

Žebnická kuchařka

4. díl



19. března 2011

Poděkování patří SDH Žebnice
nejen za finanční podporu 😊

TUČŇÁCI

Verunka Švejkovská

Těsto:

1 lžíce mléka
100 g cukru moučka
70 g mletých piškotů
60 g másla
80 g kokosu
1 lžíce rumu

Na potření :

mléčná a bílá čokoláda

Krém:

1 balíček vanilkového cukru
90 g másla půlené
1 lžíce rumu

Na ozdobu:

dětské piškoty
loupané mandle
cukrové zdobení – kuličky na oči

Piškoty, kokos, moučkový cukr, máslo, rum a mléko smícháme a vypracujeme těsto. Těsto plníme do formiček na úly a necháme do druhého dne zaschnout (není to ale nutné).

Druhý den si připravíme máslový krém. Máslo utřeme s cukrem a rumem. Případně použijeme vlastní oblíbený krém. Úly plníme máslovým krémem a klademe na kulaté piškoty.

Tučňákům poléváme břicho bílou polevou, zbytek namočíme do čokoládové polevy.

Zobáček uděláme z kousku mandle (můžeme přilepit i mandle jako křídla) a na oči použijeme buď cukrové zdobení, nebo si je vyrobíme z kapky bílé a hnědé čokolády.



VĚTRNÍKY

Dáša Švejkovská

Z odpalovaného těsta upečeme malé větrníčky.
Plníme sladkou pudinkovou nebo slanou sýrovou náplní.

Pudinková náplň:

½ litru mléka
2 vanilkové pudinky
100 g cukru
100 g másla

Mléko s pudinkem uvaříme – necháme vyhladnout (mícháme).
Máslo s cukrem utřeme a spojíme s vychladlým pudinkem.

Sýrová náplň:

100 g pomazánkového másla
100 g Nivy (nebo jiného rokfórového sýra) – nastrohat najemno
125 ml smetany ke šlehání - ušlehat
sůl

Pomazánkové máslo spojíme se sýrem.
Vmícháme ušlehanou šlehačku, podle chuti dosolíme.



MANDARINKOVÉ ŘEZY

Dana Kepková

Těsto

4 vejce

200 g krupicového cukru

150 g hladké mouky

50 g solamylu

1/3 sáčku kypřicího prášku

Náplň

600 g mandarinkového kompotu

250 ml smetany ke šlehání

1 ztužovač šlehačky

1 pudink bez vaření (krém za studena Dr. Oetker)

Příprava pokrmu

Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Obě vaječné hmoty zlehka spojíme, postupně do nich vmícháme prosítou mouku se solamylem a kypřicím práškem. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je v předehřáté troubě při 200 °C asi 15 minut. Po upečení korpus necháme na plechu vychladnout, pak z něj opatrně odtrhneme pečicí papír.

Mandarinky vyjmeme z plechovky a necháme na sítku okapat. Z nich dáme asi 2/3 do nádoby, kterou je možné pevně uzavřít víčkem, přidáme smetanu, ztužovač a pudink bez vaření. Nádobu pevně uzavřeme a potřásáme s ní tak dlouho, až se suroviny smísí a hmota zhoustne.

Píškotový korpus potřeme náplní a necháme v chladničce ztuhnout. Pak moučník nakrájíme na řezy a ozdobíme zbylými mandarinkami.



ROLÁDA

Jaroslava Sebránková

180 g cukru krystal }
4 žloutky }
4 lžíce vařící vody } dlouho šlehat
180 g hladké mouky }
½ prášku do pečiva }
sníh ze 4 vajec }

Krém:
½ litru mléka }
1 vanilkový pudink } uvařit kaši,
3 lžíce hrubé mouky } nechat vychladnout } smíchat
250 g másla }
cukr – dle chuti } utřít }

- kaši s máslem spojit, dle chuti přidáme vanilkový cukr, rum, ořechy



ANANASOVÉ ŘEZY

Pavla Grossová

3 vejce
1 hrnek moučkového cukru
1 plechovka ananasového kompotu
2 hrnky polohrubé mouky
½ hrnku nasekaných vlašských ořechů
2 lžičky sody
2 větší Lučiny nebo 1 tvaroh v kostce
½ kostky (= 125 g) másla
1 vanilkový cukr
sekané ořechy na posypání

Postup přípravy:

Celá vejce ušleháme s cukrem do husté pěny, vmícháme celý kompot, mouku, sodu a ořechy, vlijeme na plech vyložený papírem na pečení a v troubě vyhřáté na 150 - 170°C upečeme.

Na vychladlou buchtu natřeme krém z rozšlehaného tvarohu nebo Lučin se změkklým máslem a vanilkovým cukrem.

Posypeme ořechy a pocákáme čokoládou.



KRTKŮV DORT

Petra Grossová

Ingredience na těsto:

320 g hladké mouky
180 g cukru
3 vejce
3 polévkové lžíce kakaa
200 ml oleje
200 ml mléka
1 prášek do pečiva

Ingredience na stracciatellový krém:

250 g tvarohu
2 zakysané smetany
250 ml smetany ke šlehání - ušlehat
100 g čokolády na vaření – nahrubo nastroumat
1 vanilkový cukr
uvařený pudink
(1/4 litru mléka, 1/2 balíčku vanilkového pudinkového prášku a 4 lžíce cukru) – nechat vychladnout

5 banánů

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků, ze žloutků a cukru ručním šlehačem vyšleháme pěnu, do které po částech zašleháme olej a mléko. Potom smícháme hladkou mouku s kakaem a práškem do pečiva a také zašleháme do těsta. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Dáme péct na 30 minut při teplotě 160°C.

Smícháním všech zbylých ingrediencí (tvaroh, zakysaná smetana, ušlehaná smetana, nastrouhaná čokoláda, vanilkový cukr a uvařený pudink) si připravíme krém.

Když je těsto upečené a vychladlé, vydlabeme vnitřek – co jsme vydlabali, dáme stranou. Podélně rozkrojíme banány a položíme je na vydlabaný korpus. Na banány nanese krém a zasypeme jej vydlabaným těstem.



PIŠKOTOVÉ ŘEZY

Anna Kočová

4 vejce
200 g cukr krystal
200 g polohrubé mouky
2 lžíce másla – rozeřtát
1 lžíce oleje
1 vanilkový cukr
(kakao)
1 lžička rumu

Upečeme nízký piškot – rozdělíme na 3 díly.

Krém:

½ litru mléka	}	svařit	}	smíchat
5-6 lžic Maizeny				
1 máslo (Hera)	}	utřít		
200 g moučkového cukru				

Můžeme polít čokoládovou polevou.
Zdobíme ovocem.



SVATEBNÍ KOLÁČE

p. Bischofová (recept je od p. Zemanové, č. p. 21)

Těsto z 1 kg mouky:

300 g Hery

250 g krystalu

2 polévkové lžíce oleje

2 polévkové lžíce rumu

10 – 12 žloutků (stačí 10 větších)

1 kávová lžička soli

2 dcl mléka – vlahé + lžička cukru

120 g kvasnic (= 3 kostičky)

1 vanilkový cukr

citronová kůra

sníh ze 3 bílků

400 g polohrubé mouky

600g hladké mouky

} vyšlehat

} kvásek

Tvarohová náplň ze 2 kg (na 1 kg těsta)

2 kg tvarohu – kostky, zelený tvaroh

500 g cukru krystalu

100 g změkklé máslo

6 žloutků

3 celá vejce

ze 3 bílků sníh

1 vanilkový cukr

2 lžíce rumu

citronová kůra

+ 3 polévkové lžíce „Myšky krupičky“ (= instantní krupicová kaše)



NEBESKÁ MÁŇA

Iveta Hrončková

200 g polohrubé mouky
200 g moučkového cukru
4 vejce
10 lžic oleje
10 lžic horké vody
½ prášku do pečiva
šlehačka na ozdobení, ztužovač
džem

Krém:

3/4l mléka, 3 vanilkové pudinky, 200 g moučkového cukru, 3 zakysané smetany, 1 a ½ balíčku piškotů, káva, rum.

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme olej, vodu a mouku prosátou s práškem do pečiva. Lehce vmícháme sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu, s vyšším okrajem, při 160°C asi 20 minut. Necháme vychladnout. Upečené těsto můžeme nejdřív potřít džemem (ale nemusí být) a polovinou pudinkového krému. Na krém poklademe dětské piškoty namočené v silné kávě s rumem. Na piškoty natřeme zbytek krému a necháme ztuhnout. Před podáváním zdobíme šlehačkou.

Příprava krému: ve 3/4 litru mléka uvaříme 3 vanilkové pudinky s 20 dkg cukru. Po vychladnutí postupně vmícháme 3 zakysané smetany.



BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

Romana Grossová

70 g másla
70 g pískového cukru
1 vanilkový cukr
4 vejce
1 hrst drcených ořechů
1 hrst loupaných mandlí
140 g polohrubé mouky
tuk a mouka na vysypání formy

Máslo, cukr a vanilkový cukr třeme společně se žloutky do pěny.

Nyní vmícháme ořechy a mandle.

Postupně přimícháváme mouku a nakonec sníh.

Hotové polijeme čokoládou.



HRABĚNČINY ŘEZY

Romana Grossová

400 g polohrubé mouky

250 g Hery

150 g cukru

½ prášku do pečiva

3 žloutky

Zpracujeme těsto.

2/3 těsta rozválíme na plech, zbylou 1/3 dát ztuhnout do ledničky.

Na rozválené těsto navršíme do 1½ cm strouhaná jablka, která jsme smíchali se sněhem ze 4 bílků, trohou skořice a můžeme přidat cukr.

Na jablka nastrouháme zbytek těsta.

Pečeme do růžova.



ČTVEREČKY

Lenka Tauchenová

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na čtverečky.

Na každý čtvereček dáme hromádku uvařeného pudinku a broskvev (může být i jiné ovoce).

Pečeme při 200°C asi 15 minut.



OVOCNÝ DORT

Růžena Kepková

Upečeme piškotové těsto

Poklademe libovolným ovocem dle chuti a zalijeme želatinou.

Navrch můžeme ozdobit ušlehanou šlehačkou a ovocem.



ESKYMO ŘEZY

Dana Chlupová

Korpus:

2 hrnky hladké mouky
1 hrnek cukru krupice
1 hrnek mléka
½ hrnku oleje
2 vejce
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
kakao cca 2-3 lžice (dle chuti)

Krém:

500 ml mléka
2x kokosový pudink
125 g másla
cukr moučka dle chuti
1x zakysaná smetana

Suroviny na těsto korpusu všechny smícháme dohromady a vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Dáme péct na 180°C cca 20-30 minut.

Uvaříme hustý puding – je dobré si jej uvařit úplně jako první, aby stihl vychladnout. Necháme jej vychladit a mezitím vyšleháme máslo s cukrem a do toho pak zašleháme po lžici vychlazený pudink a smetanu.

Krém natřeme na vychladlý korpus, pocákáme čokoládovou polevou a dáme vychladit.



BÁBOVKA

Katka Šimlová

1 máslo
200 g pískového cukru
4 vejce
150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
250 ml vaječného koňaku
1-2 lžíce mléka
1 čokoláda na vaření

Máslo utřeme s cukrem, pak postupně zašleháme celá vejce, mouku s práškem do pečiva a nakonec vaječný koňak s mlékem. Do těsta přidáme nastrouhanou čokoládu a nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme asi hodinu při 180 stupních.





