

# SLADKÁ KUCHAŘKA



## Banana bread od Bruna

190 g hladké mouky  
1/2 lžičky sody  
9 g kypřicího prášku do pečiva  
150 g cukru krupice  
1/2 lžičky strouhaného muškátového  
oříšku  
1/2 lžičky soli  
2 vejce  
3 zralé banány  
150 másla

Máslo rozpustíme a necháme ho zchladnout. V míse, třeba vidličkou, rozmačkáme na větší kousky nakrájené banány, přidáme vejce, zchladlé rozpuštěné máslo a vše metličkou lehce prošleháme. Všechny suché ingredience spolu promícháme v misce a přidáme k tekuté směsi. Těsto dobře zamícháme a nalijeme do chlebičkové formy vymazané máslem. Chlebiček pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C asi 30-40 minut. Vpichem špejle zjistíme, kdy je upečený. Chlebiček je hotový ve chvíli, kdy se těsto nelepí na špejli. Dopřejte si ho třeba na snídani s tenkou vrstvou arašídového másla.



## Oblíbená trojice sušenek od Johanky, které zvládnou upéct i ti nejmenší

### Sušenky z červené řepy

130 g uvařené červené řepy  
100 g másla  
50 g krystalového cukru  
220 g hladké mouky (můžete jak špaldovou, tak klasiku)

Řepu rozmixujte na kaši s rozpuštěným máslem, poté vmíchejte cukr a mouku. Vypracujte vláčné, lehce gumové těsto. Pokud bude potřeba, dopomozte si k tomu přidáním většího množství mouky. Vytvořte na plát silný cca 5 mm, vykrajujte tvary a pečte na 180 °C přibližně 10 minut – pouze lehce dorůžova.

### Kokosové sušenky

350 g polohrubé mouky  
150 g moučkového cukru  
130 g másla  
2 vejce  
1 vanilkový cukr  
70 g kokos

Uvedené suroviny zpracujte v těsto, které nechte v chladničce alespoň 2 hodiny uležet nebo klidně až do druhého dne. Poté vytvořte na zhruba půl centimetru vysoké těsto a razítkem vykrajujte tvary. Pečte na 180 °C, na horkovzduch to trvá přibližně 7 minut.

### Mrkvové sušenky

200 g mrkve (cca 5 kousků)  
200 g hladké mouky (může být i celozrnná)  
100 g másla  
50 g moučkového cukru  
1/2 prášku do pečiva

Mrkev očistěte a najemno nastrouhejte, přidejte rozpuštěné máslo, poté cukr, mouku a prášek do pečiva. Mouky budete možná potřebovat o něco více či méně – je to dáno nejen její savostí, ale i šťavnatostí mrkve. Vytvořte těsto, které je konzistencí podobné například klasickému lineckému. Vytvořte na výšku cca půl centimetru a krájejte tvary. Pečte na 180 °C přibližně 15 minut.



## Recept na lotuskový cheesecake od Adélky

### Sušenkový základ:

200 g lotus sušenek

80 g másla

### Krém:

500 g jemného tvarohu

250 g mascarpone

200 g zakysané smetany

75 g lotus pomazánky

2 ks vejce

2 lžíce hladké mouky

cca 50 g moučkového cukru

### Poleva:

150 g lotus pomazánky

Sušenky rozmixujeme. Přidáme máslo pokojové teploty a opět promixujeme. Směs vysypeme na dno kulaté formy (průměr 24 cm) vystlané pečícím papírem. Rovnoměrně směs natlačíme po dně formy a dáme předpéct do trouby vyhřáté na 180 stupňů na 5 minut. Tvaroh, mascarpone a zakysanou smetanu krátce vyšleháme ručním mixérem. Přidáme vejčka a pomazánku a opět prošleháme. Nakonec přidáme mouku a cukr a znovu prošleháme, aby se všechny ingredience spojily. Krém vylijeme na předpečený korpus a pečeme při teplotě 155 °C asi 50 minut. Během pečení dávám na spodek trouby plech s vodou. Po dopečení necháme cheesecake vychladnout v pootevřené troubě alespoň půl hodiny, teprve poté vyjmeme.

Polevu připravíme roztáním lotus pomazánky v hrnci na mírném plameni. Vylijeme ji na vychladlý cheesecake. Ozdobíme rozdrobenými sušenkami. Necháme v lednici ideálně přes noc.

## Mrkváč od Rádíka

### Těsto:

2 vejce

10 dkg másla

15 dkg cukru

15 dkg polohrubé mouky

prášek do pečiva

lžička skořice

20 dkg mrkve

plechovka ananasu

vlašské ořechy

### Krém:

2 smetany na šlehání

vanilkový cukr

tvaroh ve vaničce

marmeláda dle chuti

ztužovač šlehačky (nemusí být, krém drží i tak)

Celá vejce vyšleháme s cukrem, přidáme rozpuštěné máslo. Do směsi postupně přidáme ostatní suroviny, poté najemno nastrouhanou mrkev. Ananas rozmixujeme tyčovým mixérem i s trochou šťávy, která je v plechovce, a nalijeme do směsi. Vymažeme plech nebo formu a vylijeme tam těsto. Posypeme pomačkanými ořechy a pečeme na 190 °C cca 30 minut. Vychladnutý korpus pomažeme marmeládou a potřeme krémem vyšlehaným ze všech surovin. Můžeme posypat oříšky nebo kakaem. Dáme na pár hodin vychladit. Dobrou chuť!



## Mrkvové muffiny podle Ellči

2 hrnky polohrubé mouky  
3 hrnky mrkve  
1 hrnek cukru  
1 hrnek oleje  
3 vejce  
1 prášek do pečiva  
2 lžičky skořice  
sůl

Smícháme vejce s olejem a cukrem a vyšleháme do pěny, pak přidáme trochu soli, skořici a prášek do pečiva smíchaný s moukou. Vše promícháme a pomalu vmícháme najemno nastrouhanou mrkev. Vlijeme do košíčků na muffiny a pečeme při teplotě 180 °C. Hotové jsou, když se nám nelepí na špejli.

## Mrkvový dort s tvarohovým krémem a slaným karamellem paní učitelky Kristýny

### Těsto:

300 g nastrouhané mrkve  
2 vejce  
140 ml slunečnicového oleje  
200 g moučkového cukru  
75 g nastrouhaných vlašských ořechů  
175 g polohrubé mouky  
1 balení kypřicího prášku do pečiva  
1 kávová lžička mleté skořice

### Krém:

750 g tvarohu  
200 g másla  
moučkový cukr dle chuti  
slaný karamel:  
cukr  
máslo  
smetana na vaření  
špetka soli

Nejprve připravíme těsto – vejce s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme olej, následně mouku s práškem do pečiva, skořici, oříšky, a nakonec nastrouhanou mrkev. Všechny ingredience dobře promícháme. Těsto nalijeme do formy. Pečeme 25 až 30 minut na 180 °C. Potom připravíme krém – máslo necháme pomalu rozpustit. Poté ho spolu s cukrem postupně zašleháme do tvarohu. Na korpus navrstvíme až po jeho vychladnutí. Necháme minimálně 2 hodiny odpočinout v lednici. Nakonec připravíme karamel - rozejdeme přibližně 2 díly cukru spolu s jedním dílem smetany a jedním dílem másla. Přidáme špetku soli. Nalijeme na dort a posypeme oříšky.



## Strakatá buchta paní učitelky Radky

### Tmavé těsto:

1 hrnek hrubé mouky, 1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek mléka, ¾ hrnku oleje, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, 2 vejce, 2 lžíce kakaa

### Světlé těsto:

2 tvarohy, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, 1 vanilkový cukr, 1 vanilkový pudink, 2 vejce

Metličkou vyšleháme tmavé i světlé těsto. Z tmavého odebereme ¾ hrnku, zbytek nalijeme na plech s pečicím papírem. Na něj po lžičkách dáme světlé těsto a rozetřeme stěrkou. Zbytek tmavého těsta po kouskách „nacákáme“ na světlé. Pečeme 30–40 minut na 175 °C.

## Hrnkový kakaový koláček našich babiček od Kristiánka

1 hrnek = 200 ml  
1 hrnek cukr krystal  
1 hrnek mléko  
1 hrnek olej  
4 lžíce kakao  
2 ks vejce  
1 hrnek polohrubá mouka  
1 prášek do pečiva  
1 vanilkový cukr

Klasický kakaový řez, který zvládnete bez použití mixéru. Je šťavnatý, chutný a nenáročný na přípravu. Cukr, mléko, olej a kakao dáme do jedné misky a důkladně promícháme, abychom neměli hrudky. Když máme hladkou směs, rozdělíme ji na 2 stejné části. Jednu odložíme stranou a do druhé přidáme vajíčka (dbáme na to, aby měly pokojovou teplotu), promícháme a přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vanilkovým cukrem. Vymícháme hladkou hmotu bez hrudek (konzistence = těsto na palačinky) nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech na pečení o velikosti 20 x 30 cm (nebo jsme ho vystlali pečicím papírem) a pečeme v předem vyhřáté troubě při teplotě 180 °C asi 20–25 minut. Po uplynutí doby koláč vyjmeme z trouby a druhou část těsta, kterou jsme si oddělili, nalijeme na horký základ. Necháme takto vrchní část dojít (počkáme, až koláč zcela vychladne) a můžeme podávat.



## Jablečný crumble – velmi jednoduchý a chutný dezert od paní učitelky Pavly

1. Jablíčka oloupeme a nakrájíme na měsíčky.
2. Smícháme se třtinovým cukrem, rozinkami, případně vlašskými ořechy a skořicí.
3. Vložíme do zapékací misky.
4. Hojně posypeme drobenkou.
5. Zapékáme při teplotě asi 200 °C přibližně ½ hodiny, než bude drobenka křupavá a jablíčka s ostatními ingrediencemi pustí šťávu. Jí se, pokud možno ještě teplé, nejlépe s vanilkovou zmrzlinou.

Klasická drobenka se skládá z mouky (používám polohrubou), másla a krupicového cukru v poměru 2:1:1, tedy dva díly mouky, díl másla, a cukru. Máslo používejte studené. Všechny ingredience rukama nebo v robotu zpracujeme do hrudek. Pro zdravější verzi lze mouku, zcela nebo jen zčásti, nahradit jemnými ovesnými vločkami. TIP: místo jablek můžete využít i jiné sezónní ovoce, skvělé jsou švestky, hrušky...

## Sladké kuličky Matýska Bláhy

1 Hera  
30 dkg hladké mouky  
2 ks sýru Apetito (větší kostky)

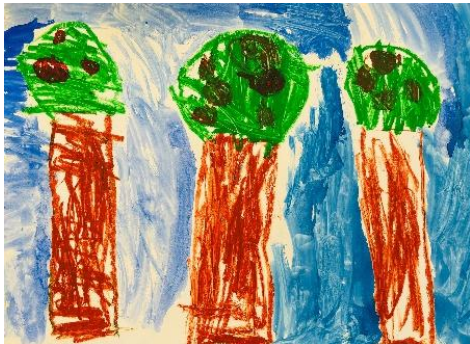
Z přísad uděláme těsto. Tvoříme kuličky s důlkem. Důlky naplníme marmeládou, mákem nebo tvarohem. Upečeme a teplé obalíme v moučkovém cukru. Moc dobré!

## Žloutkové řezy paní učitelky

Pavly

140 g rozpuštěného másla  
100 g cukru moučka  
100 g mletých ořechů  
70 g hrubé mouky  
sníh ze tří bílků

Vše dáme do mísy a promícháme, nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný pekáček. Pečeme na 180 °C do zlatova cca 15 min. Ještě na horký korpus nalejeme žloutkový krém: 3 žloutky vyšleháme se 100 g cukru moučka a půlkou balíčku vanilkového cukru. Jednotlivé řezy můžeme postříkat rozpuštěnou čokoládou. Množství je na pekáček cca 35 x 24.



## Bezé roláda paní učitelky Simči

7 bílků  
130 g cukr krystal  
60 g ořechy mleté  
ořechy a mouky = smíchat  
50 g hl. mouka  
35 g polohrubá mouka  
smetana na šlehání

Ušleháme bílky s cukrem do sněhu. Lehce vmícháme sypkou směs a rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Lehce poprášíme moučkovým cukrem. Pečeme na 180 °C. Z vlažného plátu stáhneme papír a plníme šlehačkou.

## Krtkův dort paní učitelky

Adélky

### Těsto:

180–200 g polohrubé mouky  
½ prášku do pečiva  
80 g cukr moučka  
100 ml oleje  
2 ks vejce  
kakao (podle chuti)

### Náplň:

3ks banánu

### Krém:

1 ztužovač želatiny  
1 smetana ke šlehání  
1 banán  
1 čokoláda na vaření  
20 g cukr moučka

Formu vytřeme máslem a vysypeme moukou (případně kokosem). Smícháme sypké suroviny, poté vmícháme vejce a olej (nejlépe elektrickým mixérem). Hotové těsto přelijeme do formy. Pečeme na 180 °C cca 20 minut. Upečené těsto poznáme tak, že se lehce odklání od formy a nelepí se na špejli.

Připravíme krém – smetanu ušleháme do tuha. Vmícháme želatinový ztužovač, přidáme 20 g cukru moučky a nastrouhanou čokoládu. Dáme na 15–30 minut ztuhnout do ledničky. Upečený korpus necháme vychladnout. Vydlabeme, necháme asi 1 cm široký okraj, a dáme pozor abychom do korpusu nevydlabali na dno díru. Vydlabanou část dáme do misky a rozdrolíme. Do vydlabané části korpusu uložíme podélně rozkrojené banány. Poté již na korpus navršíme šlehačkový krém do tvaru kopule, posypeme vydlabaným korpusem a dáme na 2-3 hodiny lednice ztuhnout.



## Muffiny s lesním ovocem

### Ingredience na 12 kusů:

2 hrnky polohrubé mouky  
0,75 hrnku cukru (krystal)  
0,75 hrnku mléka  
0,75 hrnku oleje  
1 vanilkový cukr  
2 ks vejce  
1 prášek do pečiva  
2 lžíce rumu  
lesní ovoce (maliny, borůvky)

V menší misce smícháme mouku a kypřící prášek. Ve větší misce smícháme mléko, olej a oba cukry. Nakonec přisypeme mouku s kypřícím práškem a promícháme. Formičky na muffiny vyložíme papírovými košíčky a plníme cca 1 polévkovou lžící těsta. Vložíme ovoce (záleží na velikosti – 1 borůvka, 1 malina), lžící doplníme těsto do 2/3 košíčku a navrch ještě přidáme ovoce. Pečeme na 170 °C asi 15 minut.

## Čokoládová buchta s kokosem od Románka

250 g másla  
400 g cukru krupice  
150 ml vody  
20 g kakaa  
300 g polohrubé mouky  
1 prášek do pečiva  
4 vejce  
strouhaný sušený kokos na ozdobu

V rendlíku smícháme máslo, cukr, kakao a vodu. Mírně zahříváme, aby se máslo rozpustilo. Směs se nesmí začít vařit. Po rozpuštění másla sundáme z plotýnky a metličkou prošleháme. Odlijeme si stranou 100 ml směsi. Zbytek nalijeme do mísy, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vejce. Vařečkou zamícháme, aby vzniklo hladké těsto.

Těsto nalijeme na vyšší plech (asi 30 x 40 cm). Pečeme 20 minut na 180 °C. Po upečení potřeme buchtu zbylou směsí (voda, kakao, máslo, cukr) a posypeme kokosem.

## Kočičí oči Matýska Bláhy

1 balíček piškotů  
100 g másla  
150 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
2 žloutky  
2 lžíce rumu  
150 g polohrubé mouky  
prášek do pečiva  
5 lžic mléka  
sníh ze 2 bílků  
trochu kakaa  
marmeláda  
čokoládová poleva

Nejprve si připravíme piškoty, které slepíme marmeládou. Máslo, cukr, žloutky, rum a kakao utřeme. Přidáme sníh a mouku. Do formy srnčí hřbet nalijeme část těsta. Na něj naskládáme marmeládou slepené piškoty. Potom zbytek těsta. Těsto by mělo být hustší, aby piškoty nevyplavaly. Hotový moučník vyklopíme a polijeme čokoládovou polevou.



## Dýňové muffiny od paní učitelky Ivety

225 g hladké mouky  
2 lžičky kypřicího prášku  
1 lžice mleté skořice  
100 g krupicového cukru  
50 g třtinového cukru (můžeme nahradit medem)  
špetka soli  
200 g dýňového pyré (uvařená a dohladka rozmixovaná dýně)  
2 vejce  
125 g rozpuštěného másla

Přehřejte troubu na 200°C. Formu na muffiny vyložte papírovými košíčky. V míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, skořici, oba cukry a sůl. V jiné míse prošehejte dýňové pyré a vejce, pak přidejte suché suroviny a máslo. Šlehejte nejlépe ručním šlehačem 1-2 minuty, aby se všechno propojilo. Naplňte košíčky, můžete posypat dýňovými semínky a pečte dozlatova.

## Maxíkovy tvarohové muffiny s čokoládou

1 hrnek polohrubé mouky  
6 lžic kakaa  
1 vejce  
150 g tvarohu ve vaničce (tučný nebo polotučný)  
3/4 hrnku cukru  
1 vanilkový cukr  
1/3 hrnku oleje (nebo rozpuštěného másla)  
100 g čokolády  
100 ml vody  
2 lžičky prášku do pečiva  
Nutella či jiná oblíbená náplň

Metličkou promícháme vejce s cukrem, přidáme ostatní „mokrý“ suroviny. Pak

suchý mix, a nakonec nasekanou čokoládu. Do formiček vyložených papírovými košíčky dáme lžící těsta, trochu náplně (Nutella, marmeláda atd.) a přikryjeme další lžící těsta. Pečeme při 180 °C 20-25 minut podle vaší trouby. Náplň je samozřejmě možné vynechat. Muffiny jsou vynikající i bez ní. Naopak pro ještě čokoládovější efekt je možné před pečením posypat povrch muffinů nasekanou čokoládou.



## Panna cotta s ovocným přelivem paní učitelky Verči

0,6 litru smetany (33%)  
8 lžic cukru  
6 plátků želatiny  
100 g lesního ovoce  
1/2 limetky  
2 dl vody  
1 ks vanilkového lusku

Necháme nabobtnat želatinu. Smetanu zahřejeme na 70 stupňů, přidáme 3 lžice cukru, zrníčka z vanilkového lusku a želatinu. Metlou vše rozmícháme a nalijeme do formiček/skleniček. Zachladíme (ideálně necháme přes noc). Vodu, ovoce, zbylý cukr a šťávu z limetky svaříme a přepasírujeme. Pokud nebude omáčka dostatečně hustá, tak ji dál redukuje do potřebné konzistence. Ovocný přeliv můžeme nalít přímo do skleniček na zchladlé panna cotty, nebo až při servírování na talíř.



## Vafle aneb Daníkovy „mafle“

265 g hladké mouky  
špetka soli  
3 vejce (zvláště žloutky a bílky)  
11 polévkových lžic slunečnicového oleje  
225ml mléka  
2 polévkové lžíce cukru  
3 lžičky prášku do pečiva

Do mísy si odvážíme hladkou mouku, přidáme cukr, sůl, mléko, olej, 3 žloutky a prášek do pečiva. Vše promícháme šlehačem, tak abychom eliminovali všechny hrudky. Do menší mísy si z bílku ušleháme sníh, který následně postupně zapracujeme do těsta. Necháme chvíli odstat. V předehřátém vaflovači pak pečeme ideálně 2-3 minuty, tak aby vafle nebyly moc vysušené. Doporučujeme u prvních kusů provést kontrolu už po minutě. K servírování pak můžeme použít marmeládu, Nutellu, šlehačku, Granko, cokoli dle své chuti. Uvedené množství surovin by mělo vystačit na cca 10-12 kusů vafelí.



## Citronová bábovka pana učitele Honzy

### Těsto:

150 g změkklého másla  
240 g krupicového cukru  
3 vejce  
350 g polohrubé mouky  
6 g kypřicího prášku  
220 ml mléka  
2 větší citrony

### Poleva:

1 citron  
150 g moučkového cukru

Všechny potřebné ingredience mají pokojovou teplotu. Máslo dáme do mísy robotu a necháme krátce třít. Přidáme k němu  $\frac{3}{4}$  cukru a dál třeme 10 minut, až vznikne světlý krém. Troubu zapneme na 160 °C. Postupně zamícháme žloutky – jeden po druhém a přidáme citronovou šťávu. Do těsta opatrně vmícháme mouku střídavě s mlékem. Z bílků a zbylého cukru vyšleháme pevný sníh, který opatrně vmícháme do těsta. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Připravené těsto nalijeme do formy a povrch zarovnáme. Bábovku pečeme 45-55 minut a během pečení neotvíráme troubu. Před koncem pečení vyzkoušíme pomocí špejle, jestli je těsto upečené. Upečenou bábovku můžeme zhruba po 3 minutách s formou přenést na talíř a vyklopit. Bábovka by se měla ihned vyklopit. Necháme vychladnout. V míse utřeme cukr s citronovou šťávu, dokud není poleva hladká a lesklá. Poleva by měla pomalu stékat ze lžice. Polijeme vychladlý povrch bábovky a dozdobíme.

## Srdíčková buchta pro babičky a dědečky od Zajíců

Na upečení buchty budeme potřebovat dvě těsta. Rozpis ingrediencí je pro jednu dávku.

150 g změkklého másla

190 g cukru krupice

4 vejce

100 ml mléka

280 g polohrubé mouky

špetka soli

½ prášku do pečiva

Do prvního těsta přidáme navíc červené potravinářské barvivo.

Troubu si předehřejeme na 170 °C. Nejprve si připravíme červené těsto. Oddělíme žloutky od bílků a bílky vyšleháme se špetkou soli na tuhý sníh. Žloutky s cukrem vyšleháme do husté pěny, přidáme změkklé máslo s mlékem a opět zašleháme. Poté postupně vmícháváme mouku smíchanou s kypřícím práškem. Do vzniklé směsi vmícháme červené potravinářské barvivo do požadovaného odstínu. Nakonec vmícháme po částech bílkový sníh. Plech vyložíme pečícím papírem a těsto na něj rovnoměrně nalijeme. Pečeme 30–40 minut dle velikosti plechu. Po upečení necháme plát těsta vychladnout. Z vychladnutého plátu vykrajujeme pomocí formičky srdíčka (odkrojky můžeme použít například na kelímkové dezerty). Připravíme si stejným způsobem druhé těsto, jen BEZ potravinářského barviva. Čtvrtinu těsta nanese na dno vymazané a vysypané formy na biskupský chlebiček. Vykrájená srdíčka naskládáme špičkou nahoru, jedno vedle druhého, těsně na sebe doprostřed formy. Srdíčka zalijeme

zbytkem těsta, těsto zarovnáme a pečeme stejným způsobem. Po vychladnutí můžeme polít rozpuštěnou čokoládou a ozdobit malinami, jahodami, nebo například lyofilizovaným ovocem.



## Kefírový koláč od Honzíka

### Těsto:

35 dkg hladké mouky

30 dkg cukru písek

3/4 skleničky oleje

1 a půl lžičky jedlé sody

2 lžíce kakaa

1 kefír

Vše smíchat dohromady a dát péct.

### Poleva:

10 dkg rozpuštěného másla

10 dkg cukru moučka

2 lžíce kakaa

2 lžíce mléka

1 lžíce solamylu

(pro chuť se může přidat trochu rumu)

Vše smíchat, a ještě na vlažný koláč nalít.

## Řezy Rafaelo od Honzíka

1 hrnek cukru krystal  
2 celá vejce  
2 hrnky polohrubé mouky  
1 hrnek mléka  
1 prášek do pečiva  
1 hrnek kokosu  
půl hrnku cukru

Hrnek cukru a vejce šleháme do pěny. Přidáme mouku, mléko a prášek do pečiva. Těsto dáme na plech vyložený pečícím papírem. Dále smícháme kokos a půl hrnku cukru. Rovnoměrně nasypeme na těsto a dáme péct asi půl hodiny, až je povrch trošku zhnědlý. Na upečený, a ještě horký koláč nalijeme 200 ml šlehačky.

## Pěřová buchta Daníkova táty

### Těsto na piškot:

5 vajec (zvláště žloutky a bílky)  
250 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
1 dcl vody  
1 dcl slunečnicového oleje  
300 g polohrubé mouky  
1 sáček prášku do pečiva

### Na pudink:

1 litr mléka (ideálně plnotučné)  
1 vanilkový cukr  
4 rovné polévkové lžíce cukru krupice  
2 vanilkové pudinky

### Nakonec potřebujeme:

1250 g zakysané smetany (ideálně 18-20 %)  
2-4 polévkové lžíce cukru krupice  
skořice  
holandské kakao

Začneme s přípravou pudinku. Stranou si odlijeme trochu mléka na rozmíchání pudinku. Do zbytku vsypeme cukr i vanilkový cukr, zahřejeme a následně přidáme připravenou směs. Pro přípravu piškotu napřed smícháme mouku, cukr a vanilkový cukr. Promícháme, a pak přidáme vodu, olej, žloutky a prášek do pečiva. Stranou si připravíme z bílku sníh, který postupně do těsta zapracujeme. Hotové těsto vylijeme do připraveného plechu. Může být vymazán a vysypán moukou nebo můžete použít pečící papír. Do těsta na plech následně rovnoměrně rozlejeme čerstvě uvařený pudink. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme, dokud těsto nezčervená. Na hotový piškot po menším vychladnutí rozetřeme zakysanou smetanu. Dle chuti si jí před tím můžeme lehce přisladit. Na závěr pomocí sítka posypeme kakaem a skořicí.



## Dýňové brumíci od Katky

350 g strouhané dýně  
150 g hladké mouky  
50 g mletých ořechů  
1 kypřicí prášek do pečiva  
2 lžičky mleté skořice  
3 vejce  
50 ml mléka  
3 lžíce medu  
150 g rozpuštěného másla

Vše zamícháme, naplníme formičky a pečeme na 170 °C asi 20-30 minut.



## Míša muffiny od paní učitelky

### Katky

#### Na těsto:

80 ml oleje  
90 g cukru krystal  
70 ml mléka  
75 g tvarohu  
125 g hladké mouky  
25 g kakaa  
¾ lžičky jedlé sody  
¼ lžičky soli  
60 g nasekané čokolády

#### Na tvarohovou náplň:

225 g tvarohu/ lučiny nebo zakysané smetany  
3 lžíce cukru  
1 vajíčko

#### Na polevu:

50 g čokolády  
1 lžičku másla

Olej, cukr, mléko a tvaroh dáme do mísy a pomocí metličky mícháme, dokud se vše nespojí. V jiné míse promícháme mouku, kakao, sodu a sůl. Tuto sypkou směs vmícháme do mísy s mlékem a tvarohem. Můžeme přidat ještě nalámanou čokoládu. Všechny suroviny na náplň také společně smícháme. Formy na muffiny (12 kusů) naplníme těstem do poloviny. Přidáme tvarohovou směs a pečeme na 175 °C v horkovzdušné troubě přibližně 25–30 minut. Zkontrolujeme špejlí. Po vychladnutí polijeme polevou, kterou připravíme rozpuštěním čokolády a másla.

## Cuketová bábovka s bílou polevou od paní učitelky Katky

2 hrnky hladké mouky  
¾ hrnku cukru  
1 hrnek mléka  
½ hrnku oleje/ rozpuštěného ghí  
1 vajíčko  
1 kypřicí prášek do perníku  
1 vanilkový cukr  
2 lžíce kakaa  
cca 180–200 g cukety

Všechny uvedené suroviny stačí důkladně promíchat a vylít do vymazané formy. Cuketu přidáváme do těsta nejemno nastrouhanou a lehce vymačkanou. Pečeme cca 40 minut na 180 °C ve formě na bábovku. Na polevu budeme potřebovat celou bílou čokoládu a kelímek zakysané smetany. Čokoládu rozehřejeme ve vodní lázni. Až vychladne, přidáme smetanu a spojíme. Poté hned lijeme na bábovku.

## Místo pro poznámky



## Tvarohový koláč

### POSTUP:

V míse smícháme změkklé máslo s cukrem a 3 žloutky. Přidáme mouku, kakao a mléko, smícháme. Těsto zabalíme do folie a dáme do lednice.

Smícháme tvarohy, cukr, van. cukr, 1 žloutek a poté opatrně vyšlehaný sníh z bílků. Těsto poté rozděl na 2 půlky, 1 nastrouháme na dno plechu a na to navrstvíme krém a na vrch druhou část těsta nastrouháme. Pečeme na 180 stupňů 40 min



### INGREDIENCE:

100 g másla  
3 ks žloutky  
50 g cukru  
50 ml mléka  
25 g kakao  
250 g pol. mouky

### Tvarohová náplň

250 ml tvaroh kostka  
250 ml tvaroh vanička  
1 ks žloutek  
1 sáček van. cukr

75 g cukr

4 bílky

*Tobik KRob*



## Jablkový koláč s ořechy

### POSTUP:

Vše smícháme dohromady na těsto, které necháme vychladnout v lednici na 30 min., poté těsto rozdělíme na dvě půlky a každou z nich vyválíme.

Jablka nastouháme, vymačkáme šťávu a přidáme ořechy, skořicový a van. cukr. Navrstvíme na první plát těsta a uhladíme, poté přikryjeme druhým těstem a pečeme 35 min na 180 stupňů.



### INGREDIENCE:

250 g pol. mouky  
250 g hl. mouky  
100 g cukru  
200 g másla

2 ks vajec  
1 ks prášek do peč.  
citrónová kůra

### Náplň:

6 ks jablek  
100 g mleté ořechy  
1 ks skořicový cukr  
1 ks van. cukr

*Tobik KRob*

