

PEČIE

CELÉ SLOVENSKO



100
vybraných
receptov
z 1. série

PEČIE
CELÉ SLOVENSKO

Text © editované recepty zo šou Pečie celé
Slovensko, Petra Tóthová, Jozefína Zaukolcová
Illustrations © Nikola Aronová, 2022
Slovak edition © Media RTVS, s.r.o., 2022

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy
nesmie byť reprodukováná ani šírená v akejkoľvek
forme alebo akýmkoľvek prostriedkami bez
predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

ISBN: 978-80-973622-2-5

PEČIE

CELÉ SLOVENSKO

A decorative flourish consisting of symmetrical, stylized floral and scrollwork elements, centered below the text.

Relácia **Pečie celé Slovensko** vychádza z formátu **The Great Bake Off** vytvoreného **Love Productions** a licencovaného **BBC Studios distribution**. Celosvetovo obľúbená šou si získala srdcia divákov vo viac ako 30 krajinách sveta.

Licenciu zakúpili okrem našich blízkych susedov Česka, Poľska a Maďarska aj exotické krajiny ako Thajsko a Keňa. Rovnako úspešný bol projekt v Taliansku, Francúzsku, Kanade či USA.

Inšpiráciou pre vznik relácie sa stali vidiecke súťaže o najlepšiu tortu vo Veľkej Británii. Tieto súťaže prebiehajú každý rok v skoro každej britskej dedinke.

Od prvého nápadu k námetu trval vývoj súťaže takmer štyri roky, ale od námetu k realizácii už iba šesť mesiacov. V krajinách, kde sa šou vysielala, sa stala jednou z najsledovanejších relácií a po odvysielaní stúpol predaj kuchárskych a cukrárskych pomôcok.

Ide o jednu z najpredávanejších reality šou verejnoprávnej BBC, ktorá si takmer hneď po prvom odvysielaní v roku 2010 získala obrovskú popularitu. Formát sa okrem iného môže pochváliť tromi cenami BAFTA.

Vlastníkom slovenskej licencie je **RTVS**. Prostredníctvom šou **Pečie celé Slovensko** RTVS nielen pozitívne prezentuje slovenskú tradíciu v pečení a cukrárstve, ale zároveň pomáha amatérom preraziť a stať sa profesionálmi.

Šou sa vždy odohráva v rozprávkových priestoroch kaštieľov a záhrad v danej krajine. Pre prvú sériu si tvorcovia zvolili kaštieľ neďaleko Bratislavy, kde bol postavený stan s kompletným kuchynským zázemím pre súťažiacich. Natáčanie prebiehalo nielen v stane, ale aj v interiéroch a exteriéroch kaštieľa, ktorý dotváral priam rozprávkovú atmosféru.

Jedinečná šou **Pečie celé Slovensko** odštartovala na Jednotke 10. októbra 2021.

Slávnostné finále prilákalo k obrazovkám rekordný počet divákov – sledovalo ho takmer

12 súťažiacich upieklo spolu 150 receptov a čelili 30 výzvam. Použili viac ako 1 500 kg surovín, konkrétne 468 druhov surovín. Každý z nich mal k dispozícii 140 kuchynských pracovných pomôcok. Celkovo piekli 81 hodín.

Minulo sa:

2 000 vajec
250 kg múky
150 kg cukru
100 kg čokolády
100 kg masla
100 l mlieka
60 l smotany
50 kg fondánu
22 kg mascarpone... a mnoho iného

600-tisíc ľudí a **vítazom prvej série** šou sa stal sympatický mladý muž **Miro Maculá** z Beňuša, ktorého všetci volajú Miňo.

Počas desiatich týždňov predstavilo svoje cukrárske a pekárske umenie 12 amatérskych pekárov a pekárov, ktorých čakalo v súťaži množstvo náročných výziev.

V každej epizóde súťažiaci pripravovali 3 recepty v rámci osobnej, technickej a kreatívnej výzvy. V osobnej výzve piekli svoj rodinný recept na základe zadania. V technickej výzve sa museli popasovať s receptom od porotkyň. Poslednou bola kreatívna výzva, v ktorej sa fantázii medze nekládli a súťažiaci pripravili mimoriadne náročné a kreatívne dezerty. V tejto knihe vám prinášame 100 najzaujímavejších receptov.



Sympatická **porotkyňa Petra Tóthová** je cake designerka, umelecká cukrárka, ktorá sa špecializuje na výtvarne pôsobivé torty. Zaujímajú ju netradičné postupy a exotické chute. Absolvovala množstvo kurzov v zahraničí, neustále sa vzdeláva.

Sladkému gastronomickému umeniu sa učila u anglickej cukrárky Peggy Porschen, ktorej klientkou je aj speváčka **Madonna**, módna návrhárka **Stella McCartney**, ale aj **Sting** či **Elton John**.

Študovala tiež v Spojených arabských emirátoch a Peru. Posledné kurzy absolvovala v New Yorku a na najlepšej kuchárskej škole na svete v Le Cordon Bleu London. Petra je expertkou na zdobenie, dáva si záležať nielen na chuti dezertov, ale aj ich celkovom vzhľade.

Jožka Zaukolcová je predsedníčkou Klubu cukrárov Slovenska, je **cukrárskou autoritou**, zároveň učí na strednej škole nádejných nových profesionálov.

Orientuje sa na správne technologické postupy a tradičnejšie pečenie. Miluje prácu s čokoládou. Svoju odbornú kvalifikáciu si zvýšila kurzom špecialistov cukrárov. Absolvovala kurzy **Základy umeleckej cukráriny**, **Základy spracovania čokolády**, **výroba francúzskych pralín**, a taktiež školenia u technologov Firmy Callebaut na spracovanie čokolády.

Sympatická Jozefína je autorkou viacerých **cukrárskych kníh**, ktoré sa u čitateľov a nadšencov pečenia stretli s obrovským úspechom. Je to skúsená lektorka, ktorá odovzdáva svoje vedomosti a skúsenosti ďalej. Nebojí sa vysloviť svoj názor a hodnoteniami posúvať výkony finalistov na vyššiu úroveň.

Obsah

BÁBOVKY

Tradičná citrónová bábovka od Alenky	10
Voňavá jogurtová bábovka podľa Bey	12
Pomarančovo-tvarohová bábovka podľa Ingy	14
Magdina bábovka s vaječným likérom	16
Miňova likérová bábovka	18
Marekova púpavová bábovka	20
Bábovka Persian Love podľa Nade	22
Dúhová bábovka od Štefana	24
Viliamove exotické minibábovky	26
Orechová bábovka od Julky	28
Katkina zelená bábovka	30
Čokoládová bábovka s višňami a višňovou omáčkou od Lucie	32

RODINNÉ TORTY

Alenkin makovo-maková torta	36
Brnenská torta podľa Miňa	38
Katkina torta „pník“ s jedlým machom	40
Marekova mandarínkovo-kokosová torta . . .	44
Torta posedenie pri káve podľa Bey	46
Ingina vertikálna citrónová torta	48

CHEESECAKES

Alenkin Browncheese	52
Bein cheesecake s Ruby čokoládou	54
Ingin brusnicový cheesecake	56
Julkin karamelový cheesecake	58
Katkin kokosovo-marakujuový cheesecake	60
Černicovo-šafránový cheesecake od Lucky	62
Magdin citrónovo-medový cheesecake . . .	64
Miňov mangovo-malinový cheesecake . . .	66

Marekov cheesecake s mangovo- -pomarančovým želé	68
Nadin malinový cheesecake	70
Viliamov pistáciový cheesecake	72

TARTALETKY

Portské tartaletky podľa Alenky	76
Beine tartaletky s avokádovým krémom . . .	78
Čokoládové tartaletky s marakujuovým karamelom od Ingy	80
Julkiné tartaletky s granátovým jablkom . . .	82
Katkine nugátové tartaletky	84
Tartaletky Piňa Colada od Lucky	86
Magdine jablkové tartaletky	88
Miňove karamelové tartaletky	90
Marekove gaštanové tartaletky	92
Nadine vanilkovo-čokoládové tartaletky . .	94
Viliamove tartaletky s lieskovcovým praliné	96

CHLEBY

Cesnakový chlieb od Alenky	100
Bein pšeničný chlieb	102
Chlieb Borodinskij od Ingy	104
Celozrnný chlieb s cibuľkou a slnečnico- vými semenkami od Julky	106
Katkin tigrí chlieb s pivom	108
Ražno-pšeničný kvet s tuniakovou nátierkou od Lucky	110
Miňov chlieb so sušenými paradajkami . .	112
Marekov chlieb z amarantovej a pohánkovej múky	114
Nadin chlieb s pekanovými orechami a figami	116
Taliansky chlieb od Viliama	118

QUICHE

Alenkin špenátový quiche.	122
Zemiakový quiche podľa Ingy.	124
Hokkaidový quiche od Katky.	126
Zeleninový quiche od Lucky.	128
Miňov syrovo-šunkový quiche.	130
Nadin quiche inšpirovaný Talianskom.	132

MRKVOVÉ DEZERTY

Mrkvový koláč s ananášovým krémom podľa Alenky.	136
Mrkvový koláč s pekanovými orechami podľa Bey.	138
Ingin mrkvový koláč Earl Grey s mangom.	140
Julkin mrkváč.	142
Mrkvový darček od Katky.	144
Mrkvový chlebík s pistáciami od Lucky. ...	146
Miňova mrkvová torta s mascarpone.	148
Marekova mrkvová torta s pomarančmi. ...	150
Nadin mrkvový koláč s mrkvovými čipsami.	152

MAKRÓNKY

Makróňková pláž.	156
Kokosová plnka.	159
Pepermintová ganache.	159
Levandulovo-marhuľová náplň.	160
Ganache z bielej čokolády.	160
Punčová plnka.	161
Banánová plnka.	161
Čučoriedková plnka.	162
Čokoládová ganache.	162
Ganache z bielej čokolády.	163

SLANÉ PEČIVO

Alenkin vychodňarsky mišmaš.	166
Gruzínsko-litovské slané prekvapenie podľa Ingy.	168
Julkin košík so slanými dobrotami.	170
Taliansky slaný mix od Lucky.	172
Miňov slaný košík.	174
Slaný mix od Mareka.	176
Domáce slané pečivo podľa Nade.	178

CAKESICLES

Alenkiné párty cakesicles.	182
Inginé pečené nanuky pre deti.	184
Pečené nanuky na rozlúčku so slobodou od Katky.	186
Bezlepkové nanuky podľa Lucky.	188
Miňove svadobné cakesicles.	190
Abstraktné cakesicles k výročiu od Mareka.	192
Nadine valentínske pečené nanuky.	194

TORTY SO ŽELATÍNOU

Alenkiná želé torta s vyrezávaným ovocím.	198
Exotická želatínová koruna podľa Lucky. ..	200
Svieža bazová torta podľa Miňa.	202

TVAROVANÉ OVOCIE

Záhradné ovocie podľa Alenky.	206
Katkiné tropické ovocie.	208
Zátišie s ovocím podľa Miňa.	210

KANAPKY

Kanapky s lososovou, vajíčkovou a syrovo- mrkvovou penou podľa Alenky.	216
Luckine kanapky s hlúzkovou, hráškovou a krevetovou penou.	218
Kanapky s tuniakovou, žĺtkovou a pečienkovou penou od Miňa.	220

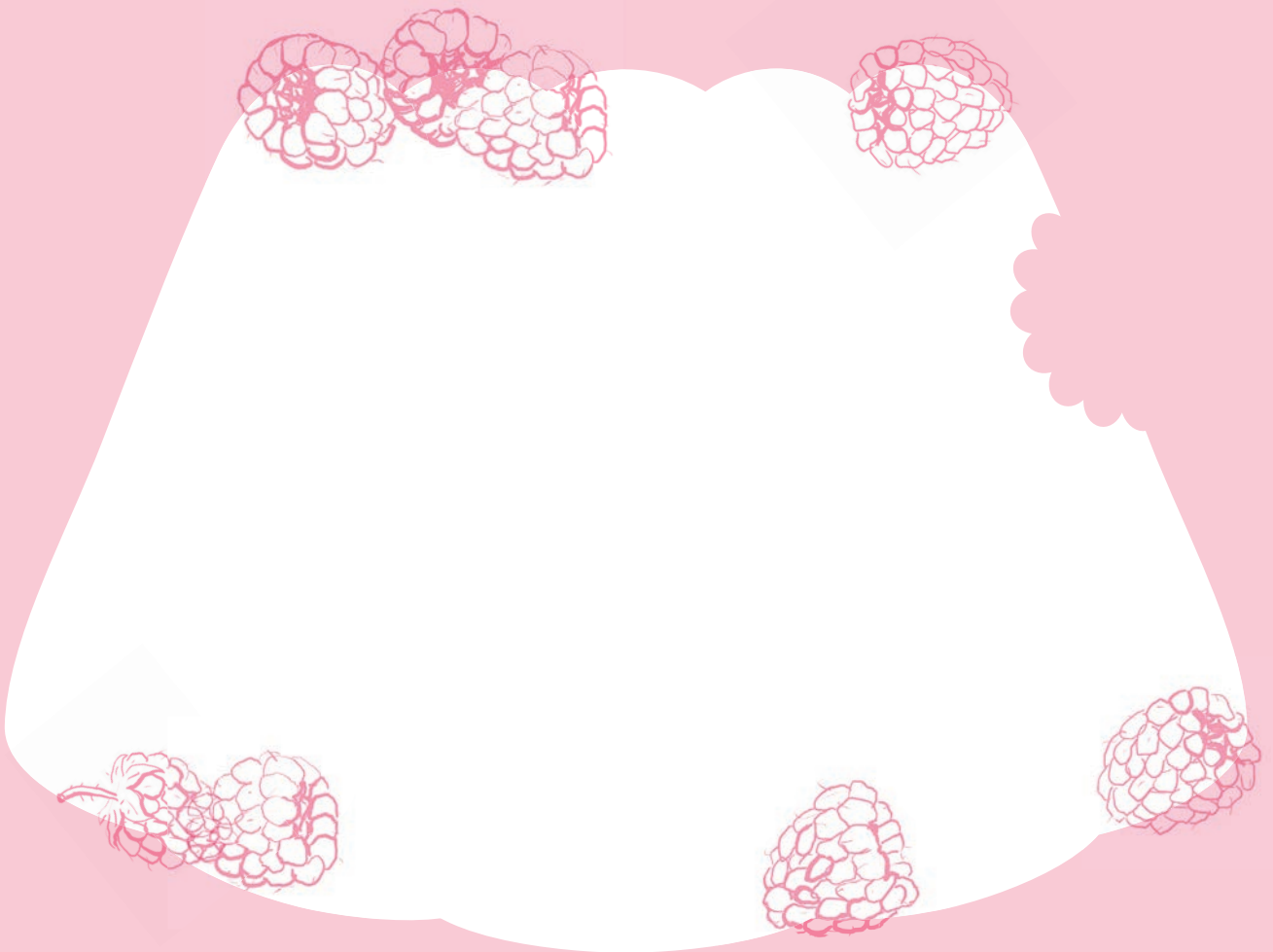
TECHNICKÉ VÝZVY

Laskonky podľa Jožky.	224
Štrúdlä podľa Petry.	226
Bratislavské rožky podľa Jožky.	228
Zamatová roláda podľa Petry.	230
Kornútky od Jožky.	232
Likérové špice podľa Petry.	234
Domáce šišky podľa Petry.	236
Minipavlovky podľa Jožky.	238
Dobošové rezy podľa Petry.	240
Vianočka podľa Petry.	242
Opitý Izidor podľa Jožky.	244

UŽITOČNÉ INFORMÁCIE.	246
---------------------------	-----



Bábovky



Tradičná citrónová bábovka od Alenky



INGREDIENCIE

Cesto

140 g práškového cukru
4 vajcia
1 vanilkový cukor
Šťava z jedného citróna
Kôra z ½ citróna
120 g hladkej múky
150 g polohrubej múky
1 prášok do pečiva
1 Zlatý klas
100 ml oleja
100 ml mlieka

Lemon curd

4 žĺtky
70 g trstinového cukru
70 ml citrónovej šťavy
50 g masla
Kôra z dvoch biocitrónov

Krém

250 g šľahačkovej smotany
250 g mascarpone
1 vanilkový cukor
50 g masla
Lemon curd



POSTUP

1. Žĺtky vyšľaháme s vanilkovým cukrom, postupne pridáme práškový cukor.
2. Keď sú žĺtky dobre vyšľahané, pridáme šťavu z citróna.
3. Postupne vmiešame mlieko a olej, múku s práškom do pečiva, citrónovú kôru a Zlatý klas.
4. Zľahka vmiešame sneh z bielkov a vlejeme do vymastenej a vysypanej formy.
5. Dáme piecť na 170 °C na cca 30 – 40 minút.
6. Pripravíme si lemon curd. Všetko spolu zmiešame a vo vodnom kúpeli za stáleho miešania zahrievame tak dlho, pokiaľ nám zmes nezhrustne.
7. Prepasírujeme ju cez sitko, aby sme zachytili kúsky citrónovej kôry, a dáme schlaďiť.
8. Na krém vyšľaháme smotanu s mascarpone a vanilkovým cukrom a pridáme podľa chuti vychladený lemon curd.

TIP

Aby ste po upečení nemali v ceste žlté bodky, je potrebné Zlatý klas dôkladne premiešať.



Voňavá jogurtová bábovka podľa Bey



INGREDIENCIE

Cesto

- 5 ks stredne veľkých vajíec
- 200 g kryštálového cukru
- 1 ks vanilkového cukru
- Štipka soli
- 250 g jogurtu gréckeho typu (10 % tuku)
- 2 PL pistáciového oleja (prípadne neutrálneho rastlinného oleja)
- 130 g pomletých nesolených pistácií – hrúbku mletia zvolíme podľa toho, ako chceme mať priznané kúsky vo výslednom výrobku
- Kôra a šťava z jedného citróna
- 270 g polohrubej múky
- 2 ČL sódy bikarbóny
- 1 ČL mletého kardamómu

Poleva

- 100 g bielej čokolády
- 125 g jogurtu gréckeho typu
- 80 g celých lúpaných pistácií
- 2 citróny

Na ozdobenie

Pistácie



POSTUP

1. Vajíčka rozbijeme do misy robota a pridáme kryštálový cukor, vanilkový cukor a štipku soli. Metličkovým nadstavcom šľaháme do peny cca 8 – 10 minút.
2. Vyhrejeme teplovzdušnú rúru na 180 °C a pripravíme formu.
3. Do zmesi vajíec a cukru postupne opatrne ručne zapracujeme 250 g jogurtu, 130 g pomletých pistácií, olej, nastrúhanú kôru z jedného citróna, olej a múku, preosiatu spoločne so sódou bikarbónou a kardamómom. Zmes nalejeme do formy a dáme piecť na cca 50 minút podľa výšky formy, prepečenie skontrolujeme špajdlou, ktorá musí zostať suchá.
4. Bábovku vyberieme z rúry, necháme chvíľu odstáť a potom ju vyklopíme z formy.
5. Počas chladnutia základu si pripravíme polevu – nad parou rozpustíme bielu čokoládu, do ktorej po miernom vychladnutí primiešame jogurt a podľa chuti šťavu z citróna.
6. Druhý citrón očistíme a vykrojíme segmenty (malým ostrým nožíkom vykrajujeme len čistú dužinu bez šupiek) a tie nakrájame na malé kocky. Pistácie presekáme na väčšie kúsky.
7. Po vychladnutí bábovku prelejeme polevou, posypeme pistáciami a dozdobíme citrónovými kúskami.

TIP

Ak sa stane, že bábovka je suchá, urobte si z citrusov cukrový rozvar a po upečení potrite bábovku štetcom, rozvar vsiakne a bábovku zvláčni.





Pomarančovo-tvarohová bábovka podľa Ingy

INGREDIENCIE

Cesto

120 g masla
 200 g trstinového cukru
 (+ 50g na karamelizované orechy)
 Štipka soli
 2 ČL kôry z biopomaranča
 4 vajcia
 Pomarančový likér podľa chuti
 220 g tvarohu
 220 g hladkej špaldovej múky
 2 ČL prášku do pečiva
 50 g pekanových orechov
 5 biopomarančov
 100 g pomarančovej šťavy
 30 g kryštálového cukru
 2,5 g pektínu

Na ozdobenie

Pomaranče
 Jedlé kvety

POSTUP

1. Najskôr skaramelizujeme orechy s cukrom. Skaramelizované necháme vychladnúť na papieri na pečenie a nasekáme na menšie kúsky.
2. Maslo vyšľaháme s cukrom a pomarančovou kôrou do svetlej peny. Postupne pridáme žĺtky s likérom, za každým dobre prešľaháme.
3. Potom pridáme tvaroh, prešľaháme.
4. V mise zmiešame múku, prášok do pečiva a soľ. Všetko zamiešame do cesta.
5. Nakoniec pridáme vyšľahané bielky a karamelizované orechy. Nalejeme do formy a pečieme na 190 – 200 stupňoch cca 45 min.
6. Kým sa peče bábovka, pripravíme si želé. Pomarančovú šťavu zohrejeme, pridáme cukor s pektínom a prevaríme. Odstavíme z ohňa a necháme vychladnúť.
7. Natrieme na bábovku a ozdobíme pomarančom a jedlými kvetmi.



TIP

Ak pridáte do cesta viac prášku do pečiva, ako je v recepte, cesto počas pečenia naberie na objeme, ale po vychladnutí klesne.





Magdina bábovka s vaječným likérom

INGREDIENCIE

Cesto

4 vajcia
200 g práškového cukru
2 vanilkové cukry
200 ml oleja
200 ml vaječného likéru
100 g hladkej múky
100 g zemiakového škrobu
1 prášok do pečiva
300 g čerstvých malín

Ganache

150 g tmavej čokolády
120 ml šľahačky

POSTUP

1. Vajcia, cukor a vanilku vyšľaháme a pridáme olej a likér (pomaly).
2. Múku, škrob a prášok do pečiva zmiešame a pridáme k vajíčkovej hmote cez sitko.
3. Maliny posypeme múkou a vpustíme do cesta.
4. Dáme piecť na 160 – 170 °C na cca 45 min.
5. Necháme vychladnúť a polejeme čokoládovou ganache, ktorú si pripravíme tak, že nalejeme zohriatu šľahačku na čokoládu a vymiešame do hladka.
6. Dozdobíme malinami.



MAGDALÉNA

Aktívne pečie už šesťnásť rokov. Cukrárske umenie je pre ňu relax i spôsob ako si vyvetrať hlavu. Nikdy neabsolvovala žiadne kurzy a v pečení je samouk. Veľá sa naučila pri svojej mame a v kolektíve žien, ktoré pripravovali koláče na svadby.



Miňova likérová bábovka



INGREDIENCIE

Cesto

250 g hladkej múky
 30 g kakaa
 200 g kryštálového cukru
 1,5 ČL prášku do pečiva
 1 ČL soli
 2 vajcia
 150 g rozpusteného masla
 4 PL uvarenej kávy
 150 g kyslej smotany
 150 ml smotanového likéru
 50 g bielej čokolády
 50 g lieskových orechov celých
 100 g lieskových orechov sekaných

Poleva

100 g kryštálového cukru
 50 ml smotany na šľahanie
 50 – 100 g práškoveho cukru podľa chuti
 Smotanový likér podľa chuti

postup

1. Najskôr zmiešame všetky sypké ingrediencie (múku, $\frac{1}{2}$ cukru, kakao, prášok do pečiva a soľ).
2. Pridáme žĺtky, rozpustené maslo, 4 lyžice kávy, kyslú smotanu, likér a na koniec pridáme vyšľahané bielky s $\frac{1}{2}$ cukru.
3. Formu na bábovku vymažeme rozpusteným maslom, vysypeme múkou, naplníme cestom do polovice, pridáme opražené nasekané lieskové orechy a bielu čokoládu, pridáme druhú polovicu cesta.
4. Pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C cca 50 minút.
5. Po upečení necháme bábovku chvíľu vychladnúť, vyklopíme ju a polejeme karamelom zmiešaným s likérom. Ozdobíme nasekanými, opraženými lieskovými orechmi, lieskovými orechmi v karameli a karamelovou ozdobou.

TIP

Ak orechy pred použitím opražíte na suchej panvici, uvoľnia sa z nich aromatické oleje a budú chuťovo výraznejšie.





Marekova púpavová bábovka

INGREDIENCIE

Cesto

200 g masla
150 g práškového cukru
250 g jemného tvarohu
1 ČL vanilkového extraktu
3 vajcia
150 g hladkej múky
150 g polohrubej múky
1 prášok do pečiva
1,5 dl šľahačky podľa potreby
2 PL kakaa
100 g opečených lieskových
orechov
8 ks púpavových kvetov
350 g kryštálového cukru
na karamel

Na ozdobenie

Opečené lieskové orechy
Púpava
Physalis
Práškový cukor
Zlatý jedlý prach

POSTUP

1. Maslo, vajcia a tvaroh vyberieme z chladničky asi 1 hodinu pred pečením.
2. Zapneme rúru na 180 °C.
3. Ak nemáme opečené lieskové orechy, dáme ich na panvicu opekať.
4. Zmäknuté maslo vyšľaháme s práškovým cukrom do svetlej peny, pridáme vajcia postupne jedno po druhom.
5. Sledujeme orechy.
6. Do už urobenej zmesi pridáme vanilkový extrakt a tvaroh. Dobre premiešame.
7. Pridáme preosiate múky spolu s práškom do pečiva a podľa hustoty pridávame asi 50 ml šľahačky.
8. Pomelieme časť lieskových orechov a vysypeme nimi vymastenú formu, zvyšok môžeme vysypať do cesta, pridáme lupienky púpavových kvetov a zamiešame.
9. V 50 ml zohriatej šľahačky rozmiešame 2 PL kakaa.
10. Do cukrárskeho vrečka dáme asi $\frac{2}{3}$ cesta a do zvyšku cesta zamiešame kakao, ktoré dáme do druhého cukrárskeho vrečka.
11. Vytlačáme do formy podľa svojho uváženia.
12. Dáme piecť asi na 45 min.
13. Do vhodného hrnca si nasypeme kryštálový cukor a urobíme karamel, z ktorého robíme karamelové vlasy, a do zvyšného namáčame lieskové orechy na ozdobenie.

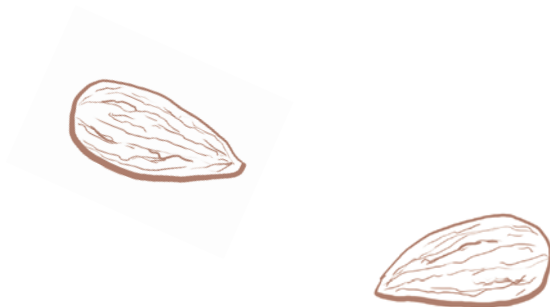




Bábovka

Persian Love

podľa Nade



INGREDIENCIE

Cesto

300 g masla
200 g práškového cukru
6 vajec
150 g hladkej múky
400 g mandľovej múky
1 prášok do pečiva
1 ČL ružovej vody
½ ČL kardamómu
3 PL bieleho jogurtu
Sol'
Kôra z 1 biocitróna
Hrst' nasekaných pistácií

Sirup

100 g kryštálového cukru
Voda
1 ČL ružovej vody

Poleva

150 g práškového cukru
3 PL citrónovej šťavy

POSTUP

1. Zmäknuté maslo vymiešame s cukrom, pridáme postupne žĺtky a vyšľaháme do peny.
2. Pridáme biely jogurt, citrónovú kôru, ružovú vodu, štipku soli, mletý kardamóm, hladkú múku zmiešanú s práškom do pečiva, mandľovú múku a nasekané pistácie. Nakoniec zľahka primiešame sneh z bielkov.
3. Pečieme na 165 – 170 °C cca 50 minút. Ešte horúce poprepichujeme a potrieme sirupom uvareným z cukru s troškou vody a ružovej vody.
4. Po vychladnutí ozdobíme citrónovou polevou (práškový cukor vymiešame s citrónovou šťavou). Zdobíme nasekanými pistáciami a sušenými púčikmi ruží.

TIP

Maslo rýchlejšie zmäkne, ak ho nakrájame na menšie kocky.





Dúhová bábovka od Štefana



TIP
Bielky šľahajte so štipkou soli, aby bol sneh tuhší.

INGREDIENCIE

Cesto

5 vajec
280 g práškového cukru
350 g polohrubej múky
40 ml rastlinného oleja
150 ml kyslej smotany
60 g masla
½ balíčka prášku do pečiva
Štipka soli
1 ČL vanilkového extraktu
30 g sušených hrozienok
Farbivá

Cream cheese plnka

130 g cream cheese
1 PL masla
30 g cukru
1 vajce
2 PL múky
1 ČL vanilkového extraktu

Poleva

200 g cream cheese kocka
90 g maslo
200 g cukor
1 ČL vanilkový extrakt
½ ČL sol'
1 PL citrónová šťava
Citrónová kôra

POSTUP

1. Predhrejeme rúru na 175 °C.
2. Bielky so štipkou soli vyšľaháme do tuha.
3. Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme smotanu, maslo a olej.
4. Múku si vymiešame s práškom do pečiva a hrozičkami.
5. Múkovú zmes postupne primiešame do žĺtkovej zmesi a pridáme vanilkový extrakt.
6. V poslednom kroku ručne zamiešame do zmesi bielky.
7. Cesto na bábovku si rozdelíme na 3 časti a do každej zamiešame farbivo.
8. Cream cheese plnku si pripravíme vymiešaním všetkých ingrediencií do hladka.
9. Do vychladenej, vymastenej a pomúčenej formy vylejeme prvú farebnú časť cesta, následne nalejeme plnku z cream cheese, ďalej nalejeme cesto druhej farby a nakoniec tretej farby.
10. Pečieme pri 170 °C cca 45 minút.
11. Do mixéra si dáme všetky ingrediencie na polevu a vymiešame ich do hladka.
12. Následne dáme polevu stuhnúť do mrazničky.
13. Dopečenú bábovku necháme chvíľu vychladnúť a prelejeme polevou.
14. Nakoniec ozdobíme pomocou sprinkles.



ŠTEFAN

Strojár Štefan pochádza z Trenčína a jeho najväčšou záľubou je fitness a šport. K pečeniu ho priviedla mama a sám sa označuje za tradičného pekára s nádychem experimentu. Súťaž opustil po prvom kole.