

Jarmila Mandžuková

**ŠKOLA
PEČENÍ
MOUČNÍKŮ**

147 receptů

© Jarmila Mandžuková, 2009

ISBN 978-80-7021-994-2

Obsah

Úvod	7	LITÉ PERNÍKY A PERNÍČKY	
Malý slovníček některých výrazů	8	moučníky s tajemstvím	41
Tajemství surovin	11	Maminčin báječný perník	43
Praktické pomůcky a nádoby	20	Vláčný přesnídávkový perník	44
Vážení a odměřování surovin	22	Perníčky	45
Začínáme s pečením... ..	23		
VÍTEJTE V KUCHYNI, NEBOŽ PRÁVĚ ZAČÍNÁME...		BÁBOVKY	
... a to jednoduchými moučníky ve stylu „nasyp – nalij – smíchej – upeč“	25	moučníky s milým názvem	46
Královské řezy Margot	25	„Hrnečková“ bábovka pro úplné začátečníky	47
Šalamounovy řezy	27	Oblíbená tvarohová bábovka	48
Řezy barevné jako papoušek	28	Skořicová bábovka s jablky	49
Čokoládové důlkové řezy	29	Maková bábovka	50
Vláčné keřirové řezy	30		
Zimní moučník se zavařeninou	31	MUFFINY	
Limonádový moučník	32	veselá a hravá mini bábovky	51
Jablečné řezy „vlnobití“	33	Domácí muffiny	52
Sypaný koláč	34		
OSVĚŽUJÍCÍ BUBLANINY		EFEKTNÍ A NADÝCHANÉ CHLEBÍČKY	
moučníky plné ovoce	35	A SRNČÍ HŘBETY	53
Rychlá bublanina pro začátečníky	36	Lahodný biskupský chlebiček	54
Kyprá jogurtová bublanina	36	Pomerančový chlebiček	55
Jemná tvarohová bublanina	37		
Nejjemnější bublanina	38	NEODOLATELNÉ MOUČNÍKY	
		z listového těsta	56
		Rychlý jahodový dort	57
		Švýcarský čokoládový koláč	58
		Luxusní koláč s malinovou náplní	59
		Šátečky pro každého	60
		Pudinkové řezy s ovocem	61
		Domácí kremrole	62
OBLÍBENÉ MAKOVCE			
z mého receptáře	39		
Našlehaný „lžícový“ makovec	39		
Makovec podle tety	41		

ŘEZY Z KŘEHKÉHO TĚSTA

ideální rodinné moučníky	63
Jablečné královské řezy	64
Hraběnciny řezy	65
Sněhové rybízové řezy	66
Zamřížované řezy	67
Cikánské řezy	68
Nebeské řezy	69
Diplomatické řezy	70
Kolejní tvarohové řezy	71

VÁNOČNÍ DROBNÉ PEČIVO

rafinovaná přeměna

křehkého těsta	73
Linecká srdíčka od srdce	74
Křehoučká kolečka podle vídeňské kuchařky	75
Maminčiny vanilkové rohlíčky . .	76
Mušle s tajemstvím	76
Kokosové pyramidky	77
Americké čokoládové koláčky . .	78
Italské mandlové sušenky	78
Pracny	79
Išelské dortíčky	80
Brabantské oříškové dortíčky . .	81

TARTELETKY

další rozměr křehkého těsta . .	82
--	----

CHRUPINKY

svůdné šátečky z křehkého tvarohového těsta	83
--	----

MEDOVNÍKY A NĚCO NAVÍC...

lahodné moučníky plné medu . .	85
Medovník po česku	85
Originální gruzínský medovník . .	86
Medové kytičky	87

RAFINOVANÉ ZÁVINY

klasika české kuchyně	88
Tažený závin ze staré kuchařky . .	88
Jablko-banánová náplň	90
Jablková náplň s ořechy	90
Švestková náplň s mákem	90
Třešňová náplň	91
Meruňková či broskvová náplň . .	91
Hrušková náplň	91
Tvarohová náplň s ovocem	91
Maková náplň s višněmi	92
Makovo-tvarohová náplň	92
Křehký závin	92
Závin Danone	94
Pomerančový závin	95

NADÝCHANÉ PIŠKOTOVÉ

TĚSTO	96
Základní piškotové těsto (na řezy i dorty)	97
Kakaový piškot	97
Nanukové řezy	98
Nugátové řezy	98
Punčové řezy	99
Míša řezy	100

DORTY

nejen pro rodinné oslavy	101
Piškotový korpus	102
Kakaový dortový korpus	102
Čokoládový dortový korpus . . .	103
Kávový dortový korpus	103
Oříškový nebo ořechový dortový korpus	103
Mandlový dortový korpus	104
Ovocný dort	104
Dort s koňakovým krémem	105
Ořechový (oříškový) dort pro líné kuchařky	106

Pohádkový dort	107
Dort pro milovníky kávy	108
Dort s čokoládovou duší	109
Vídeňský sachr dort	110

PIŠKOTOVÉ ROLÁDY

jako dech	111
Oblíbená piškotová roláda	112
Letní roláda s ovocem	113
Kubánská banánová roláda	113

PIŠKOTOVÝ BERÁNEK

nezbytná součást	
velikonoční tabule	114

KYNUTÉ TĚSTO

vyšší škola české kuchyně	115
Klasické kynuté těsto	117
Rychlé kynuté těsto bez kynutí	118

KOLÁČE A KOLÁČKY

všemi zbožňované	119
Letní koláč plný ovoce	119
„Kaňkový“ koláč	120
Posvícenské koláče	121
Svatební koláčky	122
Rychlé nekynuté koláčky	123

DALŠÍ DOBROTY

z kynutého těsta	
Kohoutí hřebeny	
ze staré kuchařky	124
Šneci, a to nejen skořicovní	125
Pohádkově skvělé buchty	126

VÁNOČKA

symbol pohody Vánoc	128
Bezpracná tvarohová vánočka	130

VÁNOČNÍ ŠTOLA

originální sváteční dobrota	132
--	-----

BOCHÁNEK ČI MAZANEC

symbol svátků jara	133
-------------------------------------	-----

ROHLÍKY A ROHLÍČKY

slastné pokušení	134
Bratislavské rohlíčky	134
Rohlíčky k nedělní kávě	135
Croissant – pravý máslový	
rohlík z Paříže	136
Nugátové loupáčky	138

KOBLIHY

tradiční dobrota	
nejen při masopustu	139

MOUČNÍKY

z odpalovaného těsta aneb	
žlutkové věnečky nestárnou	141
Žlutkové věnečky	142
Banánky s kávovou šlehačkou	144

LAHODNÉ KRÉMY,

NÁPLNĚ, ŠLEHAČKY

a další „doplňky“ moučníků	145
Základní máslový krém	145
Vanilkový krém	146
Kakaový krém	146
Čokoládový krém	146
Kávový krém	146
Kokosový krém	146
Rumový krém	146
Citronový krém	146
Mandlový krém	146
Ořechový nebo oříškový krém	147
Ovocný krém	147
Karamelový krém	147
Karamelový krém Salko	147

Lehký ovocný krém	147	Zavařeninová náplň	151
Krém „třásák“	147	Čokoládová poleva	152
Klasická šlehačka (ušlehaná smetana)	148	Čokoládová poleva z kakaa	152
Pařížská šlehačka	148	Citronová poleva	152
Tvarohová šlehačka	148	Pomerančová poleva	153
Tvarohová náplň do buchet, koláčů...	149	Kávová poleva	153
Maková náplň do buchet, koláčů...	150	Rumová či likérová poleva	153
Povidlová náplň do buchet, koláčů...	150	Růžová poleva	153
Ořechová (oříšková) náplň rohlíčků, koláčů...	150	Domácí želé	153
Kokosová náplň do rohlíčků, koláčů...	151	Želatina na dorty a ovocné moučníky	154
Hruškové mazání na koláče	151	Drobenka	155
		Mými skvělými průvodci a rádci při přípravě moučníků jsou knihy	156

Úvod

Milí přátelé „sladkého“ života, můj první pečený moučník, který jsem ve dvanácti letech pekla mamince k narozeninám, skončil sice absolutním fiaskem, ale přesto mě tento neúspěch od dalších pokusů na poli kuchařského umění neodradil. Naopak, dodnes mě fascinuje, že z několika základních surovin – mouky, vajec, cukru a tuku – se dá vytvořit nekonečné množství koláčů, bublanin, dortů, rolád, závinů a dalších moučníků. Stačí jen trochu pozměnit „vzorec“ a můžete se radovat ze svého umu a udělat radost sobě i svým blízkým.

Úvod této knihy jsem věnovala zejména začátečníkům, kteří se dozvědí potřebné informace o jednotlivých surovinách a nezbytných pomůckách. Hlavní část knihy tvoří vyzkoušené a léty prověřené návody na přípravu tradičních českých moučníků, nechybí i některé zahraniční a nové originální předpisy, které plně odpovídají současným moderním trendům.

Milí přátelé sladkostí, zvu vás dál! Pojdte se mnou na cestu „krok za krokem“ k mým nejbáječnějším moučníkům. Zažijte ten úžasný pocit, který se dostaví, až zdařile upečete svůj první moučník, a poté další a další a věřte, že pocitu poctivé a dobře vykonané práce se jen máloco vyrovná.

Hodně úspěchů, radosti a pohody při pečení vám přeje

Jarmila Mandžuková
info@jmandzukova.cz

Malý slovníček některých výrazů

Citronová (pomerančová) kůra = pro zlepšení vůně a chuti se do těst přidává citronová nebo pomerančová kůra. Vzhledem k tomu, že na našem trhu jsou k dostání většinou plody, jejichž kůra je chemicky ošetřena, doporučuji plody důkladně omýt v teplé vodě nebo ještě lépe použít speciální přípravek, který pomáhá odstranit parafíny a další nečistoty na povrchu ovoce i zeleniny. Lze ho koupit v prodejnách zdravé výživy.

Dopečeme do slabě růžova, dorůžova či dozlatova = při pečení moučnicku se postupně zabarvuje jeho povrch. Požadovaná barva, kdy je moučnick již upečený, je u jednotlivých druhů pečiva rozdílná a orientační doba pečení je uvedena u každého receptu. Více o pečení moučnicků se dozvíte na straně 23–24.

Korpus = upečený piškotový koláč či dort, který teprve budeme plnit a zdobit.

Mouku prosejeme = na prosívání mouky použijeme k tomuto účelu určené sítko, nemáme-li je, tedy cedník s jemnými oky. Často spolu s moukou prosíváme i kypřicí prášek do pečiva, případně jedlou sodu, která způsobí nakypření těsta. Postupujeme tak, že mouku a určené množství prášku nasypeme na sítko, lehce promícháme a do misky nebo na vál prosejeme. Kypřicí prášek či jedlá soda se tímto způsobem rovnoměrně rozptýlí.

Nastrouháme nahrubo = nastrouháme na struhadle s většími oky, tzv. okurkové struhadlo.

Nastrouháme najemno = nastrouháme na struhadle s jemnými oky.

Potřeme rozšlehaným vejcem = vejce nebo žloutek vidličkou rozšleháme s malým množstvím mléka nebo vody a štetěčkem nebo peroutkou potíráme pečivo.

Sypeme pečivo = na posypání drobného pečiva cukrem, skořicí, sezamovými semínky či podrcenými ořechy uděláme z tvrdšího papíru malý kornoutek a sestříhneme nepatrně špičku. Tímto způsobem přísady zbytečně nerozsyáváme po plechu.

- Těsto propíchneme vidličkou** = činíme tak proto, aby z těsta mohla snadněji unikat pára a netvořily se bubliny.
- Těsto přeneseme pomocí válečku** = na pomoučeném válu lehce navineme plát těsta, rychle přeneseme na plech, volný okraj položíme k okraji plechu a pomalu rozvineme. Pokud nejsme tolik zruční, doporučuji vám na plát těsta položit alobal, stočit, přenést na plech a opatrně rozvinout.
- Třeme** = většinou třeme tuk, cukr a žlutky, nejlépe stěrkou nebo rychleji a snáze elektrickým šlehačem. Třením několika přísad utvoříme jednolitou hmotu. Při tření se užívá termín „do pěny“, což znamená, že třená hmota se nakypřila či napěnila a zvětšila svůj objem.
- Vaříme ve vodní lázni** = šetrný způsob vaření, při kterém se menší nádoba se surovinami vkládá do větší nádoby s vodou. Postupným zahříváním až k bodu varu se suroviny rozpustí a dobře spojí. Používáme především při přípravě plev a některých druhů těst.
- Vyložíme papírem na pečení** = na plech položíme po celé ploše papír na pečení nebo jím vyložíme dno i stěny formy. Těsto se nebude tolik přichycovat ke stěnám a dnu formy nebo plechu, upečený moučník lépe vyklopíme a papír na pečení lehce odstraníme.
- Vymažeme tukem** = dno i stěny formy, pekáče nebo plechu dobře potřeme štetčkem nebo peroutkou namočenou v rozehřátém tuku, nejčastěji používáme ztužený tuk či olej. Na vymazání plechu můžeme použít i papír (obal) od tuku, tak jak to dělaly naše babičky. Vytřeme jím důkladně celou plochu, aby se nám moučník při pečení nepřichytil.
- Vysypeme moukou** = do formy vymazané tukem nasypeme trochu hrubé mouky a formou otáčíme tak dlouho, až je vnitřní stěna úplně pomoučená. K vysypání lze použít i jemnou strouhanku, strouhaný kokos nebo nastrohané ořechy.
- Vyválení těsta** = vyválení těsta provedeme rychle, válečkem nesmíme na těsto příliš tlačit, aby se nám těsto nelepilo. Těsto válíme od středů k okrajům, vždy rovnoměrně, aby plát byl stejně silný. Před vyválením těsta nezapomeneme pomoučit kromě válu i váleček. Použijeme menší hrst mouky a dlaní ji rozetřeme po vále a válečku. Křehká těsta, především na drobné vánoční pečivo, která se při vyvalování často lepí a trhají, vyválíme nejlépe tak, že část těsta

vložíme mezi dvě mikrotenové fólie a potom vyválíme obvyklým způsobem.

Změklý tuk = tuk, který vyndáme z chladničky nejméně půl hodiny před použitím a necháme jej při pokojové teplotě změknout. Tuk zvláční, je poddajný a lépe se tře nebo rozdrobí do mouky. Ztuhlý tuk můžeme též vložit na několik vteřin do mikrovlnné trouby.

Zpracujeme těsto = některá těsta zpracováváme na vále. Postupujeme tak, že do prosáté mouky vytvoříme důlek, do něho vložíme na malé kousky pokrájený změklý tuk, ostatní odvážené suché i tekuté přísady a širokým nožem spojíme tuk a tekuté přísady s moukou, a teprve potom rukama zpracujeme ve vláčné těsto. Práci při zpracování těsta si usnadníme, pokud použijeme elektrický robot.

Tajemství surovin

■ ■ ■ MOUKA

- Při přípravě moučníků se držíme předepsaného množství a druhu mouky uvedeného v receptu.
- Mouku před používáním prosíváme, abychom ji provětrali, nakypřili, případně zbavily nečistot.

K pečení moučníků používáme několik druhů pšeničné mouky:

Hladká mouka = těsta jsou z ní jemnější a hladká. Používá se většinou do těst na drobné vánoční cukroví, na perníky, do závinových a kynutých těst.

Polohrubá mouka = je téměř univerzální, je vhodná do těst na kynuté moučníky, na třená a křehká těsta, do piškotových těst a podobně.

Hrubá mouka = je soudržnější, nejvíce ji používáme do piškotových těst.

Celozrnná mouka = chceme-li mlsat zdravěji, měli bychom se naučit používat celozrnnou mouku, a to na úkor bílé vymílané mouky. Rozdíl mezi celozrnnou moukou a bílou moukou spočívá v tom, že bílá mouka je vyrobená z mletých zrn zbavených povrchových vrstev, celozrnná mouka obsahuje rozemletá zrna obilovin včetně slupky zrna a klíčku. Ve slupce a klíčku zrna obilovin je obsaženo mnoho minerálních látek, vitaminů a vlákniny, tedy složek potřebných pro naše zdraví. Jen pro vaši představu – bílá mouka je ve srovnání s celozrnnou moukou chudší o tyto cenné látky: např. o 98 % vlákniny, 77 % zinku, 70 % železa, 54 % vápníku, 85 % vitamínu B1, 50 % vitamínu B2 atd.

- Nemáte-li zkušenosti s používáním celozrnné mouky, je vhodné ji zpočátku míchat s vymílanou bílou moukou (na jeden díl celozrnné mouky dáme tři až čtyři díly bílé mouky). Toto množství chuť pečiva vůbec neovlivní, naopak ho učiní chuťově výraznější. Množství přidávané mouky můžete postupně zvyšovat. Z celozrnné mouky

můžete připravit všechny druhy těst. Při přípravě moučníků je velice vhodná jemná špaldová mouka (viz dále).

- Používání celozrnné mouky vyžaduje větší množství tekutin, proto pro potřebnou vláčnost do těsta přidáváme navíc trochu mléka, vody, bílého jogurtu nebo zakysané smetany.
- Při používání celozrnné mouky nemusíme přidávat tolik aromatizujících přísad (vanilkového cukru, citronové kůry, rumu...), neboť již samotné pečivo z celozrnné mouky má po upečení velmi příjemné aroma.
- Celozrnná mouka delším skladováním ztrácí svoji výživnou hodnotu. Je třeba ji skladovat v suchu a chladnu (udává se maximálně 3 měsíce). Pro její uschování se dobře osvědčily uzavíratelné dózy ze skla nebo umělé hmoty.

Pšeničná špaldová mouka = špalda je prastarý druh pšenice, který byl u nás ještě v osmdesátých letech považovaný za uzavřenou kapitolu historie. Díky ekologickým zemědělcům se u nás v devadesátých letech špalda vrátila na pole a stala se oblíbenou surovinou mnoha spotřebitelů. Špaldová mouka je výjimečná svou jemně ořechovou chutí a vysokou výživnou hodnotou, proto je obzvláště vhodná při přípravě moučníků.

Pohanková, kukuřičná, sójová a další druhy mouky = na trhu je možné koupit i další druhy mouky, které přidáním do těsta zvýší výživnou hodnotu moučníku.

■ ■ ■ CUKR

- Cukr dodává moučníkům chuť a zvyšuje jeho křehkost. Při přípravě moučníků používáme cukr krystal a moučkový (práškový).
- Při přípravě těsta v rámci zdraví můžeme předepsanou dávku cukru úměrně snížit nebo použijeme hnědý nerafinovaný cukr (viz dále).
- Existují různé alternativy cukru, o nich se dozvíte např. v knize *Potraviny zdravé výživy od A do Z*, která v roce 2007 vyšla v nakladatelství Vyšehrad.

Cukr krystal = má rozmanitou velikost krystalů (hrubý, jemný a polojemný krystal). Při přípravě těst i náplní se nejvíce používá jemný cukr – pískový, který se dobře a rychle rozpouští. Právě pískový cukr běžně používám v uvedených receptech.

Hnědý (nerafinovaný) cukr = tímto cukrem můžeme bez obav nahradit bílý rafinovaný cukr. Voní trochu exotickými dálkami, neboť se většinou získává z třtinového cukru a jeho typickou hnědou barvu způsobuje příměs melasy, která se z cukru odstraňuje až rafinací. Je to vlastně polotovár, který si zachovává některé vitaminy a minerály.

Moučkový (práškový) cukr = je jemnější než cukr krystal a získává se rozemláním krystalového cukru. Je vhodný do plev, mnoha těst a krémů, protože se dobře spojuje s tukem, žloutky a celými vejci.

■ ■ ■ VANILKA A VANILÍNOVÝ CUKR

Vanilka či vanilínový cukr tvoří základní „parfém“ většiny těst a krémů či náplní. Každá správná pekařka zná velký rozdíl mezi pravou vanilkou a vanilínovým cukrem. Pravý vanilkový cukr si můžeme snadno připravit i doma. Lusk vanilky rozevřeme špičkou nože a sladce pikantní semínka vyškrábneme. Semínka nám postačí k tomu, abychom povýšili obyčejný cukr (1 kg) na urozený „vanilkový“. Slupku také nevyhazujeme, ale dáme do dózy s cukrem, dobře uzavřeme a již po několika dnech máme dokonale provoněný cukr. Přidáváme-li do těsta jeden sáček vanilínového cukru, toto množství přibližně odpovídá lžičce doma připraveného vanilkového cukru.

■ ■ ■ MED

Med je odpradávná vyhledávaným a ceněným včelím produktem, nejstarším sladidlem lidstva. Má vysokou výživnou hodnotu a je lehce stravitelný.

- Při přípravě moučníků, a to nejen perníkových těst a medovníků, můžeme část cukru nahradit medem. Musíme si ale uvědomit, že med má menší sladivost než cukr (asi 75 %) a při zpracování těsta nepřidáváme již tolik tekutiny.
- Do těsta přidáváme tekutý, nejlépe mírně nahřátý med, který lépe zpracujeme s ostatními surovinami ve vláčné těsto. Pokud do moučníku přidáváme i mléko nebo vodu, přidáme jej do vláčné tekutiny, a tak nejlépe zpracujeme.
- Každý med časem krystalizuje, některý dříve, jiný později. Krystalizací se však hodnota, chuť ani vůně nemění. Potřebujeme-li med

v tekutém stavu, ponoříme sklenici s medem do vodní lázně teplé do 40 °C a za krátkou dobu budeme mít med v původním tekutém stavu.

- Med uchováváme na chladném a suchém místě, med se nemá skladovat v chladničce.

■ ■ ■ VEJCE

- Umíte správně rozklepnout vejce? Skořápkou lehce rozklepneme krátkým a rázným úderem buď ostrým nožem nebo o hranu hrnku. Potom uchopíme vejce oběma rukama, palci u lomu proti sobě a rozloíme je.
- Vejce rozbíjíme raději po jednom zvlášť do hrnečku, a potom teprve přidáváme do těsta, abychom případně zkaženým vejcem nezhodnotili celé těsto.
- Při přípravě některých krémů či nepečeného vánočního pečiva může být uvedeno syrové vejce nebo žloutek či bílek. Vzhledem k vzrůstajícímu nebezpečí onemocnění salmonelózou použijeme syrová vejce pouze tehdy, jsou-li zaručeně čerstvá a nezávadná. Pokud nemáme naprostou jistotu, raději syrová vejce vynecháme.

■ ■ ■ BÍLKY

- Šleháním vháníme do bílků značné množství vzduchu (objem se zvětšuje až sedminásobně), při pečení se vzduch roztahuje a způsobuje, že pečivo je lehké a kypré.
- Nejlépe bílky ušleháme, mají-li pokojovou teplotu.
- Sníh z bílků bude lehčí a více našlehaný, přidáme-li před šleháním na každý bílek špetku soli nebo lžičku studené vody (případně obojí). Sníh se zpevní, zašleháme-li do něj cukr.
- Sníh přidáváme do těsta ihned po ušlehání po lžících. Nejlépe postupujeme tak, že do těsta dáme jen 2–3 lžice sněhu, rozmícháme a teprve potom vmícháme zbývající sníh. Sníh vždy s ostatními přísadami opatrně spojíme vařečkou, jenom jakoby lehce obracíme. Pokud ho důkladně rozmícháme, vzduchové bubliny se uvolní a těsto bude mnohem méně kypřit.

■ ■ ■ ŽLOUTKY

- Žloutky dodávají těstu příjemnou žlutavou barvu a žádanou křehkost.
- Do misky dáme nejprve změkklý tuk, potom odvážený cukr a utřeme. Pak teprve přidáváme jeden žloutek po druhém. Žloutky, které přidáváme, nesmějí být studené, jinak by se hmota srazila.

■ ■ ■ TUKY

- Tuky zvyšují křehkost a jemnost těsta, přesto vždy dodržujeme jejich množství uvedené v receptech.
- Přidáváme-li do těsta ve větším množství tuk, necháme ho při pokojové teplotě změknout (více na str. 10) a pak třeme s cukrem a postupně přidáváme žloutky.
- V tekutém stavu přidáváme do těsta tuk rozehřátý a vychladlý.
- Ztuhlý tuk přidáváme do těsta pokrájený na malé kousky nebo nahrubo nastrohaný.
- Já osobně upřednostňuji při pečení spíše máslo (dodává pečivu nerosvratelnou jemnou příchuť), či rostlinné oleje. Pokud má někdo ve vaší rodině potíže s vysokým krevním tlakem a se zvýšeným cholesterolem, měli byste upřednostnit rostlinné tuky, které jsou na trhu v bohatém výběru.
- Ke smažení moučníků používáme rostlinné oleje.

■ ■ ■ SMETANA

- Smetana ke šlehání je odstředěný tuk z mléka. Lze koupit smetanu s obsahem tuku od 30 % do 40 %. Čím více šlehačka tuku obsahuje, tím pevněji ji ušleháme.
- Ke ztužení šlehačky se používá ztužovač či smetafix.

■ ■ ■ ŠKROBOVÁ MOUČKA

- Škrobová moučka – solamyl (bramborová moučka) nebo maizena (kukuřičná moučka) se používají k přípravě krémů a náplní, a také je můžeme místo části mouky přidávat do piškotových těst, která budou „mechovější“.

■ ■ ■ DROŽDÍ

- Droždí nebo-li kvasnice je vlastně živý organismus – drobné kvasinky se ve styku s teplou vodou a s cukrem při vhodné teplotě rozmnožují. Přitom vzniká oxid uhličitý, který způsobuje kypření těsta a zvětšuje jeho objem. Droždí je základem všech kynutých těst.
- Droždí uchováváme v chladnu a v přiklopené nádobce, aby neokoralo.
- Starší droždí obsahuje velké množství odumřelých buněk, které dodávají pečivu nepříjemnou chuť, proto ho nepoužíváme!
- Do pečiva nedáváme ani větší množství droždí, než je doporučeno, negativně by to ovlivnilo chuť moučnicku.
- Množství droždí volíme podle druhu připravovaných těst, ale do těst s vyšším obsahem tuku a cukru (vánočky či bocháňky) dáváme 50–80 g droždí na 1 kg mouky.
- Droždí přidáváme do moučnicků ve formě kvásku. Ten připravíme takto: droždí rozdrobíme do hrnečku, přidáme asi jednu lžici mouky, jednu lžici cukru a 3–4 lžice vlažného mléka. Dobře rozmíchaný kvásek zakryjeme utěrkou a necháme vykynout. Kynutí trvá 5–10 minut.
- Kvasinky droždí se v příznivém prostředí (do teploty 35 °C) rychle množí. Při styku droždí či kvásku se solí a nebo s horkou či studenou tekutinou se ničí schopnost kvasinek rozmnožovat se a těsto nám špatně vykyne.
- Sušené droždí se prodává v baleních po 7 g, jeden balíček stačí na 500 g mouky.

■ ■ ■ KYPŘICÍ PRÁŠEK DO PEČIVA

- Přidáním prášku do těsta se moučnick stává kypřejší a křehčí. Při styku s vodou dochází v těstě k chemické reakci, při níž se uvolňuje oxid uhličitý, který těsto zvedá a kypří.
- Pro lepší rozptýlení prášku do pečiva jej smícháme s moukou a prosejeme. Nikdy jej nepřidáváme přímo do tekutiny, prášek by vyšuměl a pozbyl by tím kypřicí schopnost.
- Jeden sáček kypřicího prášku do pečiva (12–14 g) dáváme na 300–500 g mouky.

- V prodejnách zdravé výživy lze koupit přírodní kypřicí prášek z vinného kamene.

■ ■ ■ JEDLÁ SODA

Jedlá soda nebo-li soda bikarbona je bílý prášek, který se velmi brzy po přidání do těsta z části změní v oxid uhličitý. Bubliny tohoto plynu těsto nakypří.

■ ■ ■ SŮL

- Sůl přidáváme do některých těst, především kynutých. Sůl způsobí, že chuť moučnicku není mdlá a prázdná.
- Zapomeneme-li těsto osolit, zapracujeme do něho trochu slané vody.

■ ■ ■ MÁK

- Protože mák obsahuje značné množství tuku, skladujeme ho v chladnu a suchu. Kvalitní mák má příjemnou vůni a sladkou chuť.
- Dnes se dá koupit umletý mák, někdy již přímo ochucený.

■ ■ ■ ROZINKY

- Rozinky mohou být znečištěny prachem, proto je před použitím raději propláchneme pod proudem vody a necháme okapat. Týká se to i ostatních druhů sušeného ovoce.
- Pro lepší chuť je před přidáním do moučnicku na chvíli naložíme do silného černého čaje, vína nebo rumu.

■ ■ ■ LÍSKOVÉ OŘÍŠKY

- Lískové oříšky jsou nejchutnější na podzim nebo v zimě, kdy jsou čerstvé.
- Pro lepší a výraznější chuť lískové oříšky zbavujeme slupky. Postupujeme tak, že lískové oříšky na pánvi na sucho za stálého míchání či pohybování pánví mírně opražíme. Po upražení je snadno zbavíme slupek promnutím v utěrce.

■ ■ ■ VLAŠSKÉ OŘECHY

- Starší vlašské ořechy vylopeme, zalijeme mírně oslazenou vroucí vodou a necháme je ve vodě vychladnout. Získají tím lepší chuť.

- Pokud potřebujeme ke zdobení drobného pečiva celé neporušené vlašské ořechy, vložíme je na 20 minut do vařící vody, pak hrotem nože poloviny ořechů snadno oddělíme a jádra vyloupneme.
- Pro vyšší obsah tuků se doporučuje skladovat vyloupané ořechy v mrazničce.

■ ■ ■ MANDLE

- Většinou mandle před nastroháním a přidáním do těsta oloupeme. Postupujeme tak, že je asi 3 minuty povaříme, pak scedíme a lehkým tlakem prstů zbavíme slupek. Po oloupaní je opláchneme studenou vodou, aby zůstaly bílé, a necháme okapat.
- Potřebujeme-li mandle pokrájet, posypeme prkénko pískovým cukrem, aby nám z prkénka neodskakovaly.
- Zdobíme-li celými oloupanými mandlemi pečivo před pečením, předem je na půl hodiny namočíme do mléka, aby se při pečení nevysušily.

■ ■ ■ KÁVA

- Do těst nebo moučníků přidáváme silnou filtrovanou kávu nebo kávu instantní. Vždy se držíme předepsaného množství.

■ ■ ■ KAKAO

- Odměřené kakao do pečiva zalijeme malým množstvím horkého mléka, bude více barvit a lépe ho zapracujeme.
- Pokud kakao přidáváme do těsta nebo krému bez rozpuštění, prosejeme ho, abychom zabránili tvoření hrudek.

■ ■ ■ ČOKOLÁDA

- Čokoláda se rozpouští již při 33 °C.
- Chceme-li z čokolády nastrohat hoblinky, dáme ji nejprve ztuhnout do chladničky či krátce do mrazničky. Hoblinky nejsnáze získáme pomocí škrabky na brambory.

■ ■ ■ KARAMEL

- Karamel přidáváme do krémů jako přísadu, která barví a zlepšuje chuť.
- Připravíme jej takto: do kastrůlku dáme 150 g pískového nebo krystalového cukru a 4 lžíce vody. Směs cukru a vody pomalu a za stálého míchání zahříváme. Když se cukr zbarví do světlehněda a příjemně voní, ihned odstavíme z tepelného zdroje. Jednotlivé stupně zabarvení cukru se označují termíny, se kterými se můžete setkat v jiných kuchařských knihách. Jsou to svařený cukr na nit, na bublinu, na řetěz, na lom a posledním stupněm, kdy se cukerný roztok barví do světlehněda, je karamel.

■ ■ ■ ZMRAZOVÁNÍ MOUČNÍKŮ

- Pro úschovu moučníků, které nestačíme zkonzumovat, je dobrá mraznička. Vychladlé čerstvé moučníky zabalíme do alobalu a uložíme do mrazničky. Ale v mrazničce je neuchovávané déle než 2 měsíce.
- Před zmrazením pečivo necukrujeme.
- Polevy a další ozdoby povrchu pečiva děláme až po rozmrazení.
- Drobné pečivo spojujeme zavařeninou nebo krémem také až po rozmrazení.

■ ■ ■ ROZMRAZOVÁNÍ MOUČNÍKŮ NEBO TĚST

- Při rozmrazování moučníků je rychlým a skvělým pomocníkem mikrovlnná trouba. Pokud nemáte u mikrovlnné trouby speciální tlačítko na rozmrazování (defrost), rozmrazujeme při 30% výkonu.
- Pokud nevlastníte mikrovlnnou troubu, k rozmrazování použijeme i hodně vyhřátou troubu.
- Zmrazená těsta rozmrazíme při pokojové teplotě.

MUFFINY

veselé a hravé mini bábovky

Slovo muffiny zní našim uším velice slibně, a i když se v naší kuchyni zabydly až poslední roky, získaly si celou řadu nadšených příznivců. Je to přesně ten typ pečiva, na který vás nikdy nepřejde chuť – jsou jednoduché, nadýchané, hříšně dobré, skvělé k snídani i na odpolední svačinu. Myslíte, že odoláte?

NEŽ ZAČNEME...

- ... k přípravě potřebujeme speciální formu – plech s důlky. Ty můžeme ještě vyložit papírovými košíčky nebo dáme 2–3 papírové košíčky do sebe, položíme je na plech a naplníme těstem. Alespoň tak to dělám pokaždé já.
- ... těstem plníme košíčky na muffiny maximálně do $\frac{2}{3}$, neboť při pečení nabudou.
- ... typický recept na muffiny velí nejdříve smíchat suché přísady, zvláště tekuté a teprve potom vše lehce spojit. Ale dejte pozor, abyste těsto nepřehlehali!
- ... pokud nám při pečení budou rychle hnědnout, přikryjeme je alobalem nebo papírem na pečení.
- ... nejlepší muffiny jsou dozlatova upečené, pružné, ale uvnitř mohou být mírně vlhké.

Domáci muffiny

2 vejce, 100 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 100 g másla nebo 8 lžic oleje, 150 ml mléka nebo smetany, 250 g hladké mouky, 1 sáček kypřicího prášku do pečiva

1. Zapneme troubu na teplotu 160 °C a připravíme si košíčky na muffiny – viz výše.

2. V misce našleháme vejce s moučkovým a vanilínovým cukrem do pěny, potom přidáme rozehřáté máslo či olej a mléko nebo smetanu. Do jiné mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva.

3. Tekuté přísady přilijeme do mísy s moukou a jen krátce zamícháme. Lžící rozdělíme těsto do košíčků, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut dozlatova.

SKVĚLÉ NÁPADY NAVÍC:

■ Do těsta můžeme zamíchat i na kostičky pokrájené ovoce, výborné jsou hrušky, broskve, ananas, borůvky, maliny či rozmačkaný banán. Musíme ale počítat s tím, že se těsto trochu zahustí a přidat i o něco více mléka.

■ Do těsta patří i na kostičky pokrájená čokoláda (třeba hořká i bílá). Děti jistě potěšíte „Snickers“ mufinkami – do těsta vmícháme jednu až dvě nasekané oblíbené čokoládové tyčinky.

■ Zkuste naplnit košíčky nejdříve světlým těstem, a poté těstem ochuceným kakaem. Povrch muffinů po upečení ozdobte čokoládovou polevou, třeba ve tvaru spirály.

■ A nemáte chuť na muffiny italského stříhu? Do těsta přidejte odvar silné kávy (asi 3 lžíce) a doplňte pokrájenými vlaškými ořechy.

■ Povrch muffinů můžeme před pečením přizdobit nudličkami oloupaných mandlí či sekanými oříšky.

■ Skvostná záležitost vznikne, když upečené a vychladlé muffiny lžičkou vydlabeme, naplníme kopečkem zmrzliny a přelijeme polevou připravenou z rozehřáté tyčinky Mars.

ŘEZY Z KŘEHKÉHO TĚSTA

ideální rodinné moučníky

Proměnlivost křehkého křupavého a zároveň jemného těsta je fascinující. Lze z něho připravit nespočet rozličných a po generace oblíbených moučníků, které jsou sice již trochu pracnější, ale bez obav je lze připravit i na sváteční stůl.

NEŽ ZAČNEME...

- ... mouku přidávanou do těsta vždy přesně odměříme, dáme-li jí moc, je pečivo suché a tvrdé.
- ... aby se mouka lépe spojila s ostatními surovinami, u některých receptů je předepsané přidávat trochu tekutiny, zpravidla mléka, bílého jogurtu nebo smetany.
- ... abychom zlepšili chuť těsta, přidáváme citronovou nebo pomerančovou šťávu, vanilínový cukr a místo části mouky přidáváme jemně nastrohané mandle, ořechy nebo kokos.
- ... aby se nám těsto na vále lépe zpracovalo, postupujeme tak, že uprostřed sypkých přísad vytvoříme důlek, do něhož dáme tekuté suroviny, nejdříve širokým nožem spojíme tekuté přísady s moukou a nakonec vše rukama zpracujeme ve vláčné těsto.
- ... pokud se nám těsto trhá a lepí na váleček, doporučuji je rozvalovat pomocí mikrotenové fólie. Postupujeme tak, že připravené a odleželé těsto vložíme mezi dvě lehce pomoučené mikrotenové fólie, např. větší rozstřížený sáček, a válečkem rozválíme na plát potřebné síly.
- ... plát těsta přemístíme na plech pomocí pomoučeného válečku, a to tak, že těsto na váleček opatrně navineme.
- ... pláty těsta na několika místech propíchneme vidličkou, aby lépe unikala pára a těsto se nevyboulilo.
- ... řezy pečeme v mírně predehřáté troubě. Nesmíme je ani sušit, ani zprudka zapékat. Prudkým zapečením se vytvoří na povrchu tvrdá

kůrka, kterou tvořící se plyny nemohou při pečení pronikat a potrhají povrch pečiva.

... propečení sledujeme podle zbarvení povrchu, ale nejsme-li si jisti, zda je moučník dostatečně propečen, vpíchneme do středu špejli nebo dřevěné párátko. Těsto se na párátko nesmí přichytit.

... řezy plněné krémem budou lépe chutnat, když je necháme do druhého dne v chladnu ztuhnout a odležet.

Jablečné královské řezy

Tyto skvělé řezy s jemnou jablekovo-pudinkovou náplní mají noblesu opravdu hodnou krále. Nenechte vaše chuťové buňky zahálet a pusťte se do práce, vaší fantazii se meze nekladou – do jablečné náplně můžete přidat i rozinky namočené v rumu, kostičky kandované pomerančové kůry, nasekané ořechy... Dejte mi vědět o vašich dalších nápadech!

500 g polohrubé mouky, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, 250 g másla nebo jiného tuku, 2 vejce, 8 lžic moučkového cukru, trochu mléka, tuk na vymazání plechu, moučkový cukr na posypání
Náplň: *1,5–2 kg jablek, 2 pudinkové prášky s vanilkovou příchutí, 8–10 lžic pískového cukru (podle kyselosti jablek), mletá skořice*

1. Z prosáté mouky smíchané s práškem do pečiva, změkklého tuku, vajec, cukru a případně i trochy mléka vypracujeme vláčné těsto, které odložíme do chladna asi na hodinu odpočinout.

2. Jablka zbavíme jádřinců a nakrájíme je na plátky. Dáme do mísy, vmícháme pudinky, cukr, skořici a promícháme.

3. Plech vyložíme papírem na pečení nebo vymažeme tukem. Zapneme troubu na teplotu 170 °C.

4. Těsto rozdělíme na dvě části a z první vyválíme v plát, který přeneseme na připravený plech a na plát rozložíme jablekovou náplň. Z druhého těsta vyválíme plát a překryjeme jím jablekovou náplň.

5. Povrch moučníku na několika místech propíchneme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 40 minut.

6. Hotový moučník pocukrujeme a pokrájíme na úhledné dílky.

Hraběňčiny řezy

A ještě jednou jablka... Název pro tento úžasný moučník z křehkého těsta s čepičkou ze sněhu z bílků u nás doslova zlidověl. Mnozí z vás ho určitě již někdy ochutnali, pokud ne, doporučuji vyzkoušet!

450 g hladké nebo polohrubé mouky, 1 sáček kypřicího prášku do pečiva, 250 g másla nebo jiného tuku, 100 g moučkového cukru, 4 vejce, 3 lžice pískového cukru

Náplň: 500 g nastrouhaných jablek, 60 g pískového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 50 g rozinek, 1 lžička mleté skořice

1. Nastrouhaná jablka smícháme s pískovým a vanilínovým cukrem, propláchnutými rozinkami a skořicí.

2. Mouku prosejeme s práškem do pečiva, přidáme změkklý tuk, moučkový cukr a žloutky, bílky odložíme zvlášť. Vypracujeme vláčné těsto, ze kterého asi $\frac{1}{3}$ odložíme do mrazničky.

3. Plech vyložíme papírem na pečení a zapneme troubu na teplotu 170 °C.

4. Ze zbylého těsta vyválíme plát, který přeneseme na připravený plech a poklademe jablečnou náplní.

5. Z bílků ušleháme pevný sníh, přidáme 3 lžice pískového cukru a rozetřeme ho na jablka. Nakonec na sníh nastrouháme na hrubém struhadle ztuhlé těsto z mrazničky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 30 minut.

6. Vychladlé řezy můžeme ještě pocukrovat a pokrájíme je na úhledné dílky.

SKVĚLÉ NÁPADY NAVÍC:

■ Mám ráda příjemnou chuť skořice, proto ji trochu přidávám i do těsta.

■ Tento moučník má řadu podob, při mojí každoroční úrodě ovoce používám místo jablek na plátky nakrájené broskve, hrušky nebo červený rybíz... Věřte mi, i tak je to úžasná pochoutka!

Sněhové rybízové řezy

Nevíte co s nadúrodou červeného rybízu? Můj moučník tento problém vyřeší, neboť je mým zaručeným letním favoritem. Je křehký, příjemně pikantní a lahodný. A pro úplnou dokonalost povrch upečeného moučníku vždy pokropím polevou z hořké čokolády!

300 g hladké mouky, 100 g másla nebo jiného tuku, 60 g moučkového cukru, 3 žloutky, trochu mléka, tuk na vymazání formy nebo plechu
Rybízová náplň: *3 bílky, 120 g pískového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, asi 500 g červeného rybízu, 2 lžice polohrubé mouky*

1. Prosátou mouku, změkklý tuk, cukr, žloutky a podle potřeby trochu mléka rychle zpracujeme a uložíme nejméně na hodinu do chladna odležet.

2. Plech nebo formu vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

3. Odpočinité těsto vyválíme a přeneseme do dortové formy nebo na plech. Vytvarujeme zvýšené okraje a těsto na několika místech propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme 15 minut do slabě růžova.

4. Mezitím připravíme rybízovou náplň: z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého vešleháme cukr. Opraný a okapaný rybíz smícháme s moukou a se sněhem z bílků.

5. Na částečně upečené těsto rozetřeme sněhovou náplň, opět vložíme do trouby, příkon tepla snížíme a dopečeme 10–15 minut dorůžova.

6. Vychladlý moučník pokrájíme na úhledné kousky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Tento koláč má u nás úspěch i v zimě, kdy jej připravuji ze zmrazeného rybízu, který předem nerozmrazuji.

Zamřížované řezy

Tento obyčejný a nenápadný recept z křehkého těsta asi snadno přehlédnete. Ale to by byla vážně škoda, neboť si s ním můžete užít hodně legrace a povolit uzdu svojí fantazii. Já začínám – do vzniklých mřížek dám kopeček měkkého tvarohu nebo ovoce, třeba jahody, maliny, vypeckované třešně, kousky meruněk... a vy pokračujte.

400 g hladké mouky, 200 g másla nebo jiného tuku, 100 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 2–3 žloutky, asi 200 g jahodové nebo meruňkové zavařeniny na potřetí, nastrouhané lískové oříšky nebo nudličky oloupaných mandlí na posypání

1. Plech nebo formu zpravidla nevymazáváme tukem, neboť těsto samo je dost tučné, ale doporučuji plech vyložit papírem na pečení.

2. Na vál prosejeme mouku, přidáme změkklý tuk, moučkový a vanilínový cukr a žloutky. Těsto rychle zpracujeme, vytvarujeme bochánek a uložíme ho asi na hodinu odpočinout do chladna.

3. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

4. Ze $\frac{2}{3}$ těsta vyválíme na pomoučeném vále plát. Přeneseme jej a na několika místech propíchneme vidličkou, aby se během pečení netvořily bublinky. Povrch těsta potřeme zavařeninou. Ze zbylého těsta vyválíme dlouhé a tenké válečky nebo vyválíme plát a pokrájíme ho na dlouhé proužky. Klademe je úhlopříčně na koláč přes sebe tak, aby vytvořily mřížky.

5. Řezy posypeme nahrubo nastrouhanými lískovými oříšky nebo nudličkami oloupaných mandlí. Vložíme je do předehřáté trouby a zvolna pečeme asi 30 minut dorůžova.

6. Řezy necháme vychladnout a pokrájíme na pravidelné čtverečky.

Cikánské řezy

Když je mi nejhůř, tak právě tenhle moučník mi zvedne náladu a zvláště v chladném zimním počasí chutná vždy výborně. Po upečení můžete povrch moučníku pokropit polevou z hořké čokolády, čímž se dotknete cukrářské nirvány...

250 g polohrubé mouky, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, 3 lžíce moučkového cukru, 2 žloutky, 80 g másla nebo jiného tuku, 1 lžíce oleje, 1 lžička citronové šťávy, tuk na vymazání plechu
Ořechová vrstva: 2 bílky, 140 g moučkového cukru 140 g jemně nastrohaných ořechů

1. Na vál prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme cukr, žloutky, změkklý a na menší kousky pokrájený tuk, olej, citronovou šťávu a vypracujeme vláčné těsto, které odložíme asi na 30 minut do chladna.

2. Mezitím připravíme ořechovou vrstvu. Bílky ušleháme hodně dohusta, přimícháme cukr, jemně nastrohaná jádra ořechů. Vše lehce, ale dobře promícháme.

3. Plech vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

4. Odpočínuté těsto na pomoučeném válu vyválíme na plát velikosti plechu a pomocí válečku opatrně přeneseme na připravený plech. Plát těsta potřeme stejnoměrně ořechovou vrstvou, vložíme do mírně přehřáté trouby a pečeme asi 30 minut dorůžova.

5. Po upečení řezy necháme vychladnout a ostrým tenkým nožem pokrájíme na stejně velké kousky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Do ořechové vrstvy můžeme přidat i lžici kakaa a špetku skořice.

Nebeské řezy

Propojit nadýchané těsto s jemným krémem a křehkými sušenkami je zcela neodolatelná kombinace. Tento moučník bude mít italský šmrnc, když ještě sušenky pokapeme rumem smíchaným se silnou černou kávou.

4 vejce, 160 g pískového cukru, 160 g polohrubé mouky, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu, trochu rumu, 1–2 balení Be-be sušenek, čokoládová poleva (recept je na straně 152)

Vanilkový krém: 1 l mléka, 3 sáčky pudinku s vanilkovou příchutí, 150 g másla

1. Plech vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Celá vejce našleháme s cukrem do pěny a vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva.

3. Těsto rozetřeme na připravený plech, vložíme do trouby a pečeme asi 20 minut.

4. Mezitím připravíme krém: v mléce rozmícháme pudinkové prášky a za stálého míchání uvaříme do zhoustnutí. Do ještě horkého pudinku zašleháme máslo.

5. Upečený moučník necháme trochu zchladnout a pokryjeme krémem. Na vlažný krém klademe sušenky jednu vedle druhé (nepřekrýváme je) a pokapeme je rumem.

6. Podle návodu na straně 152 připravíme čokoládovou polevu. Nalijeme ji na sušenky a necháme ztuhnout v chladnu. Ztuhlý moučník pokrájíme na úhledné kostky.

Diplomatické řezy

I když jste spíše na kus uzeného než na sladké, tak zaručuji, že tenhle můj starý rodinný recept vás dostane. A nezapomeňte, správné proležení a prosycení těsta rumovo-kávovým krémem nastane až druhý den, takže se vyzbrojte trpělivostí a budete královsky odměněni.

320 g hladké mouky, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, 90 g moučkového cukru, 1 lžice kakaa, 100 g másla nebo jiného tuku, 1 vejce, asi 5 lžic mléka, tuk na vymazání plechu

Náplň: 500 ml mléka, 1 sáček vanilínového cukru, 6 lžic polohrubé mouky, 200 g másla nebo jiného tuku, 140 g moučkového cukru, 1 lžice rumu, asi ¾ balíčku dětských piškotů, asi 100 ml silné kávy a 3 lžice rumu na namáčení piškotů, moučkový cukr nebo čokoládová poleva (recept na straně 152)

1. Dva plechy dobře vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení.

2. Na vál prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme cukr, kakao, změkklý tuk, vejce, mléko a zpracujeme na vláčné těsto.

3. Je-li těsto příliš suché, můžeme přidat ještě trochu mléka. Zpracované těsto vytvarujeme v bochánek a necháme asi hodinu v chladnu odpočinout.

4. Troubu zapneme na 150 °C. Odpočinité těsto rozdělíme na dvě poloviny a na pomoučeném vále je válečkem rozválíme na plát silný asi 5 mm ve tvaru a velikosti plechu.

5. Pomocí válečku plát přeneseme na připravený plech a na několika místech propíchneme vidličkou. Stejným způsobem zaplníme i druhý plech, vložíme do vyhřáté trouby a asi 20 minut pečeme dorůžova.

6. Mezitím připravíme krém: do kastrůlku nalijeme mléko, rozmícháme v něm vanilínový cukr, mouku a za stálého míchání na mírném ohni přivedeme k varu. Povaříme asi 1 minutu a hustější kaši necháme vychladnout. V misce utřeme změkklý tuk s moučkovým cukrem, po kapkách zašleháme rum a po lžících přidáváme vychladlou kaši. Hladký krém získáme našleháním v elektrickém šlehači.

7. Upečené pláty opatrně přesuneme na vál a necháme vychladnout. Jeden plát potřeme polovinou připraveného krému, povrch poklademe piškoty namočenými v silné kávě a pokapeme rumem.

8. Potřeme druhou polovinou krému, povrch uhladíme nožem a na krém položíme druhý upečený plát. Moučník dáme do druhého dne do chladna.

9. Druhý den povrch řezů pocukrujeme nebo přelijeme čokoládovou polevou a pokrájíme na stejně velké dílky.

Kolejní tvarohové řezy

Tyto vynikající vláčné řezy mě provázely po dobu mých studií při pobytu na vysokoškolské koleji. V neděli, po návratu z domova, je vozila moje milá spolužačka Zdeňka a já se musela vždy krotit, abych jí celou krabičku se „skvostem“ nesnědla. Získala jsem recept a ten je v mém „moučníkovém“ repertoáru dodnes.

Těsto I: 300 g hladké mouky, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, 100 g moučkového cukru, 3 lžičky kakaa, 100 g másla nebo jiného tuku, 1 vejce, asi 3 lžičky mléka, tuk na vymazání plechu

Tvarohová náplň: 750 g měkkého tvarohu, 150 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 2 žloutky, šťáva a kůra z ½ citronu

Těsto II: 4 vejce, 4 lžičky horké vody, 180 g moučkového cukru, 100 ml oleje, 200 g polohrubé mouky, ¼ sáčku kypřicího prášku do pečiva

1. Plech vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení.

2. Na vál prosejeme hladkou mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme cukr, kakao, změkklý tuk, vejce a podle potřeby trochu mléka.

3. Vypracujeme vláčné těsto, které vyválíme na 5 mm silnou placku ve tvaru plechu. Přeneseme ji na připravený plech a na několika místech propíchneme vidličkou.

4. Z měkkého tvarohu, moučkového a vanilínového cukru, žloutků a šťávy a nastrohané kůry z citronu připravíme náplň.

5. Připravíme druhé těsto: v míse utřeme žloutky a po lžičkách k nim přidáváme horkou vodu. Vmícháme moučkový cukr a za stálé-

ho míchání přikapáváme olej (nejlépe v elektrickém šlehači), čímž vznikne bohatá žloutková pěna.

6. Troubu zahřejeme na teplotu 170 °C.

7. Ze všech bílků ušleháme pevný sníh. Asi 3 lžíce sněhu lehce vmícháme do tvarohové náplně. V mouce rozmícháme prášek do pečiva a prosejeme a střídavě s pevně ušlehaným sněhem z bílků lehce vmícháme do žloutkové pěny.

8. Plát těsta na plechu potřeme tvarohovou náplní, zalijeme druhým těstem a povrch uhladíme. Moučník vložíme do středně vyhřáté trouby, po krátkém zapečení příkon tepla zmírníme a pečeme asi 40 minut dorůžova.

9. Upečené řezy necháme vychladnout, pocukrujeme a pokrájíme na stejně velké dílky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Do tvarohové náplně můžeme přidat předem namočené rozinky v rumu nebo pokrájené kandované ovoce.

NADÝCHANÉ PIŠKOTOVÉ TĚSTO

Nadýchané a lehké piškotové těsto se používá v mnoha světových kuchyních. Patří k mým favoritům, neboť je univerzální a asi z žádného jiného těsta neupečeme tolik různých skvělých moučníků – řezů, rolád, slavnostních dortů... Základní těsto je přitom vždy skoro stejné, ale moučník je pokaždé jiný.

NEŽ ZAČNEME...

- ... část mouky můžeme nahradit škrobovou moučkou, která učiní těsto „mechové“.
- ... plech nebo formu vymažeme tukem a místo moukou můžeme vysypat strouhaným kokosem, nastrohanými ořechy či jemnou strouhankou.
- ... základem úspěchu při přípravě piškotového těsta je dobré našlehání žloutků či celých vajec s cukrem. Pro usnadnění práce využíváme elektrický šlehač.
- ... moučníky z piškotového těsta vkládáme do dobře vyhřáté trouby, abychom neposkytli těstu čas, aby „spadlo“. Po zapečení příkon tepla zmírníme a dopékáme již pomaleji. Je-li piškot upečený, poznáme podle toho, že okraje těsta odstávají od plechu nebo formy. Také vpíchnutím špejle doprostřed těsta se přesvědčíme, zda je piškot již upečený (špejle má být po vytažení suchá).

Základní piškotové těsto (na řezy i dorty)

Lehounké těsto z vajec, cukru a mouky je vyzkoušené historií české kuchyně. Poznejte jednoduchost přípravy a jeho různobarevnost, neboť stačí trochu kakaa, roztápnout čokoládu nebo změna náplně a máme hned nespočet zajímavých variant – piškotových řezů i dortů. Pochutnejte si na báječných moučnicích!

6 vajec, 120–150 g moučkového cukru, 120 g polohrubé nebo hrubé mouky

1. Plech vyložíme papírem na pečení nebo dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Zapneme troubu na teplotu 170 °C.

2. Žloutky dáme do misky a utřeme se třemi lžícemi moučkového cukru do pěny.

3. Z bílků ušleháme pevný sníh, přidáme zbývající cukr a ušleháme dohusta. Přidáme ke žloutkové pěně a spolu s prosátou moukou krátce a lehce promícháme.

4. Těsto rozetřeme na plech nebo do dortové formy a vložíme do předehřáté trouby. Řezy na plechu pečeme 15 minut, dort asi 40 minut.

SKVĚLÉ NÁPADY NAVÍC:

■ Těsto můžeme různě obměnit – poloviční množství mouky nahradíme nastrouhanými ořechy, strouhaným kokosem a podobně.

■ Můžeme připravit úsporné piškotové těsto, použijeme jen 4 vejce, přidáme 4 lžice horké vody, lžici škrobové moučky a lžičku kypřícího prášku do pečiva.

Kakaový piškot

Do piškotového těsta lehce vmícháme 2 lžice kakaa.

Základní těsto je pokaždé stejné, ale moučnick pokaždé jiný!

Řezy můžeme připravit klasickým způsobem – na upečený plát těsta nanese krém nebo upečený plát těsta pokrájíme na tři až čtyři dlouhé pláty, které promažeme krémem a klademe je na sebe. Vznikne nám tak efektní moučnick, jehož povrch dozdobíme krémem nebo polevou.

Nanukové řezy

Tyto lahodné řezy se skvěle hodí k víkendové pohodě. Příprava sice zabere trochu více času, ale po ztuhnutí a prosycení piškotů krémem vám možná připomenou staré časy.

Základní piškotový plát, čokoládová poleva (recept je na straně 152) na ozdobení

Nanukový krém: 400 ml mléka, 1 lžíce hrubé mouky, 1 lžíce pudinkového prášku (výborný je s kokosovou příchutí), 250 g másla nebo jiného tuku, 1 žloutek, 100 g moučkového cukru, 1–2 lžíce rumu

1. V mléce rozmícháme mouku, pudinkový prášek a uvaříme kaši. Změklý tuk utřeme se žloutkem, moučkovým cukrem a postupně zašleháme vychladlou kaši a rum.

2. Na upečený piškotový plát nanese krém, povrch uhladíme a přelijeme čokoládovou polevou. Moučník uložíme ztuhnout do chladna a poté ho pokrájíme.

Nugátové řezy

Proč neposedět a nepopovídat si s mlsnými přítelkyněmi při kávě a báječném moučníku? Věřte mi, že tenhle moučník je vždy dobrá volba!

Základní piškotový plát, čokoládová poleva (recept je na straně 152) na ozdobení

Nugátová náplň: 240 g dětských piškotů (2 sáčky), 3 lžíce rumu, 200 ml mléka, 100 g másla nebo jiného tuku, 80 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 2 lžíce kakaa

1. Piškoty umeleme nebo rozmačkáme válečkem, pokapeme rumem a zalijeme horkým mlékem. Změklý tuk vyšleháme s moučkovým a vanilínovým cukrem a kakaem do pěny a přidáme namočené piškoty.

2. Na upečený a vychladlý piškotový plát nanese krém, povrch uhladíme a přelijeme čokoládovou polevou. Moučník uložíme ztuhnout do chladna. Řezy krájíme na stejně velké kousky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Máte-li rádi chuť kávy, přidejte do náplně 1–2 lžičce odvaru silné kávy.

Punčové řezy

Jako malá jsem měla moc ráda punčové řezy „nacucané“ rumem. Příprava originálního receptu na punčové řezy mně ale připadala příliš složitá, tak jsem to zkusila takhle... K dobrému moučníku si člověk vždy najde cestu!

Základní piškotové těsto, pikantní zavařenina na potřetí, čokoládová poleva (recept je na straně 152) na ozdobení

Rumová náplň: 150 g másla či jiného tuku, 100 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 120 g dětských piškotů (1 sáček), 80 g jader vlašských ořechů, 100 ml rumu, 200 ml mléka, 1 lžičce kaka

1. Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilínovým cukrem do pěny. Vmícháme válečkem podrcené piškoty, nastrouhané ořechy, rum a zchladlé svařené mléko s kakaem. Dobře promícháme.

2. Upečený a vychladlý piškotový plát potřeme zavařeninou, na ni nanese rumovou náplň, přelijeme čokoládovou polevou a necháme ztuhnout. Ztuhlé a proleželé řezy krájíme na úhledné kousky.

Míša řezy

Tak tenhle moučník vás nikdy nezklame... Jemná chuť tvarohového krému s rumem na mírně nahořklém kakaovém piškotu dokáže řádně vyprovokovat chuťové buňky k dalšímu a dalšímu kousku. Je opravdu velmi těžké odolat, kila nahoru, těšte se!

Základní kakaové piškotové těsto, čokoládová poleva

(recept je na straně 152) na ozdobení

Tvarohový krém: 125 g másla, 125 g Hery, 150 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 500 g měkkého tvarohu, 1–2 lžíce rumu

1. Změklý tuk utřeme s moučkovým a vanilínovým cukrem do pěny, postupně přidáváme tvaroh, rum a společně utřeme dohladka.

2. Upečený a vychladlý kakaový plát potřeme tvarohovým krémem a přelijeme čokoládovou polevou. Uložíme ztuhnout do chladna. Ztuhlé řezy krájíme na úhledné kousky.

DORTY

nejen pro rodinné oslavy

Narozeniny, výročí svatby, křtiny, maturita, promoce – k výjimečným událostem patří výjimečný moučník. A doma a s láskou připravený dort patří k oblíbeným dárkům pro oslavence. Možná máte utkvělou představu, že upéct dort je velký kumšt, a proto se raději spoléháte na nejbližší cukrárnu. Seberte odvalu, vyberte si některý z mých zaručených receptů, věnujte přípravě trochu času a dobrý pocit vás hned tak neopustí.

NEŽ ZAČNEME...

- ... formu důkladně vymažeme tukem (nejlépe ztuženým) a vysypeme jemnou strouhankou, strouhaným kokosem nebo hrubou moukou. Korpus pak snáze vyklopíme.
- ... během pečení můžeme dort na několika místech propíchnout špejlí, aby mohl unikat přebytečný vzduch a dort zůstal rovný a dobře se propekl.
- ... upečený korpus vyklopíme z formy až po vychladnutí, jinak by klesl a srazil se.
- ... piškotový korpus pečeme alespoň den předem, neboť se dá lépe krájet na pláty a nebude tolik drobit.
- ... před plněním korpus podélně rozkrojíme tenkým ostrým dlouhým nožem. Postupujeme tak, že korpus otáčíme jednou rukou a druhou krájíme korpus dokola, až dořízneme ke středu. Korpus můžeme též naříznout, do zářezu vložit nit a pak rozkrojit stejným způsobem, jako se krájí knedlíky.
- ... dort bude chutnější a vláčnější, když rozkrojené pláty pokapeme ovocnou šťávou, rumem, likérem nebo silným čajem.
- ... plnění libovolnou zavařeninou je nejjednodušší způsob, jak z piškotu uděláme dort. Zavařeninu utřeme dohladka a podle chuti ji doplníme rumem či jiným alkoholem.

- ... krémy na plnění můžete různě střídat i různě ochucovat – inspirujte se na straně 145–147.
- ... při zdobení dortů pamatujeme, že méně často znamená více. Složitě ozdobu nevolíme, nejsme-li ve zdobení příliš zběhlí.
- ... dort potřený krémem můžeme jednoduše ozdobit tak, že do něj vytvoříme vidličkou rýhy. Uděláme rovné či vlnité pruhy nebo mřížky.
- ... jednoduše můžeme dort ozdobit i tak, že světlý krém poprášíme slabou vrstvou jemně mleté kávy nebo kaka a vidličkou rýhovitě ozdobíme.
- ... povrch dortu můžeme posypat strouhaným kokosem, kokosovými lupínky, nasekanými či nastrouhanými ořechovými jádry nebo mandlemi, kakaovým grankem, barevným máčkem, strouhanou čokoládou nebo hoblinkami z čokolády, které snadno vytvoříme škrabkou na brambory, dále čerstvým, kompotovaným nebo kandovaným ovocem, želé, čokoládovými pralinkami, lentilkami a podobně.
- ... velmi efektním a jednoduchým způsobem ozdobíme dort takto: z tužšího papíru vystříhneme šablonu (monogram, letopočet nebo jiné jednoduché tvary), položíme ji na povrch dortu a pocukrujeme moučkovým cukrem nebo kakaem. Pak šablonu z dortu opatrně sundáme. Postupovat můžeme i tak, že povrch dortu přelijeme polevou a hned opatrně pomocí šablony ozdobíme posypáním strouhaným kokosem, strouhanou čokoládou a podobně. Malou proměnou můžeme připravit celou řadu „dortových“ variant:

Piškotový korpus

Piškotový korpus připravíme podle receptu na straně 97.

Kakaový dortový korpus

Do piškotového těsta lehce vmícháme 2 lžíce kaka a.

TIP:

Upečený a vychladlý kakaový korpus naplníme a ozdobíme klasicou, pařížskou nebo tvarohovou šlehačkou (recepty jsou na straně 148) a ozdobíme podle fantazie.

Čokoládový dortový korpus

Do piškotového těsta lehce vmícháme 30–50 g rozehřáté čokolády.

TIP:

Upečený a vychladlý čokoládový korpus můžeme naplnit a ozdobit meruňkovou zavařeninou, čokoládovou pomazánkou nugetou nebo čokoládovým krémem či kávovým krémem (recepty jsou na straně 146). Povrch dortu bohatě posypeme nahrubo nastrouhanou bílou čokoládou.

Kávový dortový korpus

Do piškotového těsta lehce vmícháme dvě lžice silné kávy.

TIP:

Skvělé chuti dortu docílíme, když kávový korpus naplníme a ozdobíme pikantní zavařeninou nebo lahodným kávovým, kakaovým nebo mandlovým krémem (recepty jsou na straně 146). Povrch dortu posypeme nudličkami opražených mandlí.

Oříškový nebo ořechový dortový korpus

Oříškový nebo ořechový piškotový korpus získáme, když část mouky nahradíme nastrouhanými lískovými oříšky nebo vlašskými ořechy.

TIP:

Upečený a vychladlý oříškový (ořechový) korpus naplníme a ozdobíme višňovou zavařeninou nebo oříškovým, ořechovým či kakaovým krémem – recepty jsou na straně 146–147. Povrch dortu posypeme nastrouhanými oříšky nebo ořechy.

Mandlový dortový korpus

Mandlový piškot získáme, když část mouky nahradíme nastrohanými mandlemi.

TIP:

Výborný dort připravíme, když mandlový korpus naplníme a potřeme čokoládovou pomazánkou nugetou, čokoládovým nebo kávovým krémem (recepty jsou na straně 146), který ještě dochuťme mandlovým likérem. Povrch dortu posypeme nastrohanými mandlemi nebo mandlovými lupínky.

Ovocný dort

Základ tohoto dortu tvoří jemný piškotový korpus doplněný ovocem „pod sklem“. Vyžaduje sice trochu trpělivosti, ale ta se určitě vyplatí.

Upečený piškotový korpus, zavařenina na potřeni, čerstvé nebo kompotované ovoce, rosol (recept je na straně 154)

1. Piškotový korpus podélně rozřízneme na dvě části, potřeme zavařeninou a spojíme do původního tvaru.
2. Připravíme si rosol podle receptu na straně 154.
3. Dort vložíme do formy, povrch potřeme zavařeninou, poklademe ovocem a přelijeme želatinou, kterou necháme ztuhnout.
4. Ztuhlý dort pokrájíme na dílky, které můžeme ještě přizdobit kopečkem ušlehané smetany.

SKVĚLÉ NÁPADY NAVÍC:

- Místo rosolu můžeme připravit koupenu bílou nebo červenou dortovou želatinu, kterou připravíme podle návodu na obalu.
- Příjemnou a rychlou obměnu tohoto dortu připravíme, když naplněný piškotový korpus zavařeninou spojený do původního tvaru poklademe ovocem a překryjeme pevně ušlehanou smetanou. Snažíme se použít stejné chuti – jahodový dort naplníme jahodovou zavařeninou a ozdobíme jahodami atd. Povrch dortu můžeme posypat čokoládovými hoblinkami či podcenyými ořechy, zajímavě vypadají pistácie. Připravíme-li si piškotový korpus předem či ho koupíme, potřebujeme asi čtvrt hodiny času, než dort neseme na stůl!

Dort s koňakovým krémem

Jednoduché nadýchané piškotové těsto v kombinaci s osvěžující náplní se postará o vaši chuťovou rozkoš a určitě se stane hvězdou každé vaší rodinné oslavy.

Upečený piškotový korpus, ušlehaná smetana a ovoce na ozdobení
Koňakový krém: 2 lžice želatiny, 4 lžice mléka, 500 g měkkého tvarohu, 80 g pískového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 100 ml vaječného koňaku, 200–250 ml smetany ke šlehání

1. Příprava koňakového krému: želatinu namočíme do mléka a necháme asi 10 minut nabobtnat. Poté ji krátce nahřejeme, aby se rozpustila. Měkký tvaroh smícháme s rozpuštěnou želatinou, pískovým a vanilínovým cukrem, koňakem a nakonec zjemníme ušlehanou smetanou.

2. Korpus podélně rozřízneme na dvě části, potřeme koňakovým krémem a spojíme do původního tvaru. Uložíme do chladna ztuhnout. Porce dortu před podáváním ozdobíme ušlehanou smetanou a ovocem.

Ořechový (oříškový) dort pro líné kuchařky

Každá rodina má ten svůj jednoduchý a rychlý recept, který spolehlivě funguje jako záchrana, když má přijít nečekaná návštěva. Mým zaručeným receptem je právě tento. Podle vaší fantazie můžete těsto ještě dochutit rumem, citronovou šťávou, kůrou z citronu či pomeranče nebo instantní kávou...

5 vajec, 5 lžic teplé vody, 1 lžice oleje, 100 g pískového cukru, 100 g polohrubé mouky, 100 g nastrouhaných jader lískových oříšků nebo vlašských ořechů, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy, moučkový cukr na posypání nebo čokoládová poleva (recept je na straně 152) na ozdobení

Náplň: malinová nebo višňová zavařenina

1. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Celá vejce s teplou vodou, olejem a cukrem našleháme do husté pěny. Do pěny vmícháme prosátou mouku a nastrouhané ořechy či oříšky. Těsto nalijeme do připravené formy a stěrkou uhladíme.

3. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut. Pokud možno troubu neotevíráme.

4. Korpus necháme ve formě asi 5 minut stát, potom vyklopíme a necháme zcela vychladnout. Podélně ho rozřízneme, potřeme zavařeninou a spojíme do původního tvaru. Povrch dortu pocukrujeme nebo ozdobně pokropíme čokoládovou polevou. Necháme ztuhnout a pokrájíme na dílky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Zajímavou náplní tohoto dortu může být krém „třasák“ (recept na str. 147), který ještě posypeme hoblíčkami hořké čokolády.

Pohádkový dort

Nejen všechny pohádkové bytosti ví, co je dobré. Vím to i já, neboť tento dort se zapsal do mé sbírky receptů opravdu hodně hluboko. Co více si přát – lehounké těsto a jemný kakaový krém, který je podbarvený pikantní příchutí domácí rybízové nebo malinové zavařeniny...

4 vejce, 90 g moučkového cukru, 2 lžíce kaka, 2 lžíce hrubé mouky, špetka prášku do pečiva, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání dortové formy, rybízová nebo malinová zavařenina na plnění

Jemný krém: 1 a ½ lžíce hladké mouky, 150 g másla nebo jiného tuku, 250 ml mléka, 90 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 2 lžíce kaka

1. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Žloutky dáme do misky, přidáme cukr, kakao a utřeme do pěny.

3. Z bílků ušleháme pevný sníh a spolu s moukou a špetkou prášku do pečiva jej lehce vmícháme do žloutkové pěny. Těsto rozetřeme do připravené formy, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 40 minut.

4. Připravíme krém: hladkou mouku a 2 lžíce tuku na mírném ohni umícháme na jíšku a zalijeme mlékem. Dobře rozmícháme a krátce povaříme v hladkou kaši, kterou necháme za občasného zamíchání vychladnout. Zbylý změkklý tuk v misce utřeme s moučkovým a vanilínovým cukrem, kakaem a po částech zašleháme kaši. Snadněji krém našleháme v elektrickém šlehači.

5. Upečený dort necháme ve formě trochu zchladnout, poté vyklopíme a podélně rozřízneme na dvě části. Potřeme zavařeninou a spojíme do původního tvaru. Na povrchu a po stranách dortu nanese kakaový krém a uložíme do chladna ztuhnout. Ztuhlý dort pokrájíme na stejně velké dílky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Povrch dortu můžeme ozdobit hoblinkami hořké čokolády a jednotlivé porce dortu ještě ozdobíme kopečkem ušlehané smetany.

Dort pro milovníky kávy

Mám pro vás jednoduchý recept na dort inspirovaný italskými recepty, kterému naprosto propadnete. Jemný krém s příchutí kávy na „podušce“ z nadýchaného ořechovo-kávového piškotu dokonale probudí všechny vaše chuťové pohárky. Fantastický moučník s nápadem!

200 g másla nebo jiného tuku, 200 g pískového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 4 vejce, 300 g hladké mouky, 1 lžička kypřicího prášku do pečiva, 60 g vlašských ořechů, 100 ml odvaru silné kávy, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání dortové formy

Náplň: 500 g jemného měkkého tvarohu, lučiny nebo mascarpone, 4–5 lžic silné kávy, cukr podle chuti

1. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Změklý tuk dobře smícháme s pískovým a vanilínovým cukrem, přidáme vejce našlehaná vidličkou, prosátou mouku s práškem do pečiva, nastrouhané ořechy a zchladlou kávu. Vše promícháme.

3. Těsto rozetřeme do připravené formy, vložíme do předehřáté trouby a asi 30 minut zvolna pečeme.

4. Připravíme krém: měkký tvaroh, lučinu nebo mascarpone smícháme s kávou a podle chuti osladíme.

5. Vychladlý korpus podélně rozřízneme, naplníme částí krému a spojíme do původního tvaru. Povrch dortu ozdobíme zbylým krémem a poprášíme jemně mletou kávou. Uložíme ztuhnout do chladna. Po ztuhnutí pokrájíme na dílky.

SKVĚLÝ NÁPAD NAVÍC:

■ Povrch tohoto působivého dortu můžeme ozdobit čokoládovými kávovými zrny a poprášíme kakaem nebo zkuste povrch dortu posypat nastrouhanou čokoládovou tyčinkou Kofila (aby se nám lépe strouhala, dáme ji na chvíli do mrazničky).

Dort s čokoládovou duší

Než přistoupíte k přípravě opravdu mistrovského sacher dortu, naladte se tímto jednoduchým, ale výborným dortem. Zůstává jen na vás, zda se inspirujete a pustíte se s chutí do pečení tohoto moderního, nenáročného, ale úžasného dortu.

200 g másla nebo jiného tuku, 200 g moučkového cukru, 1 sáček vanilínového cukru, 4 vejce, 4 lžíce horké vody, 4 lžíce kakaa, 230 g hladké mouky, 2 lžičky kypřicího prášku do pečiva, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání dortové formy, 300 g čokolády Ledové kaštiny na ozdobení

Náplň: 300 ml smetany ke šlehání, 1 sáček ztužovače šlehačky, 1–2 lžíce moučkového cukru

1. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Změklý tuk, moučkový a vanilínový cukr a vejce našleháme, postupně přidáme horkou vodu, kakao a nakonec vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva.

3. Jemné těsto rozetřeme do připravené dortové formy. Vložíme do předehřáté trouby a asi 30 minut zvolna upečeme. Necháme krátce chladnout a vyklopíme.

4. Vychlazenou smetanu smíchanou se ztužovačem ušleháme, přidáme cukr a došleháme dohusta.

5. Piškotový korpus necháme zcela vychladnout, podélně rozřízneme, potřeme ušlehanou smetanou a spojíme do původního tvaru.

6. Ve vodní lázni rozeřejeme čokoládu Ledové kaštiny a celý povrch dortu přelijeme. Necháme v chladnu ztuhnout. Po ztuhnutí dort pokrájíme na stejné dílky.

Vídeňský sachr dort

Nejznámějším moučníkem rakousko-uherských časů je tento dort, o kterém dokonce soud rozhodl, že smí být plněný jenom meruňkovým džemem, žádný jiný nepřipadá v úvahu. Originální recept si však původní Sachrova cukrárna uchovává jako tajemství, a tak i můj recept je jen jedním z mnoha. Je však jisté, že dort zdobí pořádná vrstva čokolády a měl by se podávat k silné kávě s vanilkovou šlehačkou...

120 g hořké čokolády, 120 g másla, 40 g moučkového cukru, 6 vajec, 150 g pískového cukru, 120 g polohrubé mouky, tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání dortové formy, meruňková zavařenina na potřetí, čokoládová poleva (recept je na straně 152) a ušlehaná smetana na ozdobení

1. Dortovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou. Zapneme troubu na teplotu 160 °C.

2. Ve vodní lázni rozeřjeme čokoládu s máslem a moučkovým cukrem. Našleháme do pěny a za postupného šlehání přidáme žloutky.

3. Z bílků ušleháme pevný sníh a zašleháme do něho pískový cukr. Přidáme ke žloutkové pěně a spolu s prosátou moukou lehce promícháme.

4. Jemné těsto rozetřeme do připravené formy, vložíme do předehřáté trouby a zvolna asi 50 minut pečeme. Upečený piškotový korpus necháme asi 20 minut chladnout ve formě, vyjmeme z dortové formy a necháme zcela vychladnout.

5. Korpus podélně rozřízneme, potřeme polovinou meruňkové zavařeniny a spojíme do původního tvaru.

6. Připravíme čokoládovou polevu.

7. Celý povrch dortu potřeme zbylou zavařeninou a přelijeme čokoládovou polevou. Dort necháme do druhého dne v chladnu rozležet. Před podáváním ho pokrájíme na díly a ozdobíme ušlehanou smetanou, popřípadě ještě nastrouhanou čokoládou.

PIŠKOTOVÉ ROLÁDY

jako dech

Piškotová roláda je oblíbenou součástí našich rodinných oslav. A ač to tak nevypadá, patří mezi jednoduché a efektní moučníky, fascinující je i její „různobarevnost“, neboť stačí trochu kakaa, rozehráté čokolády nebo změna náplně a máme hned nespočet zajímavých variant. Krásně si notuje nejen s pikantní zavařeninou, ušlehanou smetanou, ale i krémovými náplněmi (inspirujte se na straně 145–147).

NEŽ ZAČNEME...

- ... těsto na roládu roztíráme nejlépe gumovou stěrkou nebo širokou špachtlí, a to stejnoměrně po celém povrchu ve vrstvě asi na prst vysoké.
- ... nakrájené plátky rolády hezky vypadají a mají příjemnou osvěžující chuť, pokud plát těsta potřeny krémem poklademe ovocem – vynikající jsou banány, kiwi, jahody nebo kostky kompotovaného ananasu. Skvělé jsou i náplně používané při přípravě řezů, jako nanukový a tvarohový míša krém či punčová a nugátová náplň – recepty jsou na straně 98–100.
- ... plníme-li roládu zavařeninou, nanášíme ji na ještě teplý plát upečeného těsta a ihned zavineme.

Oblíbená piškotová roláda

Piškotové rolády jsou pokladem střeoevropské kuchyně. Pod nadýchaným a dozlatova upečeným obalem se skrývají vynikající náplně. Pusťte se do pečení, plnění a svinování a ručím vám za to, že to v kuchyni pořádně „rozbalíte“.

4 vejce, 5 lžic horké vody, 150 g moučkového cukru, 1 lžice oleje, 150 g polohrubé mouky, špetka prášku do pečiva, tuk a hrubá mouka na papír na pečení

1. Na plech rozložíme tukem potřený a moukou vysypaný papír na pečení. Zapneme troubu na teplotu 180 °C.

2. Do misky dáme žoutky a utřeme je s horkou vodou a se 3 lžicemi cukru do pěny (nejlépe pomocí elektrického šlehače).

3. Do žoutkové pěny vmícháme olej, část mouky a prášek do pečiva.

4. Z bílků ušleháme pevný sníh, zašleháme zbývající cukr a zlehka jej vmícháme do žoutkové pěny spolu se zbylou moukou.

5. Těsto rozetřeme na papír položený na plechu, povrch stěrkou uhladíme a vložíme do předehřáté trouby. Roládu pečeme asi 20 minut, aby nepřeschla a dala se dobře stočit. Jakmile je těsto upečené (okraje jsou nahnědlé a odchlípují se), přikryjeme těsto utěrkou (já ji vždy mírně navlhčím vodou) a i s papírem svineme a necháme vychladnout.

6. Poté ji rozbalíme, naplníme, zbavíme papíru na pečení a stočíme. Uložíme do chladničky ztuhnout a rozležet. Po ztuhnutí ji šikmo krájíme na plátky.

SKVĚLÉ NÁPADY NAVÍC:

■ Toužíte po změně? Příště bez obav část mouky nahraďte jemně nastrohanými ořechy, mandlemi nebo chuť těsta obohaťte o lžici kakaa, lžici odvaru silné černé kávy či nastrohanou čokoládou.

■ Popusťte uzdu svojí fantazii a obměnami náplní připravte vždy originální rolády. Pro inspiraci nalistujte strany 145–148.

Letní roláda s ovocem

Piškotová roláda je skutečně dílem okamžiku. Zkuste pro změnu tuhle zdravou obměnu piškotové rolády s dávkou čerstvého ovoce. Výborné jsou jahody, borůvky, maliny, ale i kostičky zralých broskví, meruněk..., ale to záleží na vaší chuti!

Korpus na piškotovou roládu, moučkový cukr na posypání

Ovocný krém: 2 lžičky želatiny, 200 ml mléka, ½ sáčku pudinku s vanilkovou příchutí, 2 lžíce pískového cukru, 70 g másla, 250 g měkkého tvarohu (v kostce), 250–300 g čerstvého ovoce

1. Želatinu namočíme v části mléka a necháme asi 10 minut nabobtnat. Poté ji zahřejeme a necháme rozpustit.

2. Z mléka a pudinkového prášku uvaříme za stálého míchání pudink, do kterého po uvaření přidáme cukr a máslo. Necháme vychladnout.

3. Měkký tvaroh utřeme, postupně zašleháme pudink, předem namočenou a rozehřátou želatinu a částečně rozmačkané ovoce.

4. Upečený a vychladlý piškotový plát potřeme ovocným krémem, stočíme a uložíme ztuhnout do chladničky. Před podáváním povrch rolády pocukrujeme a pokrájíme na plátky.

Kubánská banánová roláda

Banánová roláda je tak dobrá, že se s vypětím všech sil udržíte, abyste z ní neodkrojili další a další kousek. A život začne být zajímavější...

Korpus na kakaovou piškotovou roládu, ušlehaná smetana, banán a nastrouhaná čokoláda (nejlépe hořká) na ozdobení

Náplň: pikantní zavařenina, 2–3 banány

1. Banány podélně rozpůlíme a odkrojíme špičky. Upečenou a vychladlou roládu potřeme zavařeninou, poklademe špalíčky banánů a stočíme.

2. Povrch rolády potřeme ušlehanou šlehačkou se ztužovačem a cukrem a posypeme nastrouhanou čokoládou. Uložíme krátce ztuhnout do chladničky a poté pokrájíme na plátky.

Jarmila Mandžuková

ŠKOLA PEČENÍ MOUČNÍKŮ

Fotografie: Isifa Image service s. r. o.

1. strana přílohy Táňa Martínková

Vydalo nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.,

roku 2009 jako svou 887. publikaci

Vydání první. AA 5,94. Stran 160

Redakčně zpracovala Blanka Koutská

Odpovědná redaktorka Jitka Suchá

Vytiskla tiskárna Ekon, Jihlava

Doporučená cena 148 Kč

Nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.

Praha 3, Víta Nejedlého 15

e-mail: info@ivysehrad.cz

www.ivysehrad.cz

ISBN 978-80-7021-994-2