

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 maškrt 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. Premiešame 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 • Tepl vzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 20 minút





Kokosovo-jablková štrúdlá

● 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.

– Štrúdlu 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 téglik 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 piškótu 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 žĺtky
- 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, žĺtky, 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 zhnedať.

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
- hoblinky 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 do tuha 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 hoblinkami 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 preosiadu 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 nakladáme 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





Príprava: 70 minút

Jahodové rezy s tvarohom

● pre celú rodinu

Cesto:

- 6 vajec
- 200 g práškového cukru
- 1 vanilínový cukor
- 200 g polohrubej múky
- 1/2 prášku do pečiva
- tuk na vymastenie a múka na vysypanie plechu

Plnka:

- 400 g jahôd (čerstvých alebo kompótu)
- 150 g práškového cukru
- 500 g roztierateľného tvarohu
- 100 ml mlieka
- 40 g želatíny
- 400 ml smotany na šľahanie

– Žĺtky vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom a z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Múku zmiešame s práškom do pečiva, primiešame žltkovú zmes a nakoniec opatrne vmiešame bielkový sneh.

– Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme do svetlohnedá. Upečené cesto vodorovne rozpolíme na rovnaké časti alebo ho za surova rozdelíme na dve časti a pečieme na dvakrát.

– Čerstvé jahody umyjeme a odstránime stopky. Podľa návodu na obale pripravíme želatínu, len namiesto vody použijeme mlieko. Polovicu jahôd rozmixujeme, pridáme cukor, tvaroh a pripravenú želatínu.

– Zo zvyšných jahôd odložíme niekoľko bokom na ozdobenie, ostatné nakrájame na kúsky a primiešame k plnke. Nakoniec opatrne vmiešame polovicu dotuha vyšľahanej smotany.

– Jeden plát cesta rovnomerne potrieme plnkou a zakryjeme druhým plátom. Necháme v chlade mierne stuhnúť a nakrájame na kúsky. Ozdobíme zvyšnou šľahačkou a kúskami jahôd.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 20 minút



Príprava: 40 minút

Kokosové rezy

● pre celú rodinu

Cesto:

- 180 g masla
- 120 g práškového cukru
- 5 žĺtkov
- 240 g polohrubej múky
- 1/2 prášku do pečiva
- 1 lyžica kakaa
- 50 ml rumu
- 5 lyžíc višňového lekváru
- maslo na vymastenie plechu

Tvarohový krém:

- 500 g tvarohu
- 1 vanilínový cukor
- 150 g práškového cukru
- ostrúhaná kôra z 1 citróna
- 50 g hrozienok

Kokosový sneh:

- 5 bielkov
- 100 g práškového cukru
- 200 g kokosovej múčky

– **Cesto:** Maslo s cukrom a so žĺtkami vymiešame dopenista. Pridáme rum a prosiatu múku s práškom do pečiva a kakaom. Zľahka premiešame a rovnomerne rozdelíme na vymastený plech. Cesto v plechu dáme na 10 minút do chladničky, aby mierne stuhlo. Povrch potrieme lekvárom.

– **Tvarohový krém:** Tvaroh zmiešame s práškovým aj vanilínovým cukrom, hrozičkami a citrónovou kôrou. Krém opatrne naniesieme na surové, lekvárom potreté cesto.

– **Kokosový sneh:** Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh. Nakoniec vmiešame kokos a natrieme na tvarohový krém. Pečieme vo vyhriatej rúre dozlatista. Necháme vychladnúť a nakrájame na rezy.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 40 – 45 minút



Hroznová roláda

12 kusov

- 5 vajec • 140 g práškového cukru
- 150 g hladkej múky • 1 lyžička prášku do pečiva
- tuk na vymastenie a múka na vysypanie plechu
- múka na posypanie utierky • práškový cukor na posypanie

Plnka:

- 100 g bieleho hrozna • 100 g červeného hrozna
- 500 ml smotany na šľahanie • 2 stužovače šľahačky • 50 g práškového cukru

– Žĺtky vymiešame s polovicou cukru dopenista. Bielky a zvyšok cukru vyšľaháme do snehu. Obe hmoty spojíme, pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva a cesto zľahka premiešame.

– Cesto vylejeme na tukom vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme doružova vo vyhriatej rúre. Po upečení vyklopíme na utierku posypanú múkou a zvinieme do rolády. Necháme vychladnúť.

– **Plnka:** Zo smotany na šľahanie, stužovačov a cukru vyšľaháme tuhú šľahačku. Potrieme ňou vychladnutý a rozvinutý korpus. Hrozno umyjeme a poprekrajujeme na polovice. Ovocie pokladíme na šľahačku a pomocou utierky naplnený korpus zvinieme do rolády. Zabalíme do alobalu a necháme v chlade poriadne stuhnúť. Pred podávaním pocukrujeme práškovým cukrom.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 15 minút

Ružové rezy

pre celú rodinu

- 5 vajec
- 120 g práškového cukru
- 3 jahodové pudinky
- 1/2 prášku do pečiva
- jahodový džem
- 50 ml rumu
- 120 g detských piškót
- 425 g kompótových jahôd
- tuk na vymastenie a hrubá múka na vysypanie plechu
- čokoládová poleva

Krém:

- 30 g hladkej múky
- 180 g masla
- 200 ml mlieka
- 130 g práškového cukru
- 1 vanilínový cukor

– V šľahači vyšľaháme celé vajcia, cukor, pridáme pudingové prášky a prášok do pečiva. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech, dáme do vyhriatej rúry a pozvoľna upečieme.

– Upečený korpus ešte teplý natrieme jahodovým džemom.

Na džem poukladáme piškóty.

– Rum zmiešame so šťavou z kompótu a pokvapkáme ním piškóty. Jahody rozmixujeme.

Vrch potrieme krémom, necháme stuhnúť a polejeme rozpustenou čokoládovou polevou.

– Z múky a 30 g masla pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju mliekom a krátko povaríme. Zvyšné maslo vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom dopenista. Vychladnutú kašu spolu s jahodami po častiach zašľaháme do maslovej zmesi.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 30 minút





Rýchle hrnčkové mandarínkové kocky

● pre celú rodinu

- 1 a 1/2 hrnčeka polohrubej múky
- 1 hrnček kryštálového cukru • 1/2 hrnčeka oleja
- 1/2 hrnčeka mlieka • 2 vajcia • 1 prášok do pečiva
- tuk na vymastenie a múka na vysypanie plechu

Krém:

- 2 malé plechovky mandarínok • 500 ml smotany na šľahanie • 2 stužovače šľahačky
- 2 vanilkové pudinky bez varenia
- 100 g čokolády na varenie

– Preosiatu múku zmiešame s práškom do pečiva a cukrom, pridáme vajcia a nakoniec prilejeme olej spolu s mliekom. Vypracujeme cestíčko, ktoré vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme dozlatista.

– **Krém:** Mandarínky scedíme, ale šťavu nevyliavame. Pudinky pripravíme s horúcou vodou podľa návodu na obale a vmiešame šťavu. Smotanu spolu so stužovačom dotuha vyšľaháme.

– Šľahačku opatrne vmiešame do pudingovej zmesi a nakoniec pridáme mandarínky. Krém natrieme na upečený a vychladnutý korpus, necháme v chlade stuhnúť a posypeme strúhanou čokoládou.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 15 minút



Hrozienkové rezy

● pre celú rodinu

- 200 g práškového cukru
- 10 vajec
- 2 lyžice kakaa
- 150 g hrozienu
- 150 g vlašských orechov
- 50 g polohrubej múky
- tuk na vymastenie plechu

Plnka:

- 3 vajcia
- 150 g práškového cukru
- 1 lyžica kakaa
- 1 vanilínový cukor
- 250 g masla
- 100 g mliečnej čokolády

– Žĺtky oddelíme od bielkov a vyšľaháme ich dopenista s práškovým cukrom. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh.

– K žĺtkovej zmesi pridáme preosiata kakao a múku, hrozienu predtým namočené na 30 minút do vody a mleté orechy. Nakoniec opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme na vymastený plech a upečieme.

– **Plnka:** Vajcia vyšľaháme s práškovým a vanilínovým cukrom, kakaom a varíme nad parou, kým nevznikne pudingový krém. Po vychladnutí pridáme zmäknuté maslo, vymiešame ručným šľahačom a rovnomerne natrieme na cesto.

– Čokoládu nahrubo postrúhame alebo pripravíme pomocou noža čokoládové hoblinky a posypeme povrch koláča. Necháme chvíľu tuhnúť v chlade a podávame.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 15 minút

