehce vmícháme mléte ořechy. Potom z placky vykrajujeme například srdíčka, měsíčky kolečka.

### ***Kokosové čtverečky 2***

Suroviny:

12,5 dag hladké mouky, 10 dag másla, 6 dag cukru, 1/2 bal. vanilkového cukru, 5 dag kokosu, rybízový džem.

Postup:

Ze surovin uděláme těsto a vykrajujeme čtverečky, které pečeme v mírné troubě. Čtverečky k sobě slepujeme džemem. Poleva může být různá.

### ***Medové kokosové kostky***

Suroviny:

15 dag pískového cukru, 8 dag medu, 0,5 l vody, 15 dag strouhaného kokosu, čokoládová poleva a strouhaný kokos na ozdobení.

Postup:

Cukr, med a vodu svaříme na hustější sirup, přidáme kokos a dobře promícháme. Na prkénku posypaném moučkovým cukrem vyválíme silnější plát a pokrájíme jej na kostky. Potřeme čokoládovou polevou, posypeme kokosem a necháme ztuhnout.

### ***Mozaika***

Suroviny:

15 dag čokolády, 10 dag ztuženého tuku, 3 lžice kondenzovaného slazeného mléka, 5 dag ořechových jader, 5 dag piškotů, 5 dag želé bombonů, kakao nebo nastrohané ořechy na obalení.

Postup:

Čokoládu spolu s tukem a mlékem rozehřejeme ve vodní lázni, vmícháme nastrohaná ořechová jádra, pokrájené piškoty a želé bombóny. Ze směsi vytvarujeme váleček, který uložíme do chladna ztuhnout. Před podáváním je pokrájíme na plátky, které můžeme obalit v kakau nebo nastrohaných jádrech ořechů.

### ***Nepečená roláda z dětských piškotů***

Suroviny:

3 a 1/2 balíčku dětských piškotů, 10 dag cukru moučka, 6 lžic mléka, 4 lžice rumu, 4 lžice černé kávy, 6 dag kakaa, 5 dag másla

Krém:

3 žloutky, 15 dag cukru moučka, 25 dag másla

Postup:

Roláda:

Piškoty rozemlít, přidat mléko, rum, kávu, kakao, cukr, máslo a vše zpracovat v těsto, které necháme v ledničce chvilku odležet.

Krém:

Žloutky a cukr ušlehat do zhoustnutí ve vodní lázni. Sejmout z ohně a šlehat do vychladnutí. Přidat máslo a vyšlehat hustý krém.

Těsto rozválet na mikroténové fólii, potřít krémem a svinout do rolády. Povrch rolády polít čokoládovou polevou a posypat strouhaným kokosem. Nechat ztuhnout.

### ***Nepečené kokosové praclíky – margotky***

Suroviny:

1 vrecúško strúhaného kokosu, 1 sladené kondenzované mlieko, 50 g práškového cukru, čokoládovú polevu.

Postup:

Kokos, mlieko a cukor dobre vymiešame a odložíme do chladničky na 24 hodín. Z hmoty vykrajujeme rôzne tvary, ktoré namočíme do čokolády, poukladáme na mriežku a necháme stuhnúť.

### ***Nugátové kostky***

Suroviny:

250 g ztúženého tuku, 1 slazeného kondenzované mléko, 6 dag moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí, 5 dag nakrájených vlašských ořechů, lískových oříšků, nebo mandlí, neplněné dortové oplatky, čokoládová poleva

Postup:

Ztúžený tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme kondenzované mléko, moučkový a vanilkový cukr a pudinkový prášek. Mícháme do vzniku hladké hmoty, ale nevaříme. těsto natřeme na dortovou oplatku, nahoru dáme také oplatku a zatížíme prkénkem a necháme do druhého dne ztuhnout. Pak oplatku ozdobně pokropíme čokoládovou polevou a po ztuhnutí nakrájíme na kostky. Krájíme velice opatrně.

### ***Perníkové lité řezy***

Suroviny:

4 lžice medu, 2 žloutky, 15 dag moučkového cukru, 25 dag hladké mouky, 25 dag polohrubé mouky, 1 lžička mleté skořice, hřebíčku a anýzu, 1 prášek do pečiva, šálek mléka, 4 bílky.

Postup:

Med, žloutky a cukr ušleháme do pěny, přidáme koření, mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme tuhý sníh ze 4 bílků. Není na škodu přidat nakrájené sušené nebo kandované ovoce, rozinky nebo oříšky. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a zvolna upečeme. Vychladlí perník nakrájíme a zdobíme ořechy a ovocem.

### ***Piškotová roláda s jahodami***

Suroviny:

5 vajec, 5 polévkových lžic cukru, 5 polévkových lžic polohrubé mouky, 250 g másla, 150 g mletého cukru, jahody (část namačkaných s cukrem, část celých plodů středně velkých)

Postup:

Bešamel:

Z 1/2 polévkové lžice másla, 2 polévkových lžic hladké mouky vyrobíme světlou jíšku, zalijeme trochou mléka a povaříme do hustoty kaše. Necháme vychladnout.

Žloutky třeme s 5 lžicemi cukru do husté pěny. Z 5 bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně vmícháváme s moukou do žloutkové pěny. Upečeme na pečícím papíře jako běžnou roládu. Necháme vychladnout.

Máslo utřeme se zbytkem cukru do pěny a nadstavíme bešamelem. Do vzniklého krému vešleháme opatrně jahody s cukrem. Plát potřeme krémem a při balení rolády položíme na kraj celé jahody tak, aby byly jedna za druhou. Jahody skládáme těsně za sebou a můžeme obalit v cukru. Roládu při balení pěkně utahujeme. Dáme ztuhnout do lednice. Po nakrájení nám jahoda uprostřed vytvoří pěkné "oko".

### ***Plněné křehké řezy***

Suroviny:

Těsto:

45 dag hrubé mouky, 20 dag cukru moučka, 20 dag hery, 2 žloutky, 5 lžic mléka, 4 lžice kakaa, 1 prášek do pečiva, citrónová kůra

Náplň:

14 dag mletých ořechů, 14 dag cukru moučka, 2 lžice horkého mléka, 4 lžice marmelády

Postup:

Zpracujeme a těsto necháme cca čtvrt hodiny odpočinout. Pak těsto rozdělíme na dvě části a rozválíme. První část přeneseme na vymazaný a vysypaný plech a potřeme náplní:

Do misky dáme mleté ořechy, polijeme horkým mlékem, přidáme cukr, marmeládu a dobře promícháme.

Náplň dobře rozetřeme a zakryjeme ji druhou částí těsta, kterou potřeme rozšlehaným vejcem a stejnoměrně poklademe celý plát těsta nahrubo nasekanými ořechy.

Upečeme a teplé nakrájíme.

## ***Polévané řezy***

Suroviny:

4 lžice medu, 20 dag másla, 3 vejce, 30 dag moučkového cukru, 60 dag hladké mouky, po 1 lžičce mleté skořice, hřebíčku a fenyklu, 1/2 lžičky jedlé sody, 12 dag mletých ořechů, citrónová kůra.

Postup:

Mouku smíchanou se sodou prosijeme na vál, přidáme cukr, med, nasekané máslo, koření, ořechy, kůru a celá vejce. Dobře zpracované těsto necháme asi hodinku odpočinout. Rozválený plát na vymazaném plechu upečeme v prudké troubě, necháme vychladnout a potřeme rumovou polevou. Krájíme na menší řezy.

## ***Rezy Bounty 2***

**Zákusok**

Suroviny na cesto:

5 vajec, 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru, 6 polievkových lyžíc mletých orechov, 3 polievkové lyžice hladkej múky, 3 rovné polievkové lyžice kakaa

Postup:

5 bielkov vymiešame mixérom s kryštálovým cukrom, pridáme žĺtky, orechy, múku, kakao a zľahka premiešame. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech a v stredne teplej rúre upečieme.

## **Čokoládový krém**

Suroviny:

3 vajcia, 18 dag kryštálového cukru, 10 dag čokolády na varenie, 25 dag masla

Postup:

Nad parou ušľaháme celé vajcia s cukrom do zhustnutia, potom odstavíme z ohňa, pridáme nalámanú čokoládu a ďalej mixujeme nad parou asi 5 minút. Odstavíme z ohňa i pary a za občasného premiešania necháme vychladnúť. Pridáme vymiešané maslo. Asi 2/3 krému nanesieme na vychladnuté cesto, dáme do chladu.

## **Kokosový krém**

Suroviny:

1 dl mlieka, 10 dag práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 20 dag strúhaného kokosu

Postup:

V mlieku rozmiešame práškový a vanilkový cukor, dáme zovrieť a horúce nalejeme na kokos. Premiešame a necháme vychladnúť. Po vychladnutí nanesieme na čokoládový krém, dáme do chladu a na koniec nanesieme zvyšnú 1/3 čokoládového krému.

Zákusok môžeme posypať strúhanou čokoládou alebo kokosom.

## ***Rulka Piér***

Suroviny:

2 balíčky piškotů, 200 g práškového cukru, 40 g kakaa, 2 vejce, 250 g ztuženého tuku, 2 lžice rumu

Postup:

Piškoty nalámeme na menší kousky, vložíme do mísy a pokapeme rumem. Utřeme celá vejce s cukrem, přidáme kakao a rozpuštěný vlažný tuk. Smícháme s piškoty nasáklými rumem. Z připravené směsi vytvarujeme šišku - jako salám, zabalíme do alobalu a dáme do chladničky. Vychlazené krájíme na kolečka a podáváme.

## ***Studentská pochoutka***

Suroviny:

12,5 dag másla, 1 lžice medu, 1 vanilkový cukr, 1 lžice kakaa, 6 dag kandovaného ovoce, 6 dag ořechů, 6 dag piškotů, čokoládová poleva na ozdobení.

Postup:

Změklý tuk utřeme s tekutým medem, vanilkovým cukrem a kakaem do pěny. Vmícháme nadrobno nakrájené kandované ovoce, ořechy a piškoty. Vláčnou hmotu rozetřeme do formy vyložené alobalem, potřeme polevou a necháme v chladu ztuhnout. Po ztuhnutí vyklopíme a nakrájíme na kostky.

## ***Sladká tlačěnka***

Suroviny:

10 dag másla nebo rostlinného tuku, 15 dag moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 10 dag čokolády, 25 dag sušenek, 2 - 3 lžice kakaa, 2 lžice rumu, 1 lžice citrónové šťávy.

Postup:

Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny, vmícháme rozehřátou čokoládu, podrcené sušenky, kakao, rum a citrónovou šťávu. Z hmoty vytvoříme váleček, který zabalíme do alobalu a uložíme ztuhnout do chladna. Po ztuhnutí váleček ostrým nožem nakrájíme na plátky.

## **Torty**

### ***Albánský dort***

Suroviny:

140 g másla, 100 g cukru, 140 g oříšků, 140 g hl. mouky

Náplň:

70 g cukru, 70 g oříšků, citrónová kůra, 1/8 L mléka, 20 g mouky

Postup:

Mouku promícháme s cukrem a mletými oříšky. Do směsi rozdrobíme máslo a dlaněmi zpracujeme těsto. Dvě třetiny těsta rozválíme na kulatý plát a vyložíme jím dortovou formu. Těsto potřeme nádivkou a ze zbylé třetiny utvoříme na povrchu mřížky. Dort pečeme ve středně vyhřáté troubě půl hodiny.

Nádivka:

Umleté oříšky smícháme s cukrem, přidáme citrónovou kůru, mouku a mlékem zaděláme, aby hustota byla stejná jako na makovou nádivku.

### ***Ananášová torta 1***

Suroviny:

60 dag nie príliš sladkých jablák, 1 vanilkový puding, dvakrát 1/8 l vody, 7 dag práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1/8 l šťavy z pomaranča, 1 balíčka detských piškótov, 4 lyžice rumu, 1/4 l šľahačky

Postup:

Jablká olúpeme a nakrájame na malé kocky, posypeme cukrom, zalejeme 1/8 l vody, pomarančovou šťavou a na miernom ohni miešame, až sú jablká takmer mäkké (nesmú sa ale rozvariť). Potom ich zalejeme 1/8 l vody, v ktorej sme rozmiešali celý pudingový prášok. Miešame, kým zovrie. Potom pridáme piškóty, zvlhčené rumom. Cestíčko rozložíme do tortovej formy, dáme na 2 - 3 hodiny do chladničky. Tortu rozkrájame na porcie, ozdobíme šľahačkou a ovocím. Jablká v tejto torte chutia ako ananás.

### ***Ananasový dort 2***

Suroviny:

7 žĺtčiek, 3 bielky, 150 g cukru, 100 g polohrubé mouky, smetana, tuk na vymaštění a mouka na vysypání dortové formy, 400 g ananasu (konzerva), 2 dl smetany na šlehání, 80 g jader vlašských ořechů.

Postup:

Žloutky dáme do mísy, přidáme cukr a elektrickým šlehačem napěníme. Potom zvolna vmícháme mouku a sníh ušlehaný z bílků. Těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do mírně vyhřáté trouby, aby se těsto dobře propeklo, a zvolna upečeme dozlatova. Po vychladnutí dort po délce rozřízneme a rozdělíme. Spodní díl pokropíme šťávou z ananasového kompotu, poklademe kostičkami nakrájeného ananasu a na něj rozetřeme šlehačku. Dort přiklopíme a dáme do chladničky ztuhnout. Po ztuhnutí povrch a strany dortu ozdobíme šlehačkou a posypeme strouhanými jádry vlašských ořechů. Dort nakrájíme a podáváme.

### **Angreštový dort**

Suroviny:

1 piškotový korpus, 1/2 l angreštového kompotu, cukr, 1 pudingový prášek

Postup:

Kompot slijeme a plody necháme okapat na sítu. Šťávu rozmícháme v hrnci s pudingovým práškem a krátce povaříme. Na dort poklademe plody angreštu a přelijeme připraveným rosolem. Šťávu z kompotu můžeme před povařením osladit podle chuti.

### **Bábovkový dort**

Suroviny:

na třené těsto:

1 citron, 200 g másla, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, špetka soli, 3 vejčička, 150 g škrobu, 150 g hrubé mouky, 3 lžičky kypřicího prášku

na náplň:

250 g másla, 150 g cukru, 1 vanilkový cukr, 3 vejčička, 1 lžice kakaa, 2 lžice brusinkového kompotu

na zdobení:

80 g marmelády, 150 g mandlových lupínků, 1 kiwi, 315 g mandarinkového kompotu, čokoládová ozdoba

Postup:

Z citronu ostrouháme kůru a vymačkáme šťávu. Formu na bábovku vymastíme máslem a vysypeme ji moukou. Troubu předehřejeme na 175 °. Do mísy nasekáme máslo. Přidáme cukr, vanilkový cukr a špetku soli. Vyšleháme do pěny. Po jednom zašleháváme vejce, citrónovou kůru i šťávu. Mouku smícháme se škrobem a kypřícím práškem. Zpracujeme je do máslového krému a těsto nalijeme do formy. Vložíme do trouby a pečeme asi 60 minut. Bábovku vyjmeme a vyklopíme ji. Necháme ji vychladnout. Chladnou bábovku natřikrát rozkrojíme.

Náplň:

Máslo s cukrem a vanilkovým cukrem vyšleháme do husté pěny. Přimícháme žloutky a vyšleháme je. Krém rozdělíme na dvě části. Jednu větší smícháme s kakaem. Cukrářský sáček naplníme menší částí kakaového krému a do zbytku přidáme brusinky. Druhou část ponecháme bílou.

Bábovkové prstence rozložíme po pracovní ploše a potřeme je marmeládou. Spodní prstenec položíme na dortový talíř. Kakaovým krémem potřeme tři prstence bábovky a všechny poskládáme na sebe.

Bábovku potřeme světlým krémem. V pánvi nasucho opražíme mandličky a celou bábovku jimi posypeme. Na vrcholek nastříkáme malé krémové hvězdičky, dáme do chladničky. Oloupeme kiwi a nakrájíme ho na plátky, spolu s mandarinkami a čokoládou jimi bábovkový dort zdobíme.

### **Banánový dort 1**

Suroviny:

220 g hladké mouky, 500 ml smetany, 1 lžička citrónové a pomerančové kůry, sůl, 1 vanilkový cukr, 1 lžička prášku do pečiva, 4 lžice citrónové šťávy, 6 banánů, 2 žloutky, 100 g práškového cukru, 50 g strouhaného kokosu, máslo na vymazání formy, mandarinkový kompot na ozdobu

Postup:

Z mouky, smetany, citrónové a pomerančové kůry, špetky soli, vanilkového cukru, prášku do pečiva a 2 lžic citrónové šťávy zaděláme těsto a necháme je asi půl hodiny odpočinout. Polovinu těsta vložíme do vymazané formy. Pokryjeme tenkými plátky banánů a pokapeme citrónovou šťávou. Na to položíme druhou část těsta a povrch potřeme rozšlehanými žloutky. Dort pocukrujeme a posypeme strouhaným kokosem. Pečeme ve vyhřáté troubě. Upečené zdobíme mandarinkovým kompotem.

### **Banánový dort 2**

Suroviny:

225 g hladké mouky, 100 g cukru, 4 lžíce citrónové šťávy, 1 lžička citrónové a pomerančové kůry, 1/2 L smetany, 5 g mleté skořice, 1 vanilkový cukr, 5 banánů, sůl, 4 lžíce másla, 2 žloutky, 50 g strouhaného kokosu, 3/4 prášku do pečiva, mandarínkový kompot na ozdobu.

Postup:

Do mísy dáme smetanu, citrónovou a pomerančovou kůru, sůl, vanilkový cukr, prášek do pečiva, 2 lžíce citrónové šťávy, mouku. Vypracujeme těsto a necháme je asi 20 minut odležet. Dortovou formu vymastíme máslem a část těsta do ní vložíme. Oloupené banány nakrájené na plátky položíme na těsto. Pokapeme je 2 lžicemi citrónové šťávy a pokryjeme druhou částí těsta, kterou potřeme žloutky. Dort pocukrujeme a posypeme strouhaným kokosem. Pečeme v rozehřáté troubě 30 - 35 minut. Ozdobíme mandarínkovým kompotem.

### ***Banánový dort z palačinek s čokoládovou pěnou***

Suroviny pro 6 - 8 porcí:

250 g tmavé čokolády na vaření (nebo hořké s min. 70 % kaka), 250 ml smetany ke šlehání, 1 balíček ztužovače šlehačky, 3 banány Chiquita, 3 lžíce citrónové šťávy, 5 plátků bílé želatiny, 2 lžíce oleje, 4 žloutky, 20 g cukru, 3 lžíce hnědého rumu, 4 hotové palačinky (vychlazené)

Postup:

Přidejte ztužovač do smetany ke šlehání a ušlehejte šlehačku. Tu pak dejte do lednice. Oloupejte banány, nakrájejte je na tenká kolečka a opatrně je smíchejte s citrónovou šťávou. Namočte želatinu do studené vody. Kousky čokolády vložte do mísy a pomalu je rozpusťte ve vodní lázni. V jiné misce ve vodní lázni utřete žloutky s cukrem a rumem. Přidejte nabobtnalou želatinu a smíchejte ji s utřenými žloutky. Do žloutkové směsi vmíchejte teplou rozpuštěnou čokoládu. Nechte vychladnout. Poté opatrně do směsi vmíchejte šlehačku.

Vložte palačinku na dno dortové formy (průměr 18 cm) a pokryjte ji třetinou nakrájených banánů. Vrstvu banánů pokryjte čtvrtinou čokoládové pěny. Opakujte tento postup, dokud nepoužijete všechny čtyři palačinky. Poslední vrstva by měla být palačinka pokrytá čokoládovou pěnou. (Nechte si ještě trochu pěny stranou na pomazání celého dortu.)

Naplněnou dortovou formu dejte asi na 3 hodiny do ledničky. Poté můžete vyjmout dort z formy. Jemně nahřejte zbylou čokoládovou pěnu a potřete jí dort po obvodu.

Nakonec jej můžete ozdobit čerstvým ovocem, banány, pistáciemi a čokoládovými hoblinkami.

### ***Bratislavské tortičky***

Suroviny:

30 dag polohrubej múky, 24 dag masla (Smetol), 12 dag cukru, 12 dag orechov

Plnka:

3 lyžice cukru, 1 hrnček vriacej vody, 1 mliečny puding, 20 dag masla

Postup:

Uhnetime cesto, povykrajujeme kolieska, upečieme a máčame v čokoláde.

Plnka:

Upálime cukor, zalejeme vodou, do toho zavaríme puding. Vymiešame maslo a pridáme uvarený, vychladnutý puding.

### ***Brazílský banánový dort***

Suroviny:

100 g másla, 120 g cukru, 150 g polohrubé mouky, 3 vejce, trocha soli, citronová kůra, 1 vrchovatá lžička prášku do pečiva, máslo na pokapání dortu a na vymaštění dortové formy, hrst drcených piškotů na vysypání dortové formy, moučkový cukr na posypání.

Na obložení:

4 banány, 2 lžíce citronové šťávy, 3 lžíce strouhaného kokosu.

Postup:

Máslo s cukrem a citronovou kůrou z dobře omytého citronu utřeme v misce elektrickým šlehačem do husté pěny. Potom přidáváme žloutky jeden po druhém a ušleháme. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a zlehka vmícháme do připravené směsi. Nakonec směs osolíme a lehce do ní vmícháme z bílků. Připravené těsto rozetřeme do máslem vymazané a drcenými piškoty vysypané menší dortové formy. Oloupané banány nakrájíme asi na 10 mm kolečka a rozložíme na povrch těsta, kam je mírně vtláčíme, pokapeme citronovou šťávou, posypeme kokosem a pokapeme rozpuštěným máslem. Dort vložíme do mírně vyhřáté trouby a upečeme. Před podáváním posypeme cukrem a nakrájíme na dílky.

## ***Broskvová bomba***

Suroviny:

2 kompoty půlených broskví, 6 plátků čiré želatiny, 300 g plnotučného jogurtu, 100 g cukru, 300 g smetany ke šlehání, 15 cukrářských piškotů, 1 lžice broskvové pálenky

ozdoba:

1 balíček vanilkového cukru, 100 g smetany ke šlehání, 3 lžice mandlových lupínků

Postup:

Dáme okapat broskve a šťávu odchytíme. Několik půlek ponecháme vcelku a zbývající nakrájíme na kostičky. Namočíme želatinu. Cukr rozmícháme v jogurtu. Želatinu vymačkáme, rozpustíme ve 3 lžících horké broskvové šťávy a přidáme do jogurtu. Vmícháme na kostičky nakrájené broskve a tuhou šlehačku. Hlubokou mísu vypláchneme studenou vodou a naplníme ji smetanovým krémem. Povrch pokryjeme cukrářskými piškoty tak, aby mírně přesahovaly okraj formy. Zakapeme 3 lžicemi broskvové šťávy s destilátem a zakryjeme fólií. Dáme ztuhnout do chladničky nejlépe přes noc. Formu krátce ponoříme do horké vody a obsah vyklopíme na podnos. Ušleháme tuhou šlehačku s vanilkovým cukrem. Naplníme do dortového sáčku a bombu ozdobíme. Nakrájíme broskve a posypeme nasucho opraženými mandlovými lupínky.

## ***Čokoládová torta 1***

Suroviny:

10 dag masla, 15 dag cukru, 3 vejcia, lyžica kakaa alebo trochu zmäknutej čokolády, 15 dag krupicovej múky, 1 balíčka prášku do pečiva, 3 - 4 lyžice mlieka

Plnka:

15 dag masla, cukor, kakao, rum

Postup:

Vymiešame maslo s cukrom a kakaom alebo čokoládou. Pridáme múku, prášok do pečiva a mlieko, vylejeme do formy a upečieme.

Plnka:

Maslo, cukor, kakao a rum zmiešame a necháme stuhnúť. Tortu prerežeme, naplníme a posypeme orechami.

## ***Čokoládové dortíčky***

Suroviny a postup:

14 dag másla, 4 žĺoutky, 14 dag cukru, strouhaná citrónová kúra, vše utřeme. Z bílků našleháme sníh, 14 dag strouhané čokolády 14 dag polohrubé mouky zlehka smícháme dohromady. Obě směsi smícháme a vypracujeme v těsto, které natřeme na vymazaný plech. Po upečení se ještě z teplého vypichují kulaté dortíčky, které slepíme čokoládovým krémem a poléváme čokoládovou polevou.

## ***Čokoládový dort 2***

Suroviny:

8 vajec, 1 šálek cukru, 1 šálek hrubé mouky, 1 šálek lískových jader, 40 g kakaa, 50 g másla, 1 balíček vanilkového cukru, 1/2 skořice, 2 - 3 lžice meruňkového džemu, 2 lžice rumu, smetana na šlehání nebo pralinky na ozdobu, tuk a mouka na formu.

Na máslový krém:

3 dl mléka, 100 g cukru, 3 žĺoutky, 1 lžice vanilkového pudinkového prášku, 1 lžička vanilkového cukru, 200 g másla, 1 šálek jader vlašských ořechů, 30 g kakaa.

Na čokoládovou polevu:

200 g cukru, 1 dl vody, 100 g čokolády na vaření, 30 g másla.

Postup:

Žĺoutky utřeme s polovinou cukru do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme do něj druhou polovinu cukru. Pak přidáme skořici, vanilkový cukr, jemně nastrohaná lísková jádra, kakao a vše promícháme. Potom směs smícháme s moukou a nakonec vmícháme ušlehaný sníh. Přidáme rozpuštěné vychladlé máslo a opět promícháme. Hmotu nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané dortové formy, povrch urovnáme a ve vyhřáté troubě pečeme dozlatova. Vychladlý dort rozřízneme na tři kola a plníme máslovým krémem.

Máslový krém:

Pudinkový prášek smícháme se studeným mlékem a vanilkovým cukrem a za stálého míchání zahříváme, až vznikne hustý krém. Máslo s cukrem a žĺoutky utřeme do pěny, pak po částech vmícháme prochlazený krém a jemně nastrohaná ořechová jádra. Polovinu krému smícháme s kakaem.

Spodní díl dortu pokapeme rumem, potřeme tmavým krémem, přikryjeme druhým dílem, který potřeme džemem, světlým krémem a přikryjeme třetím dílem. Nakonec dort polijeme čokoládovou polevou.

Čokoládová poleva:

Čokoládu nastrouháme a utřeme s máslem. Cukr s vodou svaříme a po částečném vychladnutí do něj postupně vmícháme utřenou čokoládu. Touto polevou přelijeme připravený dort, rozetřeme ji nožem namočeným ve vlažné vodě a ozdobíme po obvodu pralinkami nebo kopečky šlehané smetany.

### ***Čokoládový dort s tvarohem***

Suroviny:

těsto:

100 g polohrubé mouky, 50 g másla, 40 g cukru, 1 žloutek, špetka soli

náplň:

6 plátků čiré želatiny, 120 g hořké čokolády, 120 g bílé čokolády, 500 g tučného tvarohu, 100 g cukru, 150 ml mléka, 375 ml smetany ke šlehání

Postup:

Uhněteme mouku, máslo, cukr, žloutek, sůl. Zavineme do fólie a dáme na 30 minut do chladničky. Předehřejeme troubu na 200 °C. Vymaštěnou formu vyložíme těstem. Pečeme asi 10-15 minut. Želatinu namočíme v trošce vody. Oba druhy čokolády rozpustíme odděleně ve vodní lázni. Tvaroh ušleháme. Vmícháme cukr a mléko. Mokrou želatinu rozehejeme při mírné teplotě. Promícháme s tvarohovou hmotou. Rozdělíme na 2 části, do každé vmícháme jeden druh čokolády. Smetanu ušleháme dotuha. Polovinu šlehačky vmícháme do bílého krému, druhou do tmavého. Dortový korpus necháme vychladnout v rozkládací formě. Potřeme bílým krémem. Navrch opatrně rozdělíme tmavý krém. Dort chladíme nejméně 3 hodiny. Potom opatrně vyjmeme z formy, zdobíme strouhanou čokoládou.

### ***Dobošová torta 1***

Suroviny:

7 vajec, 200 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 140 g polohrubej múky

Plnka:

4 vajcia, 240 g práškového cukru, vanilkový cukor, 130 g čokolády, 400 g masla

Postup:

Cukor, vanilkový cukor, žĺtky dobre vymiešame. Pridáme múku a nakoniec z bielkov ušľahaný tuhý sneh. Pečieme na vymastenom a pomúčenom plechu tenké pláty (2 - 3 lyžice cesta podľa veľkosti formy). Takýchto plátov budeme mať asi 7 - 9. Vychladnuté plníme plnkou. Polejeme čokoládov a ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Plnka:

Polovicu cukru, vanilkový cukor, vajcia a polámanú čokoládu šľaháme nad parou kým krém nezačne hustnúť. Maslo vymiešame s druhou polovicou cukru a postupne pridávame vychladnutý čokoládový krém.

### ***Dobošův dort 2***

Suroviny:

6 vajec, 120 g moučkového cukru, 150 g polohrubé mouky, tuk na vymazání a drcené piškoty na vysypání formy, 80 g mandlí.

Na krém:

200 g moučkového cukru, 300 g másla, 150 g čokolády, 2 žloutky, 1 vanilkový cukr.

Na karamel:

200 g krupicového cukru, 3 lžíce vody.

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem na jemnou hmotu. Z bílků ušleháme sníh, smícháme s připravenou hmotou, do které lehce přimícháme mouku. Z připraveného těsta upečeme v dortových formách šest tenkých dortových plátů (doba pečení asi 10 minut). Po vychladnutí je natíráme tenkou vrstvou krému a rovnáme na sebe. Poslední plát poklademe karamellem.

Příprava krému:

Cukr, žloutky a čokoládu šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Potom necháme hmotu vychladnout.

Změklé máslo utřeme v míse s vanilkovým cukrem a postupně přidáváme připravenou hmotu.

Příprava karamelu:

Na pánevku nasypeme krystalový cukr a na mírném ohni necháme za stálého míchání zkaramelizovat. Když je cukr zlatavý, velmi opatrně přidáme trochu teplé vody a po zpění rozvaříme na hustý

karamel, který po ztuhnutí nakrájíme pomaštěným nožem na 12 dílů. Po vychladnutí je poskládáme na povrch dortu, který na okrajích ozdobíme kopečky čokoládové náplně. Boky dortu potřeme zbývajícím krémem a posypeme loupanými, na plátky nakrájenými a na másle opraženými mandlemi.

### *Dort s kakaovou náplní*

Suroviny:

4 vejce, 120 g másla nebo Hery, 180 g cukru, 130 g polohrubé mouky, 50 g kakaa, 1/2 balíčku prášku do pečiva, tuk na vymaštění a mouka na vysypání formy, 50 g mandlí a kompotované višně na ozdobu.

Na krém:

120 g másla nebo Hery, 1 šálek mléka, 1 lžičce vanilkového pudinkového prášku, 1 - 2 lžičce moučkového cukru, 1 lžičce kakaa, 2 lžičce rumu.

Postup:

Celá vejce šleháme s cukrem do zhoustnutí, vmícháme mouku promíchanou s práškem do pečiva a kakaem. Nakonec lehce vmícháme rozpuštěné a zchladlé máslo nebo Heru. Hmotu pečeme zvolna 45 minut ve vymazané a moukou vysypané formě. Vychladlý dort rozřízneme, naplníme polovinou krému, druhou polovinou potřeme povrch. Přizdobíme mandlemi krájenými na nudličky a kompotovanými višněmi.

Příprava krému:

Pudinkový prášek rozmícháme ve třech lžičkách studeného mléka a vlijeme do nádoby s vařícím oslazeným mlékem. Za stálého míchání chvíli povaříme. Do chladnoucí směsi vmícháme změkklé máslo nebo margarín, které jsme předtím smíchali s kakaem a ochutnali rumem.

### *Dort s vanilkovým krémem*

Suroviny:

6 vajec, 125 g krupicového cukru, 125 g polohrubé mouky, 80 g másla, 1 vanilkový cukr, tuk na vymaštění a mouka na vysypání formy, 80 g strouhaného kokosu.

Na krém:

1/8 l mléka, 1 žloutek, 40 g práškového cukru, 1 polévková lžičce pudinkového prášku, 1 sáček vanilkového cukru, 250 g cukru, 250 g másla.

Postup:

Změkklé máslo vložíme do mísy, zasypeme cukrem a šlehačem s hnětacími nástavci utřeme. Potom přidáváme žloutky jeden po druhém, až připravíme kyprou směs. Do ní přidáme z bílků ušlehaný sníh, ztužený vanilkovým cukrem, a nakonec zlehka smícháme s prosátou moukou. Těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy. V mírně přehřáté troubě zvolna upečeme tak, aby se těsto rovnoměrně propeklo. Prochladlou placku po délce prořízneme a naplníme krémem. Povrch rovněž pomažeme krémem a posypeme jemně strouhaným kokosem.

Příprava vanilkového krému:

V mléce s cukrem, které přivedeme do varu, mícháme pudinkový prášek, rozmíchaný předem v trošce studeného mléka. Když zhoustne, přidáme rozšlehaný žloutek a mícháme už jen krátce. Pak jej odstavíme a mícháme, až krém vystydne. Máslo napěníme s cukrem a vanilkovým cukrem a po částech vmícháme vanilkový krém.

### *Dort ze zakysaných smetan - 3 varianty*

Suroviny:

3 zakysané smetany, pytlík piškotů, kompotované broskve nebo jiné ovoce - kompotované nebo čerstvé dle chuti

Postup:

Do každé smetany zamícháme 2 lžičce krupicového cukru, lžičku rumu a lžičku šťávy z kompotu, do jedné lžičky kakaa. Do dortové formy skladáme po vrstvách piškoty, pokrájené ovoce, zalijeme smetanou, stále opakujeme, kakaovou smetanu použijeme doprostřed. Ozdobíme kakaem, ovocem, nebo kokosem... Přes noc necháme v lednici vychladit a ztuhnout.

Ad dortík : **Ještě jednodušší** a chuťově vyváženější je následující:

na 1 kysanou smetanu 1 sáček vanil. cukru (to celé cca 3 x) + samozřejmě nezbytné množství piškotů. Navrch jahody - čerstvé, v nouzi mražené, a želatina. Vynikající delikatesa.

Ad dortík: **a nejjednodušší varianta:**

3 x smetana, 3 x vanilkový cukr, 2 x piškoty, 1 x kompot a vše prostě zamíchat do sebe...

### *Dortíčky*

Suroviny:

10 dag hladké mouky, 3,5 dag cukru, 7,5 dag másla, 1 dag kakaa, 1,5 dag ořechů, 1 žloutek

Postup:

Ze surovin uděláme těsto a vykrajujeme kolečka, která pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Náplň:

6 dag cukru, 1 žloutek, 6 dag ořechy, 2 lžice marmelády

Postup:

Cukr třeme se žloutky, přimícháme ořechy a marmeládu tak, aby byla náplň vláčná.

### ***Dortíčky na poslední chvíli***

Suroviny:

2 balíčky máslových sušenek Club, lentilky nebo želé bombóny na ozdobení.

Krém:

2dl mléka, 1/2 balíčku pudinkového prášku s kakaovou příchutí, 10 dag másla, 5 dag čokolády na vaření, 5 dag cukru, 1/2 lžičky mleté kávy.

Citrónová poleva:

13 dag moučkového cukru, 1 lžice vody, 1 lžice citrónové šťávy, 1 lžička rozehrátého tuku.

Postup:

Nejdříve si připravíme krém. Z mléka a pudinkového prášku uvaříme pudink. Změklý tuk utřeme s nahřátou čokoládou a cukrem do pěny, přidáme mletou kávu a po částech zašleháme vychladlý pudink. Krémem spojujeme vždy dvě sušenky, povrch přelijeme polevou a ozdobíme lentilkami nebo želé bombóny.

### ***Ilšské dortíčky***

Suroviny:

15 dag hladké mouky, 15 dag másla, 8 dag moučkov. cukr, 8 dag strouhané ořechy, špetka skořicem, strouhaná citrónová kůra.

Postup:

Vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočnout. Vyválíme, vykrajíme kolečka nebo jiné druhy, která upečeme na vymazaném plechu.

Náplň :

10 dag moučkového cukru, 3 žloutky, 1vanilkový cukr, 1 lžička rumu, 15 dag strouhaných ořechů, rybízová zavařenina

Postup:

Žloutky utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem, přidáme ostatní suroviny a umícháme. Vychladlá kolečka po dvou slepujeme náplní. Povrch polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme půlkou ořechů.

### ***Jablečný dort za studena***

Suroviny:

cca 1 kg jablek, 3 lžice cukru, 1 balíček dětských piškotů, 2 balíčky vanilkových pudinků

Postup:

Jablka oloupeme, rozkrájíme na menší kousky, samozřejmě bez jadřinců a s 500 ml vody rozvaříme na kaši, přidáme cukr a dále vaříme. Když se rozvaří zahustíme pudinky, které jsme rozmíchali ve 250 ml vody. Do formy dámelobal a na to vrstvu piškotů, jablečnou směs a střídáme, poslední vrstva je jablečná směs. Dáme vychladit do lednice, podáváme studené, pokrájené na kousky, můžeme zdobit šlehačkou.

### ***Jablková torta***

Suroviny:

Cesto:

3 vejčička, 125 g práškového cukru, 1/2 balíčka vanilkového cukru, 75 g polohrubej múky, 75 g maizeny, 1 čajovou lžičku prášku do pečiva, 20 g kakaa

Plnka:

750 g jablík, 75 g kryštalového cukru, 1/8 l vody alebo jablkovej šťavy (z obchodu), 1 polievkovú lyžicu maizeny, 600 ml smotany na šľahanie, 2 balíčky vanilkového cukru

Postup:

Rúru predhrejeme na 180 °C. Vajička rozdelíme na bielky a žĺtky, z bielkov ušľaháme sneh, pri šľahaní po častiach pridávame cukor, vanilkový cukor a došľaháme. Primiešame žĺtky, múku, maizenu, prášok do pečiva, kakao, premiešame. Tortovú formu s pružným okrajom vyložíme papierom na pečenie alebo vymastíme maslom a naplníme cestom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme asi 25 minút. Necháme vychladnúť. Jablká ošúpeme, prerežeme na štvrtinky, vyberieme jadrovník, nadrobno nakrájame. Dáme do hrnca, zalejeme vodou alebo jablkovou šťavou, pridáme 75 gramov cukru a dusíme asi päť minút. Maizenu nahladko vymiešame v 2 - 3 polievkových lyžiciach vody, vlejeme do kompótu, necháme prevrieť a zahustíme. Tortu dva razy prerežeme, na spodný diel dáme jablká a prikryjeme druhým plátom. Smotanu dotuha vyšľaháme s vanilkovým cukrom, 1/3 odložíme na ozdobu. Druhý plát potrieme šľahačkou, prikryjeme, šľahačkou potrieme vrch aj boky torty. Nakoniec môžeme boky ozdobiť nastrúhanou čokoládou, pri obzvlášť slávnostnej príležitosti tortu dozdobíme kopčekmi šľahačky a kúskami ovocia.

### ***Jahodová torta 1***

Suroviny:

5 celých vajec, 5 žĺtkov, 150 g práškového cukru, 170 g hladkej múky, 50 g masla.

Plnka:

3 dl šľahačkovej smotany, 350 g čerstvých jahôd, 2 cl koňaku, 1 balíček vanilkového cukru, 30 g práškového cukru

Postup:

Vajcia, žĺtky a cukor za stáleho miešania varíme nad parou, až vznikne hustý krém. Potom ho odstavíme a šľaháme až do vychladnutia. Do vychladnutého krému primiešame múku, rozpustené maslo, premiešame a nalejeme do vymazanej a múkou vysypanej formy. Pomaly pečieme.

Vychladnutú tortu rozrežeme na polovice a naplníme plnkou:

2 dl šľahačky dobre vyšľaháme, pridáme 20 g práškového cukru, 100 g pokrájaných jahôd poliatych koňakom, šťavu z 50 g jahôd dobre premiešame a naplníme tortu. Prekryjeme druhou časťou a na povrch natrieme vyšľahaný zvyšok smotany s 10 g práškového cukru. Zvyšok jahôd obalíme vo vanilkovom cukre a ozdobíme povrch torty. Dáme vychladnúť a podávame.

### ***Jahodový dort 2***

Suroviny:

4 vajce, 210 g krupicového cukru, 120 g hrubej mouky, 2 lžice citrónovej šťavy, maslo na potrení a hrubá mouka na vysypání formy, 600 g jahod.

Na žltkový krém:

1 šálek sladkej smetany alebo mléka, 3 žltky, 2 lžičky škrobovej moučky, 3 lžičky cukru, 1 vanilkový cukr, 1 šálek smetany na šľahání.

Postup:

Žltky s polovinou cukru utrieme v míse do pěny. Pridáme citrónovú šťavu. Z bílků ušľaháme sníh, zašľaháme do něj zbytek cukru a po částech jej promícháme s rozetřenými žltky. Nakonec lehce přimícháme mouku. Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou. Těsto do ní nalijeme (má sahat asi do tří čtvrtin formy, protože při pečení nabude) a rozetřeme k okrajům. Ve středně horké troubě zvolna asi hodinu pečeme. Vychladlý dort rozkrojíme, spodní díl naplníme žltkovým krémem a poklademe rozkrájenými jahodami. Přiklopíme horní díl. Rovněž povrch dortu potřeme žltkovým krémem a dílky ozdobíme jahodami. Po ztuhnutí dort nakrájíme a podávame.

Příprava žltkového krému:

Smetanu smícháme s rozkvedlanými žltky, škrobovou moučkou, cukrem s vanilkovým cukrem a v horké vodní lázni necháme za stálého míchání zhoustnout. Potom krém smícháme s ušľahanou smetanou.

### ***Jogurtová pochoutka s mandarinkovou mozaikou***

Suroviny:

korpus:

vídeňský dort (polotovár), voda do těsta, olej rostlinný, polohrubá mouka na vysypání plechu, cukr moučka na vysypání tvořítek

náplň:

500 g bílého jogurtu, 60 g cukru moučky, 50 g víta multivitamin, nálev z mandarinek k přípravě želatiny, želatina, mandarinky kompotované - bez nálevu

#### Postup:

Směs Vídeňského dortu smícháme s olejem a studenou vodou. Rozetřeme na vymaštěný a polohrubou moukou vysypaný plech (nebo ráfek - podle počtu zvolených porcí). Pečeme v při 140 °C asi 25 minut nebo v horkovzdušné troubě při 150 °C asi 20 minut (podle výšky moučnicku i méně). Z upečeného, vychladlého korpusu vypíchneme 10 ks požadovaných kulatých tvarů nebo korpusový pruh do tunelu. Kulaté tvořítka nebo tunel vymastíme olejem a vysypeme moučkovým cukrem. Jogurt bílý ochutíme moučkovým cukrem a nápojem Vita multivitamin. Želatinu rozpustíme v horkém nálevu z mandarinek, ihned nalijeme do jogurtové hmoty a dobře metlou promícháme. Tvořítka naplníme do 3/4 jogurtovou hmotou, do které vložíme měsíčky kompotovaných mandarinek. Poté tvořítka zakryjeme korpusovým kolečkem a dáme vychladit. Stejně se postupuje u tunelového tvořítka. Chladný moučník vyklápíme a při podávání můžeme překrojit a ozdobit čokoládou nebo snítkou bylinky.

### ***Jogurtová terina s čerstvým ovocem***

#### Suroviny:

180 g bílého jogurtu, 250 g šlehačky, pomeranč, citrón, 20 g želatiny, 50 g moučkového cukru

#### Postup:

Jogurt smícháme s cukrem a dáme do ledničky. Zvlášť si vyšleháme šlehačku a necháme v lednici. Z pomeranče a citrónu vymačkáme šťávu, přidáme udělanou želatinu a dobře promícháme. Nakonec smícháme s jogurtem, přidáme ušlehanou šlehačku a dáme do formy do lednice ztuhnout. Zdobíme čerstvým ovocem a ovocnou omáčkou.

### ***Kávoový dort***

#### Suroviny:

8 žloutků, 70 g cukru, 8 bílků s 50 g cukru, 60 g mletých ořechů, 60 g piškotových drobečků, 30 g hrubé mouky, 50 g másla, tuk a mouka na formu.

#### Na krém:

200 g másla, 200 g cukru, 2 žloutky, 1/4 l mléka, 50 g hrubé mouky, 5 lžic kávového extraktu.

#### Postup:

Žloutky třeme v míse s cukrem, přidáme dobře ušlehané bílky s cukrem, pak mleté ořechy, piškotové drošky a mouku. Lehce zamícháme a nakonec nakapeme rozpuštěné máslo. Těsto vlijeme do dobře vymazané a moukou vysypané formy a zvolna pečeme asi 40 minut. Prochladlou placku po délce rozřízneme a naplníme krémem.

#### Příprava krému:

Máslo třeme v porcelánové míse s prosátým cukrem, pak přidáme žloutky a po částech uvařenou (z mléka a hrubé mouky), prochladlou kaši. Nakonec přikapáváme silný kávový extrakt. Dort potřeme po stranách i nahoře krémem, posypeme dokola (i boky) strouhanými ořechy.

### ***Lehký ovocný dort***

#### Suroviny:

#### Piškot:

3 vejce, 100 g cukr krystal, 100 g polohr.mouka, 1/4 prášku do pečiva, 3 lžice horké vody.

#### Krém:

Ušlehat 1 šlehačku s krystalovým cukrem, vmíchat 1 tvaroh.

#### Poleva:

0,5 l šťáva z ovoce, 1 ks vanilkový puding.

#### Postup:

Vyrobít piškot - smíchat uvedené suroviny, dát do dortové formy a upéct v troubě. Naklást libovolně ovoce a nanést vrstvu krému. Na závěr nalít polevu.

### ***Lehký vánoční dort***

#### Suroviny:

150 g hladké mouky, 100 g mletých vlašských ořechů, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 5 vajec, 3/4 prášku do pečiva, citrónová kůra, trochu horké vody

#### Postup:

Žloutky utřeme s cukrem do běla, přidáme trochu horké vody a šleháme dál. Až směs opět zhoustne vmícháme mouku s práškem a ořechy, citrónovou kůru a nakonec tuhý sníh ušlehaný z 5 bílků, do kterého jsme na konci šlehání přidali vanilkový cukr. Těsto nalijeme do dobře vymaštěné a moukou vysypané formy a pečeme zprvu ve velmi mírné troubě. Formu vkládáme do téměř chladné trouby, pak

zvýšíme teplotu na 150 °C a dort pečeme 45 minut. Poté vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Dort rozkrojíme nadvakrát, potřeme vanilkovým máslovým krémem nebo jen do husta ušlehanou oslazenou šlehačkou a zdobíme dle fantazie ořechy nebo čokoládou.

### ***Linecký dort***

Suroviny:

120 g másla, 2 vejce, 1 šálku černé kávy, 100 g lískových nebo vlašských ořechů, 200 g cukru, 1 balíček vanilinového cukru, 250 g polohrubé mouky, 3 balíčky prášku do pečiva,

Postup:

Máslo, žloutky, černou kávu, strouhané ořechy a cukr dobře utřeme. Přidáme vanilinový cukr, mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a upečeme do růžova. Můžeme plnit různými zavařeninami, krémy a polevami.

### ***Makový dort***

Suroviny:

300 g hladké mouky, 150 g pískového cukru, 1 prášek do pečiva, 150 g mletého máku, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička citrónové kůry, 2 a 1/2 dl studeného mléka, čokoládová poleva, mandlové lupínky

Postup:

Mouku promícháme se všemi přísadami a zaděláme mlékem těsto, které rozetřeme do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy. V mírnější troubě upečeme. Vychladlý makovec přelijeme čokoládovou polevou a posypeme mandlovými lupínky.

### ***Makový dort s citronovou polevou***

Suroviny:

200 g cukru, 2 žloutky, 150 g máku, 1 balíček prášku do pečiva, 250 g polohrubé mouky, 1/8 l mléka, rybízový džem, máslo na vymazání a mouka na vysypání formy.

Na citronovou polevu:

250 g prosátého moučkového cukru, 4 - 5 lžic horké vody, 2 lžice citronové šťávy.

Postup:

Cukr utřeme se žloutky do pěny, přidáme jemně umletý mák, mléko a po částech prosátou mouku s práškem do pečiva. Těsto dobře promícháme. Pak ho narovnáme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a v mírně vyhřáté troubě zvolna upečeme. Vychladlý dort rozřízneme, pomazeme džemem, spojíme a necháme odležet. Povrch potřeme citronovou polevou.

Příprava citronové polevy:

Do porcelánové misky vsypeme cukr, přilijeme vodu a citronovou šťávu a vařečkou třeme tak dlouho, až zhoustne a zbělí. Poleva musí mít hustou, tekutou konzistenci. Je-li řídká, přidáme cukr.

### ***Mandlový dort s sherry***

Suroviny:

200 g mouky, 110 g cukru, 100 g chladného másla, 5 vajec, 1 vanilkový cukr, 200 g mletých mandlí, 6 lžic sladkého sherry, kůra z citrónu a pomeranče, moučkový cukr

Postup:

Z mouky, 50 g cukru, másla, 1 vejce a 1 lžici vody rychle zaděláme těsto. Zabalíme je do fólie a necháme v chladničce asi 30 minut odležet. Zbývá vejce oddělíme. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky s 60 g cukru a vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme mandle, sherry a kůru. Sníh pozvolna vmícháme do žloutkové pěny. Troubu předehřejeme na 200 °C. Vytvořené těsto dáme do dortové formy a vytvoříme okraj. Naplníme je mandlovou hmotou a povrch uhladíme. Pečeme 30 - 40 minut. Posypeme moučkovým cukrem.

### ***Medový jemný dort***

Suroviny:

10 dag medu, 4 žloutky, 4 bílky, 10 dag moučkového cukru, 15 dag hrubé mouky, 2 lžice vody, 1/2 lžičky jedlé sody.

Postup:

Žloutky, med a cukr utřeme do pěny, pomalu přidáváme studenou vodu a nakonec mouku se sodou střídavě s tuhým sněhem ušlehaným ze 4 bílků. Zlehka zamícháme, vlijeme do vymazané a vysypané

dortové formy a upečeme v mírné troubě. Vychladlý dort rozkrojíme a naplníme libovolnou náplní. Povrch potřeme čokoládovou polevou.

### ***Moje prekvapenie (Ďurova nepečená torta)***

Suroviny:

2 vrecúška piškót, 250 g tvarohu, 2,5 dl kyslej smotany, 2 banány, 1 konzervu ananásu, 1 vrecúško vanilkového cukru, 4 lyžice cukru, čučoriedky, červenú želatínu, puding pripravený z dvoch vrecúšok vanilkového pudingu v prášku (podľa návodu na obale), koňak.

Postup:

Do tortovej formy poukladáme piškóty, ktoré polejeme šťavou z ananásového kompótu a koňakom, poukladáme ananás. Navrstvíme krém z tvarohu a smotany, zmiešanej s cukrom a vanilkovým cukrom. Na tvarohovú vrstvu poukladáme ďalšiu vrstvu piškót a na ne pokrúpané banány. Navrstvíme puding, poukladáme čučoriedky a zalejeme červenou želatínou. Necháme stuhnúť v chladničke.

### ***Mokrý pes***

Suroviny a postup:

Oloupeme 1 kg jablák, nastrouháme a necháme s trochou vody a cukru rozvažiť na kaši. Rozmícháme dva obyčajné vanilkové pudinky v malom množstve studenej vody, vlijeme do jablkovej kaše a necháme prejsť varením. Dortovú formu vyložíme piškótami a prelijeme smesou tak, aby sa smes dostala všude. Necháme zchladnúť a dáme do lednice ztuhnúť. Pred podávaním ozdobíme šlehačkou, prípadne kompotovaným ovocem.

### ***Nedělní dortík***

Suroviny:

4 väčšie vajce, 250 g cukru, 4 lyžice oleje, 250 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, strouhaná citrónová kôra, 5 lyžíc horkej vody.

Krém:

1/2 l mlieka, 1 vanilkový cukr, 1 kakaový pudink, 2 lyžice polohrubé mouky, 1 lyžice kakaa alebo žebro čokolády, 1 maslo, 5 lyžíc moučkového cukru, podľa chuti mleté oříšky, kokos, nasekaný ananas, rum.

Postup:

Žĺoutky šleháme s cukrom, olejom a vodou, pridáme mouku s práškom do pečiva, dobre promícháme a cesto zľahčíme hustým sněhom ušľahaným z bielkov. Vlijeme do vymašľanej a hrubou mokrú vysypané formy a v predehriatej troube upečeme. Dort necháme vychladnúť na mřížce. Mezitím si pripravíme krém. Mlieko smíchame s cukrom, pudinkom a mokrú, pridáme kakao alebo čokoládu a zahrievame za stáleho míchání k varu. Zmäklé maslo utrieme s cukrom do peny a postupne zašľaháme vlašnou kašou. Do krému pridáme mleté oříšky, kokos, ananas. Dort rozkrojíme a naplníme krémom.

### ***Nepečený dort 1***

Suroviny:

4 kelímky zakysané smetany, 4 vanilkové cukry, dva sáčky detských piškót, kompotované jahody (podľa veľkosti 2 - 4 plechovky), 4 banány. (něco nahoru na posyp alebo polevu alebo čerstvé jahody (ty používam rozkrojené na polky))

Postup:

Do dortovej formy položíme rovnomerne na dno piškóty, tesne vedle sebe, poklademe okapanými jahodami a nakrájaným banánom, do kelímku se smetanou nasypeme van. cukr, zamíchame a celou rovnomerne rozetru na piškóty, ďalšiu vrstvu piškót a tak postupujeme, dokud máme suroviny. Poslední vrstva piškót, pokud chceme použiť polevu. Jinak dáme nahoru smetanu a poklademe jahodami alebo posypeme oříšky, kokosem, kakaem, čokoládovými lupínkami apod. Dá se vychladit, nejlépe do druhého dne do ledničky. Lze doplnit šlehačkou.

### ***Nepečený dort 2***

Suroviny:

káva, rum, piškóty, 3 žĺoutky, 3 lyžice moučkového cukru, 3 lučiny, 250 ml smetany ke šľehání, granko

Postup:

Uvaříme si hrnek silného kafe, do kterého přidáme panáka rumu. Do toho namáčime piškóty. Nejdříve si ale utrieme žĺoutky s cukrom a lučinou. Ušľeháme šlehačku a vše spojíme dohromady. Do formy

klademe na dno malé množství ušlehané hmoty, na ni hustě vedle sebe namočené piškoty. Opakujeme vrstvy, končí to vrstvou hmoty, kterou posypeme grankem. Dáme vychladit do lednice.

### ***Nepečený jablečný dort***

Suroviny:

75 dag jablek, 7 lžic cukru, 1 sklenka vody + 2 sklenky vody, 2 vanilkové pudinky, 2 balíčky dětských piškotů

Postup:

Jablka nastrouháme, přidáme 7 lžic cukru a rozvaříme je v 1 sklence vody. Vanilkové pudinky rozmícháme ve 2 sklenkách vody, přilijeme do jablek a 2 minuty povaříme. Dortovou formu prokládáme dětskými piškoty střídavě s jablečným pudinkem, poslední vrstva jsou piškoty. Dáme ztuhnout a povrch zdobíme šlehačkou.

### ***Nugátový dort***

Suroviny:

5 vajec, 20 dag prášk.cukru, 15 dag hrubé mouky, 3 dag kaka

krém:

4 vejce, 16 dag krystal.cukru, 4 dag kaka, 30 dag másla

Postup:

Těsto :

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho postupně zašleháváme žloutky a po lžících práškový cukr. Nakonec zlehka vmícháme hr.mouku smíchanou s kakaem. Formu vymažeme a vysypeme, vlijeme těsto a upečeme. Vychladlý dort pomazeme krémem a po ztuhnutí polijeme čokoládovou polevou.

Příprava krému :

Vejce s cukrem a kakaem rozšleháme, postavíme do vodní lázně a šleháme do zhoustnutí. Necháme vychladnout a vmícháme do utřeného másla.

### ***Orechovo - kávová torta***

Suroviny:

cesto:

6 vajec, 110 g polohrubej múky, 100 g mletých orechov, 210 g kryštalového cukru, prášok do pečiva.

Plnka:

1 zlatý klas, 200 ml mlieka, lyžica instantnej kávy, cukor, hera, 130 g práškového cukru

Postup:

Vajíčka s cukrom vyšľaháme do peny. Pridáme múku s práškom do pečiva (orechami). Nalejeme do vymastenej a hrubou múkou vysypanej okrúhlej formy a upečieme. Vychladnuté cesto prekrojíme a plníme plnkou. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Plnka:

Uvaríme si puding zo zlatého klasu, mlieka, 200 ml vody, kávy, 2 polievkových lyžíc cukru. Vychladnuté pridáme k vymiešanej Here s práškovým cukrom.

### ***Ořechový dort***

Suroviny:

3 vejce, 150 g moučkového cukru, 6 lžic horké černé kávy, 100 g mletých ořechů nebo mandlí, 50 g hrubé mouky, tuk a mouka na formu, čokoládová poleva.

Krém:

1 vejce, 1 lžíce kaka, 90 g krupicového cukru, 120 g másla.

Postup:

Žloutky šleháme s cukrem za pomalého přilévání kávy. Do ušlehané směsi přidáme ořechy nebo mandle smíchané s moukou a tuhý sníh z bílků. Lehce promícháme. Přendáme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Prochladlý dort naplníme krémem, polijeme čokoládovou polevou a ozdobíme půlkami vlašských ořechů.

Krém:

Celé vejce, cukr a kakao šleháme ve vodní lázni. Když směs zhoustne, přidáme máslo, vše rozšleháme a necháme vychladnout.

### ***Pistáciový zákusok***

Suroviny:

Na prípravu piškótového cesta:

20 dag hladkej múky, 6 vajec, 2 lyžice kryštálového cukru, 2 malé lyžičky vanilkového cukru, 100 g Linco Family na pečenie

Na prípravu pistácievej peny:

1 dl sladkej smotany, 200 g pomletých pistácií, 150 g práškového cukru, 30 g želatíny

Postup:

Vaječné bielky vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky s cukrom a vanilkovým cukrom vymiešame do penista.

Postupne pridávame múku a tuhý sneh. Plech vymastíme Linco Family margarínom na pečenie, vysypeme múkou a cesto opatrne vylejeme na vymastený plech. Pečieme v predhriatej rúre na 180 °C asi 15 minút.

Pistácieva pena:

Rastlinnú smotanu vyšľaháme, pridáme práškový cukor, pomleté pistácie, želatínu a zľahka premiešame.

Vychladené piškótové cesto upravíme na korpus a položíme do okrúhlej formy na alobal alebo masťný papier. Navrch dáme penu z pistácií. Vychladenú tortu pokrájame. Ak máme k dispozícii tortovú formu, môžeme cesto upiecť rovno v nej.

### ***Piškot***

Suroviny:

5 vajec, 150 g práškového cukru, 100 g hladké mouky, 1 lžička medu, 1 lžička dezertního vína, tuk a mouka na vymazání a vysypání formy, ovocný džem na pomazání

Postup:

Důkladně utřeme žloutky s cukrem, vmícháme tuhý sníh z bílků, med a víno. Těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a v troubě při mírném ohni pečeme asi 45 minut. Když piškot vychladne, rozkrojíme ho na polovinu a spodní část potřeme džemem.

### ***Pomerančové dortíčky***

Suroviny:

5 vajec, 15 dag moučkového cukru, šťávu a kůru z půlky pomeranče, 14 dag hrubé mouky, rybízovou marmeládu.

Poleva:

18 dag cukru moučka, 2 lžičky horké vody, 2 lžičky pomerančové šťávy, 1 lžičku oleje.

Postup:

Žloutky s cukrem, pomerančovou šťávou a strouhanou kůrou utřeme do pěny, zlehka vmícháme sníh z bílků a mouku. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a upečeme. Z ještě teplého korpusu vykrajujeme kulatým tvořítkem dortíčky. Vychladlé spojujeme po dvou marmeládou a polijeme pomerančovou šťávou. Každý dortíček můžeme ozdobit dílkem pomeranče.

### ***Rumový nepečený dort***

Suroviny:

100 g másla, 100 g moučkového cukru, 3 žloutky, 150 ml mléka, 150 ml rumu, 150 g mletých ořechů, 50 g rozinek, 300 g dětských piškotů, rybízová marmeláda, čokoládová poleva, ovoce, šlehačka

Postup:

Žloutky, máslo a cukr vymícháme do pěny. Přilijeme mléko s rumem, vsypeme oříšky, rozinky a promícháme. Přisypeme piškoty rozlámané na poloviny a znovu vše lehce spojíme. Dortovou formu vyložíme alobalem nebo pevným pečícím papírem a natlačíme do ní piškotovou hmotu. Necháme v chladničce do druhého dne vychladit. Odlopneme formu a papír, dort potřeme teplou marmeládou a polijeme čokoládovou polevou, kterou rozetřeme i na strany. Krájíme delším ostrým nožem a zdobíme šlehačkou a ovocem.

### ***Rychlý tvarohový dort***

Suroviny:

1 balení světlých a 1 balení tmavých piškotů, 3 lžičky cukru, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový pudink, 2 tvarohy, 250 ml smetany na šlehání, půlka šálku silnější kávy bez lógru, tmavé práškové kakao (Holandské) na posypání

Postup:

Z mléka připravíme vanilkový puding, do kterého přidáme 3 lžičce cukru s celým vanilkovým cukrem a vychladíme. Zvlášť vyšleháme šlehačku. V míse ručním šlehačem smícháme tvarohy s pudingem a šlehačkou. Do kulaté dortové formy dáme vrstvu piškotů (střídavě světlé a tmavé), každý piškot pokapeme kávou a posypeme kakaem. Potřeme tvarohovou hmotou a opět piškoty. (Do formy o průměru 26 cm vyjdou 3 vrstvy piškotů). Končíme tvarohovou hmotou a zdobíme (třeba kakaem nebo čokoládovou rýží).

### ***Sachrův dort 1***

Suroviny:

150 g másla, 150 g cukru, 150 g čokolády, 6 vajec, 100 g polohrubé mouky, máslo a strouhanka na formu, šlehačka na ozdobu.

Na potřetí dortu a na polevu:

6 lžic meruňkového džemu, 200 g čokolády, 1 šálek vody, 200 g cukru.

Postup:

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. V kastrovku pozvolna rozpustíme čokoládu a po vychladnutí do ní po jednom vmícháme žloutky. Potom čokoládovou hmotu smícháme se směsí másla a cukru. Nakonec do ní zamícháme prosátou mouku a tuhý sníh z bílků. Připravenou hmotu nalijeme do máslem vymazané a strouhankou vysypané dortové formy a ve vyhřáté troubě zvolna asi 60 - 80 minut pečeme. Zkoušíme, zda je hmota uvnitř propečená. Po vychladnutí povrch a okraje dortu potřeme tenkou vrstvou meruňkového džemu a polijeme čokoládovou polevou, kterou navlhčeným nožem uhladíme. Jednotlivé porce můžeme při podávání ozdobit šlehačkou.

Příprava čokoládové polevy:

Do kastrovku vsypeme cukr, zalijeme vodou a uvaříme do zhoustnutí. Potom přidáme rozlámanou čokoládu, mícháme, přivedeme k varu a za stálého míchání prohřejeme, až je poleva hladká.

### ***Sachrův dort 2***

Suroviny:

180 g čokolády, 180 g másla, 150 - 180 g krystalového cukru, 6 vajec, 180 g polohrubé mouky, 180 g mletých mandlí, 1 a 1/2 rovné lžičky prášku do pečiva

Na náplň a zdobení:

2 - 3 lžičce meruňkové marmelády, 1/4 l smetany, 180 g čokolády nebo čokoládové polevy

Postup:

Čokoládu rozpustíme na horké, ale ne vařící vodní lázni. Necháme lehce prochladnout. Máslo ušleháme s cukrem do pěny, vmícháme pak řádně čokoládu. Vešleháme postupně žloutky. Přidáme mouku prosátou s práškem a mleté mandle. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto naplníme do dortové formy kterou jsme vymastili a vysypali moukou. Pečeme na střední drážce v přehřáté troubě při 160 - 180°C celkem asi 1 hodinu. Necháme chvíli ve formě prochladnout, pak korpus vyjmeme. Zcela prochladlý rozkrojíme, naplníme marmeládou, přelijeme polevou. Podáváme se šlehačkou.

### ***Smotanová torta***

Suroviny:

Korpus:

5 vajec, 20 dag cukru, 22 dag polohrubé múky, 1 lyžica rumu, 1 dl vriacej vody, 1 balíček vanilkového cukru, trochu citrónovej kôry

Krém:

2 kocky tvarohu, 4 pochúťkové smotany, 6 lyžíc kryštálového cukru, 1 lyžica kakaa

Postup:

Formu treba vyložiť alobalom do primeranej výšky. Žltka vymiešame s cukrom do peny, pridáme rum a vriacu vodu a potom postupne primiešavame sneh z bielkov a múku s práškom do pečiva. Prekrojený upečený korpus naplníme čerstvým alebo kompótovaným ovocím, prípadne lekvárom, zalejeme rozmixovanou zmesou z 2 smotán, 1 tvarohu, a 4 lyžíc cukru, prikryjeme druhou polovicou cesta a polejeme 2. krémom z mixovaného 1 tvarohu, 2 smotán, 2 lyžíc cukru a 1 lyžice kakaa. Necháme stuhnúť v chladničke 24 hodín.

### ***Smotanová torta regina***

Suroviny:

Korpus:

Tenké piškótové cesto

Plnka:

1 šľahačka v prášku alebo smotana na šľahanie sa vyšľahá. Potom vareškou vmiešame 2 kyslé smotany a osladíme.

Postup:

Cesto ponecháme vo forme, vylejeme naň celú plnku a na vrch uložíme ovocie, čerstvé alebo scedený kompót. Nakoniec zalejeme želatínou. (Tortovou, pretože ostatné stekajú).

### ***Smetanový dort s broskvemi***

Suroviny:

4 krabice zakysané smetany, moučkový cukr, piškoty, 4 veľké broskve, maslo na vymazání

Postup:

Dortovou formu vymažeme maslom. Dno poklademe piškoty a zalijeme trochou smetany. Dále striedavě vrstváme kousky broskví a piškoty. Vše proléváme smetanou oslazenou podle chuti. Hotový dort dáme na 24 hodin do chladničky ztuhnout. Před podáváním možno ozdobit šľahačkou.

### ***Studený dort***

Suroviny:

3 zakysané smetany, 3 balíčky piškotů, 6 lžic moučkového cukru, 6 lžic rumu, meruňkový kompot, kakao, maslo

Postup:

Náplň:

Smetanu smícháme s cukrem a rumem. Vymažeme mísu maslom a vysypeme kakaem. Na dno dáme dvě řady piškotů, na to směs, na směs nakrájené meruňky, na meruňky piškoty, na piškoty směs, na směs meruňky atd. Poslední jsou zase dvě řady piškotů. Dort přikryjeme alobalem, dobře zatížíme a necháme přes noc v lednici ztuhnout.

### ***Šľahačkový nepečený dort***

Suroviny:

2 - 3 sladké šľahačky, 1 kyselá šľahačka, 1 balíček piškotů, 4 lžíce rumu, kokos nebo ořechy, ovoce, čokoláda nebo šľahačka na zdobení

Postup:

Dno dortové formy poklademe piškot, pokapeme rumem, pokryjeme ovocem a polijeme smetanou rozmíchanou s cukrem. Opakujeme alespoň třikrát. Necháme přes noc v chladničke uležet.

### ***Tiramisu***

Suroviny:

125 g cukrářských piškotů, 1/8 l studené kávy, 5 lžic rumu, 3 žloutky, 50 g moučkového cukru, 500 g krémového sýra mascarpone nebo žervé, 1 lžíce kakaa

Postup:

Nízkou mísu vyložíme piškoty a pokapeme kávou a rumem. Žloutky a moučkový cukr ušleháme do tuhé pěny a přidáme krémový sýr. Krém navršíme na piškoty, povrch uhladíme a posypeme kakaem. Uložíme na 2 hodinu do chladu a podáváme.

### ***Tvarohový dort 1***

Suroviny:

250 g hrubé mouky, 100 g másla nebo rostlinného tuku, 50 g cukru krupice, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva, tuk a mouka na vymazání a vysypání formy.

Na náplň:

150 g měkkého tvarohu, 3 vejce, 5 dl mléka, 150 g cukru krupice, 1 pudink s vanilkovou příchutí, trocha rozinek, mandlí nebo jader lískových oříšků.

Postup:

Z mouky, cukru, tuku, vejce a prášku do pečiva připravíme těsto, vložíme ho do dortové formy a vytvarujeme i po stěnách tak, aby sahalo až k okrajům. Naplníme ho pripravenou náplní, dáme do studené trouby a zvolna asi 40 - 45 minut pečeme. Upečený a vychladnutý dort rozdělíme a podáváme. Příprava náplně: Tvaroh utřeme se žloutky a cukrem. Potom přidáme pudinkový prášek, mléko, sniž

ušlehaný z bílků, opláchnuté a osušené rozinky, oloupané a pokrájené mandle nebo jádra lískových oříšků. Náplň musí být polořídká.

### ***Tvarohový dort 2***

Suroviny:

těsto:

250 g hladké mouky, 70 g cukru, 1 vejce, 150 g másla, 1/2 prášku do pečiva

náplň:

750 g tvarohu, 250 g cukru pískem, 250 ml mléka, 2 vejce, 1 a 1/2 vanilkového pudinku, 150 ml oleje

Postup:

Cukr smícháme s pudinkem a vejci, přidáme olej a tvaroh, nakonec mléko. Do vymazané a vysypané formy dáme na dno těsto, pak vyválíme pruh po stranách formy, nalijeme tvarohovou náplň a přikryjeme opět těstem. Pečeme půl hodiny.

### ***Tvarohový dort 3***

Suroviny:

2 bal. piškotů, 2 plnotučné tvarohy (z netučného to není dobrý, chutná jak sádra), 1 smetanový jogurt, 1 bal. želatiny, ovoce, 4 bal. skořicového cukru, citronová kůra (nemusí být), rum.

Postup:

Tvaroh smícháme s jogurtem, skořicovým cukrem (jen 3 balíčky, čtvrtý je na posypání), citr. kůrou a necháme odležet. Želatinu dáme do studené vody a pomalu zahříváme na cca 60 °C. Pak smícháme s tvarohem. Do dortové formy (nebo jakékoli mísy) dáme na dno piškoty a pokapeme je rumem. Pak na to dáme nakrájené ovoce (radši sladší) a vrstvu tvarohu, další vrstva piškotů+ovoce+tvaroh, dokud nedojdou piškoty. Končíme tvarohem. Vršek dortu posypeme zbylým skořicovým cukrem a dáme do ledničky ztuhnout (cca 5 hodin). Je to děsně dobrý, ale dost sytíivý.

### ***Tvarohový dort 4***

Suroviny:

4 vejce, 200 g cukru krystal, 220 g polohrubé mouky, 100 g másla, strouhanka, 25 g želatiny, 1 pudinkový prášek, 400 ml mléka, 70 g cukru, 1 vanilkový cukr, 250 g měkkého tvarohu, 250 ml smetany ke šlehání, čerstvé ovoce.

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem a horkou vodou do pěny. Pomalu vmícháme mouku a hmotu vlijeme do máslem vymazané a strouhankou vysypané formy a zvolna upečeme. Z pudinkového prášku, mléka, cukru krystal a vanilkového cukru uvaříme pudink, který utřeme s tvarohem a nabobtnalou želatinou. Do studeného krému vmícháme smetanu.

Korpus rozřežeme na tři části, které naplníme krémem a ozdobíme ovocem. Podáváme vychlazené.

### ***Tvarohový smetanový dort s malinami***

Suroviny:

120 g másla, 60 g moučkového cukru, 1 žloutek, 210 g mouky, mletý cukr na posypání

Na krém:

4 žloutky, 200 g cukru, kůra z jednoho citronu, sůl, 250 ml mléka, 7 plátků želatiny, 500 g měkkého tvarohu, 500 ml smetany, 30 g malin

Postup:

Z másla, cukru, žloutku a mouky vypracujeme křehké těsto, které dáme na jednu hodinu odpočinout. Z těsta vyválíme dvě placky, ořežeme je na stejný průměr podle rendlíku a upečeme dozlatova. Žloutky, cukr, sůl smícháme s mlékem a směs ohřejeme za stálého míchání na mírném ohni (vodní lázni). Vytváří se krém, který za míchání ohříváme až do zhoustnutí. Pozor, nesmíme ho vařit, vejčička by se nevratně srazila. Želatinu necháme změkknout ve studené vodě, vymačkáme ji a rozpustíme v horkém krému. Tvaroh smícháme v míse s mírně vychladlým krémem, vyšleháme do hladké konzistence, vychladíme a vmícháme vyšlehanou smetanu. Spodní část našeho dortu tvoří upečená placka z výše uvedeného křehkého těsta, na kterou poklademe maliny, zalijeme je krémem, uhladíme a necháme ztuhnout. Nahoru položíme druhou placku, posypeme cukrem a podáváme.

### ***Vánoční dort 1***

Suroviny:

5 žloutků, 120 g moučkového cukru, 250 g mletých ořechů, tučenou skořici a hřebíček, sníh z 5 bílků, čokoládová poleva, šlehačka

Postup:

Cukr a žloutky utřeme do husté pěny a vmícháme ořechy, skořici a hřebíček a po částech opatrně sníh z bílků. Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy a velmi zvolna upečeme. Vychladlý dort polijeme čokoládovou polevou. Podáváme se šlehačkou.

## ***Vánoční dort 2***

Suroviny:

5 vajec, 2 žloutky, 180 g krupicového cukru, 30 g kakaa, 120 g hladké mouky, vanilkový cukr, máslo na potřetí a hrubá mouka na vysypání formy.

Náplň:

200 g jader vlašských ořechů, 250 g cukru, 100 g piškotů, 1/4 l smetany, rum, 1 vanilkový cukr.

Krém:

80 g másla, 80 g moučkového cukru, 1 lžička kakaa, 2 lžičky mléka, 1 vanilkový cukr, 1 žloutek.

Postup:

Žloutky utřeme s polovinou cukru v hustou pěnu. Z bílků ušleháme sníh, postupně do něj našleháme zbývající cukr a ušleháme dotuha. Sníh smícháme po částech se žloutkovou směsí, prosátou moukou, vanilkovým cukrem a kakaem. Těsto vlijeme do dortové formy vymaštěné máslem a vysypané moukou a upečeme. Vychladlý dort rozkrojíme na 3 kola, spojíme je náplní, na povrchu potřeme kakaovým krémem a ozdobíme hvězdičkami ze světlého krému.

Příprava náplně:

Umletá vlašská jádra povaříme ve smetaně, přidáme cukr, vanilkový cukr a zahustíme nastrohanými piškoty. Náplň ochutíme rumem.

Příprava krému:

Změklé máslo utřeme do pěny s prosátým cukrem, vanilkovým cukrem a se žloutkem. Část oddělíme pro ozdobu, do zbytku přidáme kakao, které jsme svařili s mlékem a vychladili.

## ***Včelí žihadlo***

Suroviny:

Piškot:

500ml mléka, 1 balíček vanilkového pudinku, 180 g cukru, 3 vejce, 1 vanilkový cukr, 75 g polohrubé mouky, 75 g solamylu, 1 vrchovatá lžička kypřicího prášku

poleva a krém:

250 g měkkého másla, 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 - 3 lžičky mléka, 100 g mandlových lupínků, 200ml smetany ke šlehání

Postup:

Vanilkový pudink uvaříme dle návodu a dáme ho vychladnout. Vejce, 3 lžičky vody, 100 g cukru a vanilkový cukr ušleháme do pěny. Přimícháme mouku, solamyl a kypřicí prášek. Hmotu naplníme do formy, kterou jsme vyložili papírem na pečení. Pečeme zhruba 15 minut v troubě vyhřáté na 175 °C. Jakmile se piškot odpaří, uvolníme ho z formy a dáme vychladnout.

Na polevu rozehrějeme 50 g másla, 100 g cukru, vanilkový cukr a mléko. Mícháme, až cukr zkaramelizuje. Přimícháme mandlové lupínky. Polevou piškot potřeme a necháme zaschnout. 200 g másla ušleháme do pěny. Po lžičkách přišleháme pudink. Krém chladíme 1 hodinu. Ušleháme smetanu a polovinu jí přimícháme do krému. Piškot rozpůlíme a naplníme krémem. Přiložíme horní plát a chladíme 2 hodiny. Ozdobíme šlehačkou.

## ***Vianočná torta***

Suroviny:

Cesto:

1 vanilkový cukor, 150 g sušené hrozienok, 150 g čerstveho hrozna, 200 g datlí nakrájaných na kocky, 250 g sušeného miešaného ovocia, 100 g zaváraných višní, zázvor, 250 ml rumu, 175 g masla, 175 g hnedého cukru, 4 vajcia, 200 g polohrubej múky, 100 g pekanových orieškov nasekaných na drobno, škoricu, drvené klinčeky, trošku strúhaného muškátového orieška, 1-2 PL mlieka, prášok do pečiva

Postup:

Ovocie, vanilkový cukor dáme do misky a zalejeme rumom a necháme stát 24 hodín. Vezmeme 450 g ovocia z nádoby a rozmixujeme ho, potom ho zmiešame so zvyškom ovocia. V osobitnej nádobe ušľaháme cukor s maslom a vajíčkami. Potom pridáme múku, prášok do pečiva, ovocie, oriešky a

korenie. Dôkladne premiešame, možme zriediť popripade trochou mlieka. Dáme do vymastenej a múkou vysypanej formy a upečieme. Posypeme práškovým cukrom.

### ***Viedeňské dortíčky***

Suroviny:

21 dag polohrubé mouky, 7 dag lískové ořechy, 14 dag másla, 1 lžíce citrónové šťavy, špetka skořice a kypřícího prášku do pečiva.

Náplň se dáva ovocná :

10 dag másla, 5 dag cukru, 1 lžíce džemu (jakýkoliv)

Postup:

Vymažeme plech. Ze surovin uděláme těsto z kterého vykrajujeme kolečka, pečeme v dobře vyhřáté troubě. Po upečení necháme vychladnout a spojujeme vždy 3 na sebe s náplní, polijeme čokoládou a dáme na horu půlku ořechu.

### ***Viedeňské dortíčky plné oříšků***

Suroviny:

16 dag hladké mouky, 8 dag lískových oříšků, 8 dag moučkového cukru, 12 dag másla, 1 lžíce koňaku nebo rumu, špetka mleté skořice, tuk na plech, oříškový krém na slepení, strouhané oříšky na obalení.

Postup:

Prosejeme mouku, přidáme umleté oříšky, cukr, máslo a rum nebo koňak. Vypracujeme vláčné těsto, ze kterého vyválíme plát. Kulatou formičkou vykrájíme kolečka, přeneseme na vymazaný plech a zvolna upečeme dorůžova. Vychladlá kolečka spojujeme oříškovým krémem, kterým v tenké vrstvě potíráme i povrch a strany spojených koleček a obalíme je ve strouhaných oříšcích. Necháme ztuhnout.

### ***Vínová torta***

Suroviny:

8 vajec, 250 g práškového cukru, 50 g kandizované pomarančové kôry, 250 g mandlí, 2 dl červeného vína, 5 lyžic rumu, 6 kociék cukru, 50 g čokolády, 1 lyžica citrónovej šťavy, kúsok celej škoricice, 4 klinčeky, 2,5 dl šľahačkovej smotany, tuk a múka na vymastenie a vysypanie formy. Čokoládová poleva:

200 g čokolády a 50 g lvy.

Postup:

Žĺtky vymiešame s cukrom a citrónovou šťavou do peny, pridáme roztopenú čokoládu, posekanú kandizovanú pomarančovú kôru a zomleté mandle, premiešame a nakoniec zľahka primiešame tuhý sneh ušľahaný z bielkov. Cesto vylejeme do tortovej formy vymastenej tukom a vysypanej múkou a upečieme v mierne vyhriatej rúre. Víno uvaríme s rumom, cukrom, celou škoricou a klinčekmi.

Vychladnutú tortu polejeme a necháme vsiaknuť. Nakoniec polejeme čokoládovou polevou, necháme stuhnúť a ozdobíme ušľahanou šľahačkou.

Čokoládová poleva:

Polámanú čokoládu a pokrývanú lvy roztopíme a vymiešame na hladkú polevu.

### ***Výborný makový dortík***

Suroviny:

4 vejce, 100 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 100 g polohrubé mouky, 100 g solamylu, 2 lžičky prášku do pečiva, 75 g mletého máku, 2 plné lžíce rybízového džemu, 2 plátky bílé želatiny, 2 kelímky smetany ke šlehání, 4 lžíce vody, 8 lžic vaječného koňaku, 3 lžíce brusinkového kompotu, 3 lžíce pistáciových oříšků, pečící papír a tuk na vymazání formy

Postup:

Nejprve oddělíme bílky a žloutky. Bílky pak se 4 lžícemi studené vody pevně ušleháme. Do sněhu dále zašleháme cukr včetně vanilkového. Utřeme žloutky a postupně k nim přidáme mouku, solamyl a prášek do pečiva. Přisypeme mák a na závěr opatrně vmícháme sníh. Formu vyložíme pečícím pomaštěným papírem. Naplníme těstem, uhladíme a pečeme v předehřáté troubě (175 ° C) asi 30 minut. Po upečení necháme korpus vychladnout, vyklopíme ho a dvakrát rozřízneme. Spodní díl pomažeme rybízovým džemem. Přiklopíme druhým dílem. Želatinu namočíme a ušleháme polovinu smetany. Potom si želatinu rozpustíme. Do šlehačky přimícháme 5 lžic vaječného koňaku a vychladlou želatinu. Oba díly vložíme zpět do formy. Koňakovou šlehačku nalijeme na povrch a dort uložíme na hodinu do chladničky. Potom odstraníme formu a přiklopíme ztuhlou šlehačku třetím dílem. Ušleháme druhý kelímek smetany a potřeme povrch dortu tak, aby nám 1/4 smetany zbyla na zdobení. Touto

smetanou si naplníme sáček s hvězdicovou zdobičkou. Na dort nastříkáme 14 oválků a doprostřed kolo. Necháme okapat brusinky, kterými pak naplníme středové kolo dortu. Oválky vyplníme vaječným koňakem. Okraj dortu ozdobně posypeme jemně nasekanými pistáciemi.

### *Zmrzlý dort*

Suroviny:

25 dag másla, 25 dag práškového cukru, 25 dag mleté čokolády, 10 dag oříšků, šálek horkého mléka, vanilkový cukr, 2 celá vejce

Postup:

Máslo třeme s cukrem do pěny, pak přidáme oříšky, čokoládu a vanilkový cukr, polít horkým mlékem a zašlehat vejce. Nalít do formy vymazané olejem a dát zmrznout.