

RECEPTY

zo života **19**



*Pečieme
sladké aj slané*



RECEPTY

zo života **19**

*Pečieme
sladké aj slané*

ZÁKUSKY

KOLÁČE PEČENÉ NA PLECHU

TORTY

SLANÉ PEČIVO

DROBNÉ PEČIVO

Z receptov čitateľov týždenníka Život zostavili a upravili: Lenka Čileková a Ivan Štefánek
Dizajn a grafická úprava: Viktor Vadkerti
Autor fotografií: Dušan Křístek
Jedlá pripravili: Jozef Masaryk a Tomáš Repáš



*Milí priatelia pečenia,
k tradičným domácim radostiam v kuchyni nepochybne
patrí aj príprava rôznych zákuskov a koláčov. Preto sme
sa rozhodli, že už devätnástu knihu zo série Recepty zo
života venujeme práve tejto téme. Isto nám dáte za prav-
du, že sladké alebo slané koláče upečené doma chutia zo
všetkých najlepšie.*

*Ani tentoraz sme nijako neporušili tradíciu a všetky
recepty, ktoré kniha obsahuje, sú od Vás, čitateľiek a čita-
teľov časopisu Život. Väčšina z Vás vo svojich listoch píše,
že návody na prípravu máte dlhoročnými skúsenosťami
overené, čo si skutočne ceníme, keďže sa s nami často de-
líte o svoje rodinné poklady. Pri výbere sme riešili prob-
lém, ktoré z tých maškrít vlastne vybrať. Bolo ich naozaj
obrovské množstvo. Veríme však, že s výsledkom budete
spokojní.*

*V tejto knihe nájdete opäť vyše sto receptov na skvelé
klasické a občas aj menej tradičné koláče, prípadne slané
dobroty. V piatich prehľadných kapitolách sme sa veno-
vali zákuskom, koláčom a tortám. Na svoje si prídu aj
milovníci slaných pochúťok. Osobne sme všetky dobro-
ty aj ochutnali a vrelo ich odporúčame. Zostáva už len
dúfať, že rovnako budú chutiť aj Vám. Za celý tím Vám
prajeme úspešné pečenie.*

Lenka Čileková a Ivan Štefánek
zostavovatelia knihy



Zákusky





Parížske malinové rezy

20 kusov

Cesto:

- 8 vajec
- 150 g práškového cukru
- 150 g hrubej múky
- tuk na vymastenie plechu
- múka na vysypanie plechu

Plnka:

- 1 plechovka zahusteného sladeného mlieka
- 250 g masla
- 100 g práškového cukru
- 1 kg malín
- 500 ml šľahačkovej smotany
- 100 g čokolády na varenie



– Deň pred pečením uvaríme neotvorenú plechovku mlieka v dostatočnom množstve vody. Varíme ju približne 2 hodiny.
– Čokoládu najemno nastrúhame. Šľahačku dáme do hrnca, pridáme čokoládu a varíme, kým sa nerozpustí. Šľahačka však nesmie vriieť. Necháme cez noc vychladnúť.



– Žĺtky vymiešame s cukrom. Primiešame múku a vyšľahaný sneh z bielkov. Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme.
– **Plnka:** V miske vymiešame maslo s cukrom do peny. Pridáme mlieko a premiešame.



– Na upečený koláč natrieme plnku, na ktorú poukladáme umyté a osušené maliny. Čokoládovú šľahačku vyšľaháme a dáme ju navrch koláča. Koláč dozdobíme strúhanou čokoládou a malinami. Pred podávaním necháme stuhnúť.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 20 minút





Kokosovo-jablková štrúdľa

● pre celú rodinu

- 250 g hladkej múky • 150 g tuku • 1 vajce
- 150 ml mlieka • štipka soli • múka na posypanie dosky • 1 vajce na potretie • cukor na posypanie

Plnka:

- 200 g kokosu • 450 g strúhaných jablák
- 100 g hrozienu • 100 g cukru • 50 g strúhanky

– Múku, tuk, vajce, mlieko a štipku soli spolu zmiešame, vypracujeme cesto, ktoré rozvalkáme na pomúčenej doske.

– Cesto posypeme strúhankou, polovicou cukru a polovicou kokosu. Na kokos naukladáme postrúhané jablká, ktoré posypeme zvyškom cukru, kokosu a hrozienu.

– Štrúdľu stočíme, preložíme na plech a potrieme rozšľahaným vajcom. Upečieme vo vyhriatej rúre dohna. Necháme vychladnúť, pokrájame a posypeme práškovým cukrom.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 30 minút



Tvarohová roláda s hruškami

12 kusov

- 200 g hladkej múky
- 100 g tuku
- 60 g práškového cukru
- 1 vajce
- 1 vanilínový cukor
- štipka soli
- múka na posypanie dosky
- tuk na vymastenie formy
- práškový cukor na posypanie

Plnka:

- 2 kyslejšie jablká
- 2 hrušky
- šťava z 1/2 citróna
- 1 vanilínový cukor
- 80 g práškového cukru
- 250 g mäkkého tvarohu
- 1 téglík vanilkového pudingu
- 10 g masla
- 1 vajce

– Z múky, tuku, cukru, vajca, vanilínového cukru a soli vypracujeme cesto, ktoré necháme aspoň 30 minút odpočívať.

– **Plnka:** Tvaroh vyšľaháme s cukrom, vanilínovým cukrom, maslom, vajcom a pudingom. Jablká a hrušky očistíme, pokrájame na drobné kúsky, pokvapkáme citrónovou šťavou a primiešame do tvarohovej plnky.

– Cesto vyvalkáme na pomúčenej doske, rozotrieme naň plnku, zvinieme do rolády a preložíme do vymastenej formy na srnčí chrbát. Pečieme približne 45 minút pri teplote 180 °C. Po upečení vyklopíme, necháme vychladnúť, pocukrujeme a nakrájame.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 45 minút





Mandľová roláda

20 kusov

Cesto:

- 8 bielkov • 130 g práškového cukru
- 50 g mandlí • 40 g hrubej múky • tuk na vymastenie a múka na vysypanie plechu
- posekané mandle na ozdobu

Krém:

- 150 g masla • 100 g práškového cukru
- 30 g mandlí

– Z bielkov a práškového cukru vyšľaháme tuhý sneh, opatrne vmiešame všetku múku a mleté mandle. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme asi 15 minút. Ešte teplú piskótu pomocou utierky zvinieme a necháme vychladnúť.

– Krém pripravíme zmiešaním masla, cukru, nahrubo pomletých alebo nasekaných mandlí. Cesto opatrne a pomaly rozvinieme, rovnomerne potrieme 3/4 mandľového krému a opäť zvinieme. Povrch ozdobíme zvyškom krému a posypeme opraženými mletými mandľami.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 15 minút



Tvarohový krémeš

- pre celú rodinu
- 150 g polohrubej múky
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 1 vajce
- 1 žltok
- 75 g masla
- 75 g práškového cukru
- tuk na vymastenie plechu
- múka na vysypanie plechu

Plnka:

- 500 g tvarohu
- 500 ml mlieka
- 1 vanilkový struk
- 1 vanilkový puding
- 100 g práškového cukru
- 3 žltky
- 1 vajce
- 50 ml oleja

Sneh:

- 4 bielky
- 4 lyžice kryštálového cukru
- práškový cukor na posypanie

– Z múky, vajca, zo žltka, z prášku do pečiva, masla a práškového cukru vypracujeme cesto. Roztlačíme ho na dno a boky vymasteného a vysypaného plechu.

– **Plnka:** Tvaroh rozmixujeme s mliekom, pridáme vajce, žltky, cukor, olej, vyškrabaný vanilkový struk a puding. Plnku vylejeme na cesto a upečieme vo vyhriatej rúre.

– Na upečený koláč opatrne rozotrieme tuhý sneh z bielkov a kryštálového cukru, uhladíme a posypeme práškovým cukrom. Dáme do rúry zhnednúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 20 – 30 minút







Príprava: 35 minút

Brusnicovo- čokoládové rezy

16 kusov

Cesto:

- 200 g masla
- 100 g kryštálového cukru
- 5 vajec
- 60 g osladeného kakaa
- 250 g mletých lieskových orieškov
- 1 lyžička maizeny
- 1 lyžička prášku do pečiva
- hoblínky čokolády na ozdobu

Krém:

- 200 g brusníc
- 100 g práškového cukru
- 400 ml smotany na šľahanie
- 2 stužovače šľahačky

– Rúru vyhrejeme na 180 °C a plech vystelieme papierom na pečenie. Zmäknuté maslo s cukrom vyšľaháme dopenista a po jednom zašľaháme vajcia.

– Kakao zmiešame s mletými orechmi, práškom do pečiva a maizenou. Sypkú zmes potom vmiešame k maslovej.

– Cesto rovnomerne rozotrieme na pripravený plech a pečieme asi 25 minút. Vychladnutý korpus opatrne vyklopíme z plechu a odstránime papier.

– Čerstvé brusnice opláchneme a spolu s práškovým cukrom vložíme do hrnca. Necháme zovrieť, 3 minúty varíme, potom odstavíme z ohňa a necháme vychladnúť.

– Smotanu vyšľaháme so stužovačom dotuha a vmiešame brusnicovú zmes. V prípade, že používame brusnicový kompót, pred použitím ho scedíme. Smotanu potom rozdelíme na čokoládový korpus, povrch uhladíme a necháme v chlade tuhnúť aspoň 2 hodiny. Zákusok nakrájame na 16 kúskov, posypeme hoblínkami čokolády a servírujeme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 25 minút



Príprava: 50 minút

Pomarančové rezy

● pre celú rodinu

Cesto:

- 8 vajec • 240 g krupicového cukru
- 150 g polohrubej múky • 3 lyžice kakaa
- 2 lyžičky prášku do pečiva
- 100 ml pomarančového džúsu
- 100 ml vodky (alebo podľa potreby)
- 8 lyžíc pikantného džemu • 4 pomaranče

Plnka:

- 3 vajcia • 3 lyžice práškového cukru
- 100 g čokolády na varenie • 200 g masla

Poleva:

- 100 g čokolády na varenie
- 30 g stuženého tuku

– Rúru vyhrejeme na 180 °C. Bielky oddelíme od žĺtkov a spolu s cukrom vyšľaháme na tuhý sneh (2 lyžice cukru odložíme bokom). Po jednom zašľaháme žĺtky a nakoniec pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva a kakaom.

– Dva menšie plechy vystelieme papierom na pečenie, cesto rozdelíme na dve časti, rozdelíme na plechy a povrch uhladíme. Pečieme asi 18 minút, potom vyberieme z plechu a necháme vychladnúť.

– Džús zmiešame s vodkou a povrch oboch upečených korpusov zmesou polejeme. Jeden navyše potrieme vrstvou džemu a naukladáme naň plátky pomarančov zbavených šupky a krátko povarených v cukrovom sirupe (zmes zvyšného cukru a vody).

– **Plnka:** Čokoládu rozpustíme v teplom vodnom kúpeli a nad parou ju vyšľaháme spolu s vajcami a cukrom až do zhustnutia. Zmes necháme vychladnúť a postupne ju vmiešame do vyšľahaného zmäknutého masla.

– Pomarančovú vrstvu rovnomerne potrieme krémom a zakryjeme druhým korpusom.

– **Poleva:** Čokoládu spolu s tukom rozpustíme v teplom vodnom kúpeli a polejeme povrch koláča. Necháme stuhnúť v chlade a nakrájame na kúsky.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 18 minút

