

TVAROHOVÝ TUNEL S BANÁNEM

Těsto:

4 vejce a 4 lžíce cukru moučka vyšleháme do pěny, vmícháme 4 lžíce polohrubé mouky s 2 lžícemi kakaa a 1 lžící strouhané čokolády.

Náplň:

13 dkg změkklého másla a 13 dkg cukru moučka vyšleháme, přidáváme 50 dkg tvarohu ve vaničce a vyšleháme hladký krém.

Postup:

Těsto upečeme na plechu s pečícím papírem v předehřáté troubě na 180°C 10 minut. Piškot je tenký. Stáhneme i s papírem na studenou podložku a necháme vychladnout. Formu na srncí hřbet vyložíme potravinovou fólií. Odkrojíme si z korpusu pruh na přikrytí, zbytkem plátu vyložíme formu a přečnávající kousky piškotu odřízneme. Prohlubeň vyplníme do poloviny tvarohovým krémem, položíme po celé délce banány (mně vyšel jeden a půl, byly velké). Doplníme krémem až po okraj (vyšlo mi krému přesně). Přiložíme odložený plát piškotu a mírně přitlačíme. Já jsem ještě přikryla pečícím papírem a zatížila prkénkem. Necháme v ledničce ztuhnout alespoň půl dne. Potom převrátíme formu na táč, odstraníme fólii a polijeme čokoládovou polevou.



Juana N.
mimibazar.cz

TVAROHOVÝ ZÁKUSEK S MERUŇKAMI

Těsto:

2 hrnky polohrubé mouky,
1 prášek do pečiva,
1 hrnek cukru krupice smícháme,
přidáme 2 vejce,
½ hrnku oleje a
1 hrnek mléka



Juana N.
mimibazar.cz

krém:

2 tvarohy,
1 zakysaná smetana,
1 šlehačka,
4 plátky želatiny,
1 vanilkový cukr,
8 dkg moučkového cukru,
meruňkový kompot.

Postup:

Těsto krátce vyšleháme, nalijeme polovinu těsta na vysoký plech 30 x 40 cm, vyložený pečícím papírem. Do zbytku těsta přidáme 1 lžici kakaa, rozmíchaného v trošce vody a nalijeme na světlé těsto. V předehřáté troubě upečeme na 180°C 20 - 25 minut. Na vychladlý moučník naskládáme kousky kompotovaných okapaných meruněk a natřeme krém.

Krém: 2 tvarohy ve vaničce, 1 zakysanou smetanu, 1 vanilkový cukr a 8 dkg cukru moučka vyšleháme a přimícháme 1 ušlehanou šlehačku. Nakonec do krému přidáme 4 želatínové plátky od Dr. Oetkera, rozpuštěné podle návodu na sáčku. ...Krém můžeme posypat například strouhanou čokoládou. Moučník necháme v ledničce ztuhnout, nejlépe do 2. dne.

TVAROHOVÁ ZEBRA

Ingredience:

100 g změkklé Hery nebo podobného tuku,
100 g moučkového cukru,
1 vejce,
špetka soli,
225 g polohrubé mouky

Na náplň:

1 kg tvarohu (4 vaničky, stačí 1,5% tuku),
1 zakysaná smetana krém jemný),
150 ml mléka,
150 g moučkového cukru ,
2 vejce ,
1,5 balíčku vanilkového pudinku, 1 balíček vanilkového cukru ,
3 polévkové lžíce kakaa

Postup:

Všechny suroviny bez mouky dáme do šlehačí mísy a ručním šlehačem vyšleháme, až se suroviny spojí. Stejně dobře by šla použít šlehačí metla. Nakonec vsypeme mouku a vyšleháme v hladké těsto. Těsto rozprostřeme do zavírací dortové formy, kterou jsme důkladně pomazali tukem. Těsto rozprostřeme pomocí prstů, jakoby ho natlačíme do roviny a na bocích ho vytáhneme mírně nahoru.

Náplň:

Do šlehačí nádoby (měla by stačit dvoulitrová) vyklopíme tvarohy, zakysanku, cukry a vejce. V hrnečku rozmícháme pudinkový nebo škrobový prášek v uvedeném množství mléka, po rozmíchání také vlejeme do nádoby a šlehačem (nebo metlou, ale je toho hodně!) vyšleháme na hladký krém.

Polovinu krému přelijeme do jiné nádoby a do původní šlehačí přidáme 3 polévkové lžíce kakaa, nejprve zamícháme a pak důkladně zašleháme, aby nebyly kakaové hrudky.

Vezmeme dvě polévkové lžíce a střídavě dáváme do formy na připravené těsto světlý a tmavý tvarohový krém. Lžíci vylejeme vždy doprostřed, jako na fotce nahoře. Kdyby byl krém hodně hustý a tvořil "kopec", můžeme s celou formou mírně vodorovně zatřást, tvaroh si sedne do roviny. Takto střídavě naplníme celou formu až do spotřebování obou barev krému.

Pečení:

Horkovzdušnou troubu vyhřejeme a pečeme při 175 stupňů Celsia po dobu 60 minut.



Troubu s klasickým dolním a horním ohřevem vyhřejeme a pečeme na 190-200 stupňů po dobu 50-60 minut. Klasicky můžeme zkusit párátkem doprostřed koláče, ale po hodině pečení už tvaroh lepit nebude. Kraje tvarohu trochu zhnědnou. Asi za 10 minut po vyndání z trouby (ale spěchat nemusíte) odstraníme zapínací obruč, pokud se někde koláč sám neodlepil, pomůžeme nožem a objedeme koláč dokola. Necháme ho důkladně vychladnout na dně formy položené na mřížku.

Chladnul dvě hodiny a nebyl ještě zcela studený, takže na chladnutí si nechejte dost času.



Na této foto vidíte, jak je těsto rozložené do formy a vytažené na boky. A také je vidět, jak se má začít s tvarohem...



S formou můžete malinko zatřást a náplň si sedne do roviny. Můžete to udělat i během plnění lžícemi. Nejlépe vzít si na každé těsto lžici zvlášť.



Když nebudete spěchat a hezky plnit doprostřed, udělá vám to i na povrchu krásné kruhy...



Dobrou chuť!

TŘÍBAREVNÝ KOLÁČ

Tmavé těsto:

30 dkg polohrubé mouky,
10 dkg másla (rozpustit),
10 dkg cukru krupice,
5 lžic studené vody,
1 vejce,
3 lžice kakaa,
1/2 prášku do pečiva.

Druhá vrstva:

50 dkg tvarohu ve vaničce,
13 dkg moučkového cukru,
2 žloutky.



Třetí vrstva:

20 dkg cukru krupice,
 25 dkg polohrubé mouky,
 1/2 prášku do pečiva,
 1/2 skleničky oleje,
 6 lžic studené vody,
 3 vejce a
 2 zbylé bílky.

Postup:

Tmavé těsto: všechny suroviny dáme do mísy, ručně vypracujeme těsto a rukama navlhčenými studenou vodou urovnáme na vysoký plech 30 x 40 cm, vyložený pečícím papírem.

Tvarohy s cukrem a žloutky krátce sešleháme a nalijeme na těsto.

Všecky suroviny na třetí vrstvu dáme do mísy a krátce sešleháme. Nalijeme na tvaroh a pečeme na 180°C 30 minut.

BUCHTA HIMALÁJE**1. těsto:**

1 prášek do pečiva,
 2 hrnky hladké mouky,
 1 hrnek cukru krupice,
 1 hrnek mléka,
 1/2..(3/4) hrnku oleje,
 2 celá vejce,
 2 lžice kakaa,
 citronová kůra.

2. těsto:

2 tvarohy (250g),
 1 vanilkový cukr,
 1 vanilkový pudíng,
 1 hrnek cukru moučka,
 2 celá vejce,
 1 hrnek mléka.

Postup:

1. těsto: Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny ,postupně přidáváme olej a pak i ostatní ingredience.

2. těsto: opět vyšleháme vajíčka s cukrem,a přidáme ostatní...pudíng se sype sypký (nevařit)...toto těsto bude řídké.

Na vymaštěný a vysypaný plech dáme půl prvního těsta,na to druhé těsto tvarohové a nahoru zbytek prvního těsta.Upečeme pozvolna a pomalu.Necháme POŘÁDNĚ vychladnout.



1 těsto kakaové

POMERANČOVÉ ŘEZY II.



Piškot:

4 vejce, 20 dkg cukru moučka, 20 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva,
5 lžic horké vody, 5 lžic oleje.
Sníh vmíchat nakonec.

Krém:

3 tvarohy, 1 šlehačka, asi 1 kg pomerančů, 1 citrón, 2 práškové želatiny, 1 dortové želé,
1 mandarinkový kompot, 25 dkg cukru.

Postup:

Upečeme piškotový korpus, na vychladlý nalijeme krém, necháme aspoň 2 hodinky ztuhnout, poklademe mandarinkami a zalijeme dortovým želé.

Krém: vymačkáme z pomerančů 350 ml šťávy, nasypeme do ní 2 želatiny (40 gr) a necháme půl hodiny bobtnat. Zatím si ušleháme 1 šlehačku a v jiné nádobce vyšleháme 3 tvarohy ve vaničce s 25 dkg cukru moučka a šťávou z 1 citrónu. Pomerančovou želatinu rozpustíme zahřátím a vlažnou vmícháme do tvarohu. Nakonec vmícháme šlehačku. Krém je dost řídký, ale po pár minutách začne tuhnut. Já ho nalila na piškot asi 1 nebo 2 minutky po udělení.



Stejně množství stejného krému, jen nalité do dortové formy. Jako korpus je 17 dkg celozrnných Be Be sušenek, rozdrčených a smíchaných s 5 dkg másla a 1 lžící vody. Natlačit na dno formy a nechat 1 hodinu ztuhnout, pak teprve nalít krém a dozdobit.

POMERANČOVÉ ŘEZY II.

Ingredience:

4 vejce,
4 lžíce cukru krystal,
2 lžíce oleje,
1 lžička prášku do pečiva,
14 až 16 lžic polohrubé mouky
1/2 pomeranče (sladký, středně velký)

Náplň:

1 a půl sladkého středně velkého pomeranče,
1 šlehačka ke šlehání (2dl),
2 lžíce krystalového cukru (nebo i více),



1 želatinový ztužovač dr. OETKER za studena

Postup:

Žloutky s cukrem ušlehat, přidat mouku s práškem do pečiva, olej a drobně rozsekaný pomeranč i se šťávou. Nakonec vmíchat tuhý sníh z bílků, natřít na pečicí papír a péct v předehřáté troubě na 200 C 12 - 15 min. Upečené těsto nechat vychladnout, odlepit od papíru. Ušlehat šlehačku s cukrem, ztužovač si rozdělat podle návodu a smíchat s ušlehanou šlehačkou, nakonec přidat na kousky nakrájený pomeranč. (Vyteklou šťávu nedáme.) Ochutnejte a když tak dosladíte.

Těsto překrojit na půlku. Na jednu namazat náplň, přiklopit druhou půlkou a přitlačit. Nechat do druhého den z lednice. Při podávání trochu posypat moučkovým cukrem.

BOŽSKÉ KOSTKY

Ingredience:

4 vejce,
špetka soli,
100 g cukru,
1 l mléka,
3 vanilkové cukry,
25 g kukuřičné škrobové moučky,
100 g hladké mouky,
2 lžičky prášku do pečiva,
3 balíčky vanilkového pudinku,
1 sklenice kompotovaných meruněk,
400 ml ricotty (italský sýr),
1 čokoládová poleva,
čokoládové hoblinky,
100 ml smetany ke šlehání



Postup:

I. Žloutky oddělíme od bílků. K bílkům přidáme sůl a vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme do pěny spolu s cukrem a jedním sáčkem vanilkového cukru. Mouku, škrobovou moučku a prášek do pečiva smísíme a přimícháme ke žloutkům. Nakonec do těsta lehce vmícháme tuhý sníh.

II. Do formy (pekáče) vyložené pečicím papírem rozetřeme rovnoměrně těsto a formu vložíme do trouby předehřáté na 200°C. Pečeme přibližně 15 minut dorůžova.

III. Z pudinkového prášku, mléka a dvou sáčků vanilkového cukru uvaříme pudink, který necháme vychladnout. Riccotu našleháme a pudink do ní po částech vmícháme. Korpus poklademe dobře okapanými meruňkami, potřeme silnou vrstvou pudinkové hmoty a dáme přibližně na dvě hodiny do ledničky ztuhnout. Nakonec dozdobíme čokoládovou polevou, ušlehanou šlehačkou a také čokoládovými hoblíčkami.