PRVÁCI PEČOU!

kniha receptů studentů 1. A

školní rok 2022/2023

OBSAH

- BLONDIES podle Petry 3
- TVAROHOVÉ ROHLÍČKY podle Adély 6
- FUDGEY BROWNIES podle Davida 8
- BANÁNOVÝ CHLEBA podle Aničky 10
- RAFAELO ŘEZY podle Markét 12
- AFRIKA podle Jasmíny 14
- SLANÉ ŠNEKY Z LISTOVÉHO TĚSTA podle Niky 16
- JABLEČNÝ LISTOVÝ KOLÁČ podle Markét 17
- JABLKOVÁ BÁBOVKA podle Davida 19
- OVOCNÁ BUBLANINA podle Terky 21
- BROWNIES podle Adély 23
- SLANÉ POHOŠTĚNÍ ZE SLANÉHO TĚSTA podle Kuby 25
- ŠLEHAČKOVÁ BÁBOVKA podle Sofie 27
- DOMÁCÍ ROHLÍKY podle Vaška 29
- MRAMOROVÁ BÁBOVKA podle Terky 31
- FANTASTICKÝ CIBULOVÝ KOLÁČ podle Jakuba 33
- BLÁZNIVÝ KOLÁČ podle Tomáše 35
- BEZLEPKOVÁ ROLÁDA podle Natky 37
- BUCHTA ŠUP ŠUP podle Lindy 39
- PERNÍK podle Adély 41
- MUFFINY S KOUSKY ČOKOLÁDY podle Luboše 43
- ICENŠ ÍVOCIŘOKS (skořicoví šneci) podle Milana 44
- NADÝCHANÝ PERNÍK podle Terky 46
- OŘECHOVÁ BUCHTA podle Natky 48
- NEPEČENÝ DORT podle Katky 50
- TVAROHOVÁ BÁBOVKA podle Erika 52
- MRAMOROVÁ BÁBOVKA podle Davida 54
- VYHLÁŠENÉ BROWNIES MUFFINY podle Lucky 56
- ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY podle Niky 58
- PROŠÍVANÁ DEKA podle Káji 60
- KEFÍROVÉ ŘEZY podle Petry 62
- MARGOTKA podle Adély 64
- ANDĚLSKY NADÝCHANÝ PERNÍK podle Michala 66
- KŘEHKÝ NADÝCHANÝ KOLÁČ podle učitelky Lucky 68

BLONDIES

INGREDIENCE

- 3 vejce
- 13 dkg másla
- 20 dkg bílé čokolády
- 15 dkg cukru krystal
- kapka vanilky (popř. špetka vanilkového cukru)
- půl sáčku prášku do pečiva
- 5 dkg čokolády na ozdobu (ideálně Kinder čokoláda)
- 17 dkg hladké mouky

POSTUP

- Předehřejeme si troubu na 170 °C.
- Do mikrovlnné trouby si na 400 °C dáme na 2 minuty rozpustit bílou čokoládu. Pak na varné desce rozpustíme máslo a smícháme s rozpuštěnou čokoládou.
- V další misce si rozmixujeme vejce, cukr, vanilku a prášek do pečiva. Rozmixovanou směs smícháme se směsí čokolády a másla. Přisypeme mouku a rozmixujeme.
- Těsto dáme na nižší plech s rozměry 25 x 20 vyložený pečicím papírem. Posypeme čokoládou a necháme péct 15–20 minut.

AUTORKA RECEPTU: Petra Brožková **KUCHAŘKA: Adéla Červená**

FOTOGRAFIE

Výtvor podle původního receptu

Výtvor podle upraveného receptu

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD ADÉLY ČERVENÉ

Řekla bych, že recept nebyl špatný, ale pro mě příliš stručný a v určitých krocích jsem si nebyla jista, zda je dělám správně. Vzhledem k výsledku soudím, že asi ne. Například chyběla informace, jaké rozměry má mít plech, na který jsem měla těsto rozetřít. Nejspíš jsem použila příliš malý, tudíž vrstva byla příliš tlustá a doba 15–20 min krátká. Proto byla buchta nedopečená. Zároveň si ale myslím, že v ní podle receptu bylo příliš másla, a tak i upečenější část byla příliš mastná a nepříjemná na požití. A také bylo udáno příliš malé množství kypřicího prášku a tím mi z toho vznikla mastná, nedopečená, splihlá, přeslazená placka, kterou bych ke konzumaci nedoporučovala. Chyba ale určitě netkvěla jen v receptu, ale z velké části i v mých kuchařských schopnostech, které nejsou zrovna moc dobré.

Každopádně jsem se recept rozhodla trochu upravit a vyzkoušet znova. Tentokrát už dopadl mnohem lépe. Myslím, že mi vzniklo něco, co je sice stále moc mastné a sladké, ale ve výsledku by to tak asi mělo být správně. Tak jako tak asi nebudu fanouškem tohoto extra sladkého pokrmu.

TVAROHOVÉ ROHLÍČKY

(nekynuté)

INGREDIENCE

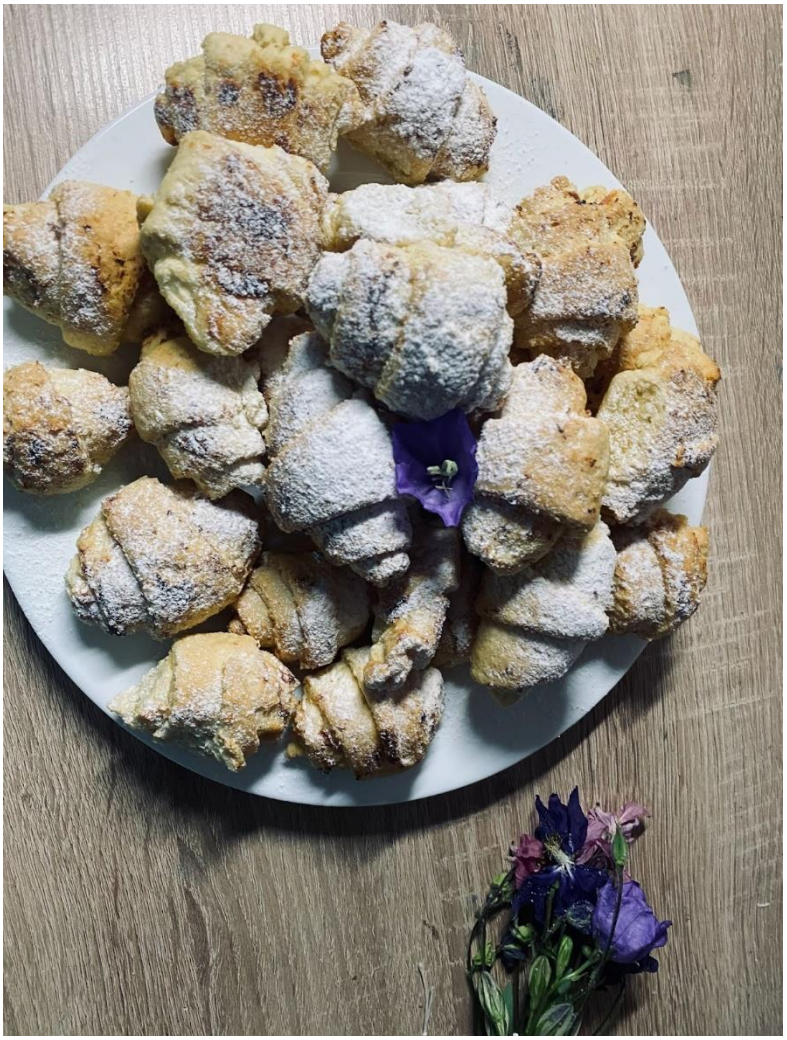
- 50 dkg hladké mouky
- 5 dkg droždí
- 25 dkg másla
- 1 lžička cukru krupice
- špetka soli
- 6 polévkových lžic polotučného mléka
- 2 vejce
- 25 dkg měkkého tvarohu
- 1 sáček vanilkového cukru
- moučkový cukr na posyp

POSTUP

- Jako první si připravíme těsto. Do mísy nasypeme 50 dkg hl. mouky, nakrájíme 25 dkg másla, nalijeme 6 lžic mléka, rozdrolíme 5 dkg droždí, přidáme jednu lžičku cukru, špetku soli a rozklepneme 1 vejce. Vše smícháme dohromady a rukama zpracujeme v těsto.
- Těsto poté rozdělíme na 6 stejných dílů. Ty pak rozválíme na placky o velikosti talíře a každou z nich rozkrájíme na 8 totožných trojúhelníčků.
- Dále je třeba vyrobit si směs, kterou trojúhelníčky naplníme, tudíž vezmeme 25 dkg tvarohu a smícháme ho s vanilkovým cukrem a žloutkem z 1 vejce.
- Poté na každý trojúhelníček naneseme 1 lžičku této směsi a od širší části ho srolujeme ke špičce. Tím nám vznikne tvar rohlíčku.
- Připravené rohlíčky vyskládáme na plech s pečicím papírem, strčíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme cca 15–20 minut, dokud nemají rohlíčky zlatavou barvu.
- Jako poslední posypeme čerstvě upečené rohlíčky moučkovým cukrem a můžeme podávat.

AUTORKA RECEPTU: Adéla Červená **KUCHAŘ: Dong Quang Dao**

FOTOGRAFIE



KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD DAVIDA DONGA

Když jsem poprvé četl daný recept na tvarohové rohlíčky, sevřela mě úzkost a nejistota, protože jsem nebyl zkušeným pekařem a recept zněl složitě. Nakonec nebyl tak složitý, jak jsem se domníval. Při práci jsem však narazil na problém s výrobou těsta, kdy mi začalo kynout v ruce, ač autorka nenapsala do receptu, že vše se má zpracovat rychle, ale ne mým způsobem „lážo plážo”. Další problém se naskytl při nanášení tvarohu, poněvadž v receptu nebyl upřesněný způsob, jak ho nanést. Zde jsem musel improvizovat a rozetřel ho po celém trojúhelníku a zrovna tato improvizace nevyšla dobře. Všechny chyby vznikly z mé nepozornosti, takže není potřeba shazovat vinu na recept. Ačkoliv mi recept zpočátku nesedl do oka, vřele ho doporučuji šikovnějším pekařům, kteří dokážou objevit jeho skrytý potenciál.

FUDGEY BROWNIES

INGREDIENCE

- 17 dkg másla
- 28 dkg krupicového cukru
- 7 dkg hladké mouky
- 8 dkg kakaového prášku
- 0,5 dkg soli
- 1 dkg vanilkového extraktu
- 10 dkg hořké čokolády
- 0,5 dkg instantního expressa
- 2 vejce

POSTUP

- Máslo si napřed rozpustíme.
- Smícháme suché ingredience dohromady, tj. mouku, kakao, sůl, instantní espresso, a odložíme stranou.
- Připravíme si další misku, kam přidáme 282 g krupicového cukru a přidáme máslo, které jsme si předtím připravili, a pořádně smícháme. Poté budeme přidávat po jednom vejci a mícháme, dokud „hmota" nezíská vláčnou a světlou konzistenci.
- Vmícháme misku se suchými ingrediencemi a pořádně promícháme.
- Nahrubo nakrájíme čokoládu a přidáme ji.
- Připravíme si menší pekáč, který si obložíme pečicím papírem a rovnoměrně rozetřeme těsto.
- Pečeme asi 35–40 minut na 170 °C a průběžně kontrolujeme.
- Po upečení necháme brownies nejlépe vychladnout.

AUTOR RECEPTU: Dong Quang Dao **KUCHAŘ: Anna Lia Drozdová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD ANNY DROZDOVÉ

Recept je psán pomocí jasných a srozumitelných instrukcí, díky kterým pokrm připraví i úplný začátečník. Během práce se držíme stručného, avšak trefného receptu, ve kterém snad ani není možné se ztratit. Jednotlivé části receptu jsou snadno proveditelné. Není nutné používat složité postupy a přístroje. Vše zvládnete s váhou, miskou a metlou. I tak jsem ale narazila na drobný zádrhel. Recept nezmiňuje instrukce ohledně formy ani to, jak s ní naložit, aby se pokrm nepřipekl. Musela jsem tedy improvizovat a zvolit kulatou formu s průměrem 30 cm. Konečný výsledek byl dobrý, ovšem kdybych použila menší formu, mohl být korpus o něco vyšší a vláčnější. Až na tento drobný nedostatek je recept opravdu dobrý a nemohu ho hodnotit jinak než pozitivně.

BANÁNOVÝ CHLEBA

INGREDIENCE

- 3 středně velké zralé banány
- ½ šálku rozpuštěného másla
- ½ – 1 šálek cukru dle preference
- 2 velká vejce
- 1 čajová lžička vanilkového extraktu
- ½ hrnku mouky
- 1 čajová lžička jedlé sody
- ½ čajové lžičky soli
- Možnost přidat ½ šálku nasekaných ořechů, případně kousků čokolády pro chuť a texturu

POSTUP

- Nejdříve si předehřejeme troubu na 180 °C. Během toho, co se nahřívá, si připravíme formu**,** například na chleba nebo biskupský chlebíček, a to tak, že ji vymažeme máslem. Možné je také využít pečicí papír.
- Poté ve velké míse rozmačkáme zralé banány vidličkou, dokud nezmizí všechny hrudky. (Důležité je, aby banány byly doopravdy zralé**,** vybírejte prosím pouze ty, které bys použil na bábovku.) Dále přidáme rozpuštěné máslo, cukr, vejce a vanilkový extrakt. Směs dobře promícháme. Ideálně dokud nebude zcela hladká.
- Do směsi přidáme mouku, jedlou sodu a sůl. Dle chuti je možné přidat ještě nasekané ořechy případně kousky čokolády nebo čokoládové kapky. Směs opět promícháme.
- Nalijeme těsto do připravené formy a rovnoměrně jej rozetřeme.
- Banánový chleba pečeme přibližně 60 minut. (To, zda je hotový, je možné vyzkoušet za pomoci špejle - vezmeme suchou špejli, zabodneme ji do chleba, a jestliže ji vytáhneme čistou, je chleba hotový.)
- Po upečení necháme chléb vychladnout ve formě po dobu asi 10 minut, poté ho přeneseme na mřížku a necháme jej úplně vychladnout.

AUTOR RECEPTU: Anna Lia Drozdová **KUCHAŘ: Markéta Ehlerová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD MARKÉTY EHRLEROVÉ

Banánový chleba, to byla má práce. Chleba běžně nepeču, tak jsem dostala strach. Recept byl napsán srozumitelně a jasně. Pouze jednu jedinou věc bych doplnila. Nebylo uvedeno, jaký druh cukru a mouky mám použít, proto jsem musela přidat mouku dle své volby. Použila jsem mouku hladkou a cukr krupici. Vše ostatní bylo v pořádku. I přesto, že jsem člověk, kterému nechutnají banány, byl výsledek na chuť výtečný. Recept vřele doporučuji.

ŘEZY RAFFAELO

INGREDIENCE

- 2 celá vejce
- 1 hrnek mléka
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek moučkového cukru
- ½ hrnku oleje
- 1 prášek do pečiva

Posyp

- ½ hrnku moučkového cukru
- 1 hrnek strouhaného kokosu
- 1 33% šlehačka

POSTUP

- Utřeme vejce s 1 hrnkem moučkového cukru.
- Přidáme olej, polohrubou mouku, mléko, prášek do pečiva a vše smícháme.
- Rozmíchanou směs nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.
- V další misce smícháme ½ hrnku cukru moučka, kokos a promícháme.
- Směsí cukru s kokosem hustě posypeme těsto na plechu.
- Pečeme asi 30 minut na 170 °C.
- Řezy budou hotové, až kokos na povrchu začne růžovět.
- Jakmile vyndáme z trouby řezy, nalijeme na ně rovnoměrně celou šlehačku.
- Před ochutnáním se řezy musí nechat vystydnout.

AUTOR RECEPTU: Markéta Ehlerová **KUCHAŘ: Jasmína El Sayed**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD JASMÍNY EL SAYED

Tento recept pro mě nebyl žádnou novinkou, u nás doma je velmi oblíbený, a proto si ho nemůžu vynachválit. Recept byl napsaný v jednoduchých krocích, které pochopí i úplný začátečník, a veškeré ingredience použité na přípravu Raffaello řezů naleznete doma běžně v kuchyni. Možná bych přidala ještě jednu šlehačku navíc, aby byla buchta více vláčná, protože tak to děláme my doma, ale i jeden kelímek šlehačky bohatě postačí. Pro hezčí vzhled jsem ještě posypala řezy čerstvým kokosem. Jedinou mou výtkou je, že ne každý je milovníkem kokosu, a proto tyto řezy nejsou pro každého, ale pokud máte kokos alespoň trochu v oblibě, doporučuji tento recept vyzkoušet.

AFRIKA

INGREDIENCE

- 3 ks vajec
- 20 dkg krupicového cukru
- 200 ml oleje
- 12,5 dkg banánu
- 12,5 dkg mrkve
- 20 dkg polohrubé mouky
- 0,5 sáčku prášku do pečiva
- 1 lžička sody
- 2 lžičky skořice
- 5 dkg vlašských ořechů

Krém

- 15 dkg měkkého másla
- 15 dkg moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 25 dkg měkkého tvarohu
- mleté ořechy na posypání

POSTUP

- Jako první si vyšleháme vejce s cukrem do světlé pěny a postupně budeme přilévat olej. Dále si rozmačkáme banány a najemno nastrouháme mrkev a dobře promícháme.
- V další míse si smícháme všechny sypké ingredience a postupně je budeme přidávat do tekuté směsi.
- Dobře promíchané těsto si vylijeme na plech s pečicím papírem a pečeme na 175 °C asi 35 minut.
- Během pečení si připravíme krém, který utřeme z másla, cukru a měkkého tvarohu pokojové teploty.
- Krém rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus, posypeme ořechy a vychlazené můžeme podávat.

AUTOR RECEPTU: Jasmína El Sayed **KUCHAŘ: Nikola Feitová**

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD NIKOLY FEITOVÉ

Dle mého názoru je příprava poněkud zdlouhavá, protože je třeba okrájet a nastrouhat mrkev, vyloupat a nastrouhat ořechy, dále se musí čekat na to, než korpus vychladne, až poté rozetřít krém. Na druhou stranu řezy jsou chutné, vláčné, krém mi velmi chutná a řezy se mi zdají povedené. Recept se mi zdál srozumitelný a neviděla jsem v něm žádný problém, akorát se bojím, že krém nevydrží delší dobu. Doporučuji proto ihned k servírování.

SLANÉ ŠNEKY Z LISTOVÉHO TĚSTA

INGREDIENCE

- 8 plátků šunky
- 8 plátků sýra
- 10 dkg rajčatového pyré
- špetka oregana
- 27,5 dkg listového těsta na pečicím papíru

POSTUP

- Troubu předehřejeme na 180 °C.
- Listové těsto lehce rozválíme, potřeme rajčatovým pyré, posypeme oreganem, poklademe plátky šunky a sýra.
- Plát těsta pevně stočíme a krájíme ostrým nožem na centimetrové plátky.
- Plech vyložíme pečicím papírem a plátky na něj pokládáme trochu dál od sebe, těsto při pečení nabyde.
- Pečeme při 180 °C asi 20 minut.

AUTOR RECEPTU: Nikola Feitová **KUCHAŘ: Markéta Fikarová**

JABLEČNÝ LINECKÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- 60 dkg hladké mouky
- 30 dkg práškového cukru
- 20 dkg másla
- 1 prášek do pečiva
- 1 celé vejce a 1 žloutek
- 20 dl mléka (+ trocha mléka na potření koláče)
- mletá skořice na posypání
- 50 dkg jablek
- cca hrstka krystalového cukru

POSTUP

- Nejprve si mouku, práškový cukr, máslo, prášek do pečiva, jedno vejce, jeden žloutek bez bílku a mléko promícháme dohromady a spojíme v těsto, buď v hrnci, anebo rovnou na vále, což nám usnadní práci.
- Rozdělíme si těsto na dva stejně velké kusy a jeden z nich odložíme stranou. První z kusů si rozválíme a položíme na plech na pečicí papír.
- Zvlášť v misce nastrouháme najemno okrájená jablka a rozložíme je všechna rovnoměrně na díl těsta na plechu.
- Lehce pocukrujeme krystalovým cukrem a posypeme skořicí.
- Rozválíme na vále druhou část těsta a položíme navrch spodního dílu, na kterém jsme pracovali před chvílí. Celý koláč nakonec lehce potřeme mlékem.
- Do rozpálené trouby na max. 200 °C vložíme plech a necháme péct několik minut, dokud těsto nenaroste. Poté snížíme teplotu na cca 150–170 °C (u každé trouby se může lišit) a pečeme cca 45 minut.

AUTOR RECEPTU: Markéta Fikarová **KUCHAŘ: David Holub**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD DAVIDA HOLUBA

Dostal jsem za úkol upéct jablečný linecký koláč. Měl jsem zpočátku trochu obavy, protože kdykoliv jsem v minulosti dělal linecké těsto, dělal jsem ho jinak, podle jiného receptu. Po doporučení Markéty jsem se nakonec rozhodl, že recept upeču z poloviny surovin. Samotný recept je napsán dobře, přesně jsem věděl, co mám dělat. Možná bych akorát pro příště přidal trochu více mouky a ubral cukru, protože 300 g cukru na 600 g mouky je opravdu moc. A lišila se u mě i doba pečení, místo 45 minut to bylo necelých 30, ale měl jsem tenčí těsto, takže to bylo nejspíše tím. Celkově je ale koláč velmi chutný a vláčný. Jsem s ním spokojen a určitě ho do budoucna upeču znovu.

JABLKOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

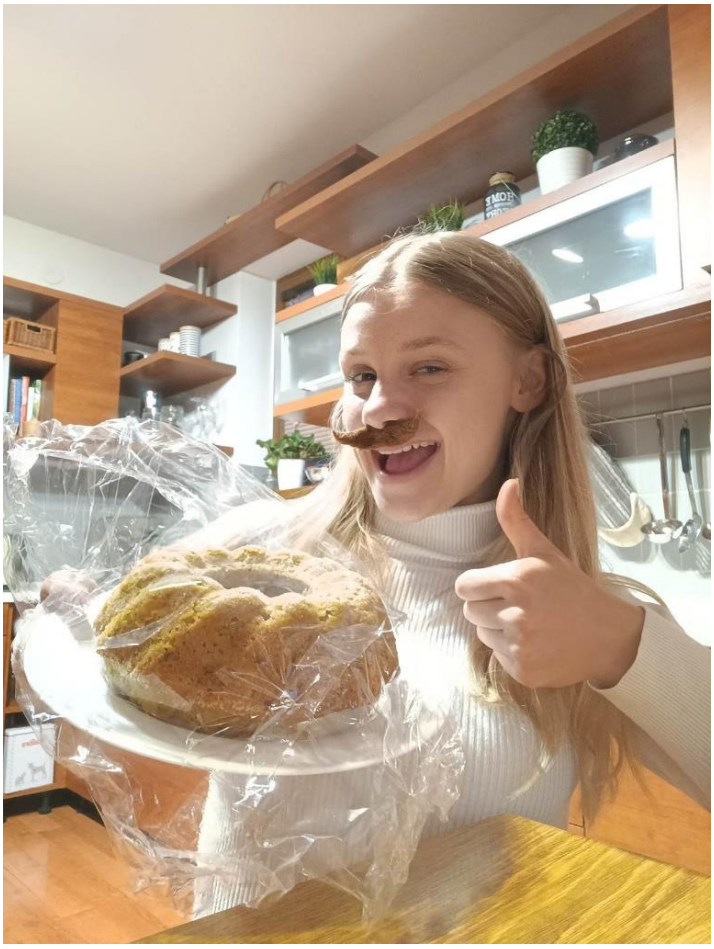
- 5 vajec
- 10 dkg másla
- 12 dkg cukru
- 20 dkg polohrubé mouky
- ½ prášku do pečiva
- 2 jablka
- ořechy

POSTUP

- Troubu si rozehřejeme na 180 °C
- V míse ušleháme vajíčka a rozpustíme si máslo.
- Do mísy k vajíčkám přidáme máslo, cukr a všechny zbylé ingredience.
- Do vymazané formy nalijeme těsto a vložíme do trouby.
- Hotovou bábovku poznáme tak, že se nám nebude na špejli lepit těsto.

AUTOR RECEPTU: David Holub **KUCHAŘ: Tereza Hubáčková**

FOTOGRAFIE



KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD TEREZY HUBÁČKOVÉ

Tento recept je na první pohled velmi jednoduchý, ale i tak jsem narazila na místa, kde byla nutná improvizace. První zádrhel nastal v chybějícím údaji o množství ořechů. To jsem vyřešila jednoduše. A to slovy Jana Wericha z pohádky Sůl nad zlato, kde si pomáhá jednoduchým množstvím, tedy „přiměřeně". Ořechů tedy padlo přiměřeně. Druhým problémem – ač o něco menším – byla jablka, kde nebylo jasné, jakou formou je zpracovat, ale to mě nezastavilo. Můj kuchařský um velel použít struhadlo, což se ukázalo jako skvělý nápad. Recept bych nakonec ohodnotila jako opravdu jednoduchý a výsledek stojí za to!

OVOCNÁ BUBLANINA

INGREDIENCE

- 55 dkg polohrubé mouky
- 20 dkg cukr krystal
- 23 dl mléka
- 1 vejce
- 10 dl oleje
- 1 prášek do pečiva
- 50 dkg jahod
- 0,3 dkg sádla
- 0,4 dkg strouhanky

POSTUP

- Nejprve rozehřejeme troubu na 160 °C .
- Smícháme polohrubou mouku, cukr krystal, mléko, vejce, olej a prášek do pečiva do řidšího těsta.
- Vymažeme plech sádlem a posypeme strouhankou.
- Těsto vylejeme do vymazaného plechu a přidáme do něj rovnoměrně rozmístěné jahody překrojené na půl.
- Vložíme plech s buchtou do trouby a pečeme na 150 °C do doby, než se těsto přestane lepit na špejli.

AUTOR RECEPTU: Tereza Hubáčková **KUCHAŘ: Adéla Hyršová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD ADÉLY HYRŠOVÉ

Recept mě opravdu překvapil svojí jednoduchostí, osobně nejsem moc zkušený pekař, ale těsto jsem v pohodě zvládla dokonce za deset minut. Bublanina je velmi chutná a vláčná. Co mi v receptu trochu chybělo, byl přibližný rozměr plechu, bohužel jsem zvolila moc velký plech a buchta je proto nízká a chyběla i doba pečení, takže jsem tedy musela buchtu celou dobu pečení hlídat. Také mě trochu zmátly rozdílné teploty k nahřátí trouby, i když pravděpodobně šlo pouze o překlep. Na druhou stranu, suroviny byly běžně dostupné a až na tyto menší nepřesnosti, byl recept srozumitelný. Celkově bych recept hodnotila kladně a určitě ho někdy ráda využiji znovu.

BROWNIES

INGREDIENCE

- 25 dkg čokolády (nejlépe hořké)
- 12 dkg másla
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 15 dkg cukru krupice
- 10 dkg hladké mouky
- kávová lžička vanilkového extraktu (není nutností)
- 3 vejce

POSTUP

- Máslo rozpustíme společně s 15 dkg čokolády.
- Smícháme dohromady cukr, kakao, (vanilkový extrakt) se špetkou soli. Do směsi přidáme rozpuštěnou čokoládu s máslem a důkladně promícháme.
- Poté budeme přidávat postupně po jednom vejci. Přidáme mouku a promícháme do vláčné textury.
- Zbytek čokolády (10 dkg) nasekáme na malé kousky a smícháme se vzniklou směsí.
- Na menší pekáč/vyšší plech si dáme pečicí papír a těsto rovnoměrně rozetřeme.
- Pečeme v předem předehřáté troubě na 180 °C 15–25 minut. Průběžně kontrolujeme. Povrch by měl vypadat „upečeně", ale vnitřek by měl zůstat vláčný.

AUTOR RECEPTU: Adéla Hyršová **KUCHAŘ: Jakub Janáček**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD JAKUBA JANÁČKA

Vzhledem k tomu, že nemám rád čokoládu, tato dobrota není zrovna pro mě. Přesto oceňuji jednoduchost a srozumitelnost receptu, zvládl jsem to bez problémů. Jen bych dodal, že máslo s čokoládou je lepší rozpouštět v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni. Doba pečení byla uvedena 15–25 min., 15 min. bylo málo, já pekl 20 min., ale asi by stačilo 18 min.

SLANÉ POHOŠTĚNÍ ZE SLANÉHO TĚSTA

INGREDIENCE

- 2 ks rozváleného listového těsta
- 20 ks malých párků nebo 5 ks velkých párků
- 1 zakysaná smetana
- 10 dkg balkánského sýra
- 1 vejce
- kečup (nemusí být)
- grilovací koření
- sezamová semínka
- 1 lžička studené vody

POSTUP

- Nejprve rozšleháme v misce vejce s 1 lžičkou studené vody a zapneme si troubu na 180 °C.
- První plát listového těsta potřeme kečupem (kdo nemá rád kečup, potře těsto rozšlehaným vajíčkem). Těsto rozkrájíme na 20 čtverečků (ideálně použít rádýlko). Na každý čtvereček položíme mezi 2 protilehlé rohy 1 malý párek (pokud máme velké párky, rozkrájíme je na menší kousky). Zbylé dva protilehlé rohy přes sebe přeložíme tak, aby byl párek zabalený, a jemně přitlačíme. Přendáme je na plech vyložený pečicím papírem a potřeme vajíčkem. Dáme péct do trouby na cca 15–20 min.
- Druhý plát listového těsta potřeme zakysanou smetanou, posypeme nastrouhaným balkánským sýrem a přeložíme podélně napůl a potřeme rozšlehaným vejcem. Okraje lehce stlačíme k sobě. Takto vzniklý obdélník rozkrojíme podélně v půlce a od kratší strany odkrajujeme 2 cm proužky (opět je ideální použít rádýlko). Proužky přeneseme na pečicím papírem vyložený plech, část posypeme sezamovými semínky a část grilovacím kořením. Opět pečeme 15–20 min.
- Toto slané pohoštění je vhodné k pivu i vínu, pro mladistvé pouze nealko!

AUTOR RECEPTU: Jakub Janáček **KUCHAŘ: Sofie Krátká**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD SOFIE KRÁTKÉ

Byl mi přidělen tento recept, který spočívá ve vytvoření lahodného slaného pohoštění. Ze začátku jsem jej nevnímala zrovna nejpozitivněji, ale momentálně vám mohu říci, že jsem ráda za takovouto příležitost.

Návod byl srozumitelný, jednotlivé kroky zase dostatečně popsány. Řekla bych, že během procesu pečení nenastal žádný veliký problém (maximálně pár chybiček nezkušeného kuchaře). Pokud doma nemáte ingredience na tento recept, doporučila bych vám návštěvu u babičky, protože to může vyjít trochu dráž. Tímto komentářem se však nenechte odradit od vyzkoušení takovéto specialitky!

Co se výsledků týče, pokrm není vůbec špatný. Párečky zabalené v listovém těstě jsou chutné a nakonec neskončily tak tragicky, jak se možná zpočátku mého snažení zdálo. Proužky také nedopadly bídně a kombinace zakysané smetany a balkánského sýra předčila má očekávání. Celkově recept hodnotím kladně a rozhodně vám ho doporučuji zkusit!

ŠLEHAČKOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 25 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr (celý)
- 1 kypřicí prášek (celý)
- 4 vejce
- 1 33% šlehačka (celá)
- 1 lžička kakaa
- citronová kůra

POSTUP

- Připravíme si dva hrníčky. Rozklepneme do nich čtyři vejce, přičemž rozdělíme žloutky do jednoho hrníčku a bílky do druhého. Dále je vyšleháme. Poté přidáme 7,5 dkg moučkového cukru do každého (tak spotřebujeme našich 15 dkg). Do žloutků posléze nastrouháme citronovou kůru a nasypeme do nich vanilkový cukr. Prvně vyšleháme bílky, metličku nemyjeme, potom to samé provedeme se žloutky.
- Obsah těchto hrníčků slijeme dohromady a vše zamícháme. Dále do naší směsi nasypeme polohrubou mouku s kypřicím práškem a nalijeme šlehačku. Zhruba třetinu této hmoty přesuneme do misky. Přidáme lžičku kakaa a zamícháme.
- Seženeme si formu a vymažeme ji buď máslem nebo sádlem. Vysypeme ji strouhankou či kokosem. Těsto do ní přendáme takovým způsobem, že mezi dvě krémové vrstvy přidáme kakaovou směsici.
- Naši bábovku pečeme při 170 °C cca 35 minut (dle trouby). Během tohoto procesu do ní zkusíme zapíchnout špejli a zjistíme tak, zda je hotová (pokud lepí, bábovku ještě pečeme). Nyní ji vyndáme z trouby a po vychladnutí ji vyklopíme na talíř. Nakonec bábovku pocukrujeme a můžeme se pustit do ochutnávky. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Sofie Krátká **KUCHAŘ: Vašek Lebeda**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD VAŠKA LEBEDY

Měl jsem za úkol upéct šlehačkovou bábovku, jednalo se o moji premiéru sladkého pečení, neboť mám v oblibě spíše slané věci. Recept byl srozumitelný, obsahované ingredience jsou běžně dostupné, jen z mého amatérského pohledu mi přišlo zbytečné dělit cukr na 7,5 dkg mezi bílky a žloutky. Kdybych se odhodlal znovu tuto bábovku upéct, vyšlehával bych cukr pouze se žloutky. Doba pečení se musela prodloužit v naší troubě o 5 minut. Za mě se bábovka moc povedla, jak již jsem zmínil, sladké nepreferuji, ale musím uznat, že se jedná o jednu z lepších bábovek, kterou jsem jedl. Recept mohu doporučit na vyzkoušení.

DOMÁCÍ ROHLÍKY

INGREDIENCE

- 50 dkg hladké mouky
- 2 menší kávové lžičky soli
- 1 kávová lžička cukru
- 300 ml mléka
- 1 kostka droždí
- 3 dkg oleje
- 3 dkg rozpuštěného sádla

POSTUP

- Připravíme si kvásek, ve vlažném mléce rozpustíme cukr a droždí, následně necháme vzejít kvásek.
- Do mísy dáme mouku, sůl, olej a rozpuštěné sádlo, potom přidáme kvásek a důkladně vyhněteme do hladka. Aby těsto nelepilo, můžeme použít robot. Necháme kynout cca 1 hodinu.
- Vykynuté těsto rozdělíme na 15 kousků, rozválíme na malé trojúhelníky, zavineme a pořádně uválíme.
- Vypracované rohlíky pokládáme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ještě kynout 15 minut. Poté potřeme studenou vodou a posypeme mákem či kmínem, dle chuti.
- Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C cca 13 min.

AUTOR RECEPTU: Vašek Lebeda **KUCHAŘ: Tereza Němcová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD TEREZY NĚMCOVÉ

Dostala jsem za úkol upéct domácí rohlíky od Vaška. Nejdříve jsem se toho bála, jelikož jsem si myslela, že je recept pro mě moc těžký. Nakonec jsem postupem času zjistila, že to není až tak těžké, jak se na první pohled zdálo. Možná mě jen trochu zmátlo, že je v receptu olej v dekagramech, já bych ho dala do mililitrů. Jako třešničku na dort jsem k rohlíkům udělala bylinkové máslo. Myslím si, že se mi můj výtvor povedl a určitě musím tento recept zopakovat a udělat další rohlíky svému taťkovi, kterému moc chutnaly.

MRAMOROVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 40 dkg polohrubé mouky
- 4 vajíčka
- 25 dkg másla
- 25 dkg cukru krystal
- 1 vanilkový cukr
- citronová kůra
- 2 polévkové lžíce kakaa
- cca 250 ml mléka
- moučkový cukr na posyp

POSTUP

- Vajíčka oddělíme na bílky a žloutky. Žloutky dáme do šlehače s cukrem a máslem pokojové teploty. Přidáme vanilkový cukr a citrónovou kůru. Vše ušleháme do pěny. Do vyšlehané pěny vmícháme mouku a nalijeme vlažné mléko. Důkladně promícháme. Bílky vyšleháme v tuhý sníh. Na závěr jemně vmícháme.
- Do bábovkové formy vymazané máslem a vysypané moukou, nalijeme polovinu těsta a do zbylého těsta jemně vmícháme kakao a nalijeme do formy.
- Pečeme na 180 °C po dobu cca 50 minut. Abychom zjistili, že je bábovka upečená, použijeme špejli. Špejle musí být po vytažení suchá.
- Bábovku vyndáme, necháme vychladnout. Vyklopíme na talíř a pocukrujeme moučkovým cukrem. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Tereza Němcová **KUCHAŘ: Jakub Nesládek**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD JAKUBA NESLÁDKA

Recept na mramorovou bábovku od Terky Němcové nebyl pro mě žádná novinka. I u nás doma je tato pochutina velmi oblíbená a pečeme ji zejména pro její jednoduchost a snadnost. Navíc je recept psán jasně a srozumitelně z ingrediencí, které jsou pro každého doma snadno dostupné. Já jsem pro vláčnost bábovky přidal 250 ml rostlinného oleje po přilití vlažného mléka. Formu jsem navíc vysypal kokosem, protože si myslím, že tak bábovka chutná zase o něco lépe. Pokud ale kokosu příliš nefandíte, nemusíte tuto „vychytávku" do vašeho pečení zařadit. Recept bych hodnotil kladně, hodí se jak ke snídani, tak k odpolední kávě či čaji. Mohu vřele doporučit.

FANTASTICKÝ CIBULOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- 15 dkg slaniny
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 kelímek zakysané smetany
- sůl
- pepř
- 100 ml vlažné vody
- 1 lžíce mléka
- 1 lžíce olivového oleje
- půl lžičky kvasnic
- půl lžičky cukru
- 20 dkg hladké mouky

POSTUP

- Nejdříve si vypracujeme těsto z 20 dkg hladké mouky, půl lžičky kvasnic, 1 lžíce olivového oleje, jedné lžíce mléka a 100 ml vlažné vody. Všechny suroviny smícháme, podle potřeby přidáváme mouku. Těsto je hotové, když se přestane lepit na okraj mísy. Těsto vložíme do igelitového pytlíku, necháme prostor ke kynutí a necháme odležet několik hodin v lednici.
- Slaninu a cibuli nakrájíme na nudličky a orestujeme na pánvi.
- Do zakysané smetany zamícháme sůl, pepř a prolisovaný česnek.
- Rozehřejeme troubu na 250 °C.
- Těsto rozválíme a poté rukama roztáhneme na plech (pečeme na pečicím papíru)
- Zakysanou smetanou potřeme těsto, posypeme orestovanou slaninou a cibulí. Pečeme dokud okraje nezezlátnou (cca 10–15 minut).

AUTOR RECEPTU: Jakub Nesládek **KUCHAŘ: Tomáš Novotný**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD TOMÁŠE NOVOTNÉHO

Prvně jsem měl strach z kynutého těsta, ale ukázalo se, že to nebylo tak složité. Na to, že nejsem zkušený pekař, si myslím, že se mi recept povedlo dost dobře zrealizovat.

BLÁZNIVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- 35 dkg hladké mouky
- 10 dkg práškového cukru
- 5 polévkových lžic kakaa
- 1 prášek do pečení
- 180 ml oleje
- 400 ml studené vody
- 40 dkg zakysané smetany
- 2 vanilkové cukry
- 1 šlehačku (minimálně 31%)
- čokoládu dle vlastního vybraní (na posyp)

POSTUP

- Promícháme všechny sypké ingredience dohromady (až na vanilkový cukr).
- Přidáme vodu, olej a promícháme.
- Nalijeme na plech, vyložený pečicím papírem a pečeme 15–20 minut na 180 °C.
- Vychlazenou šlehačku vyšleháme.
- Přidáme 40 dkg zakysané smetany a dva vanilkové cukry, poté zamícháme.
- Natřeme na vychlazený piškot a posypeme nastrouhanou čokoládou.

AUTOR RECEPTU: Tomáš Novotný **KUCHAŘ: Natálie Pálková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD NATÁLIE PÁLKOVÉ

Recept se mi ze začátku zdál divný. Údaj 7,5 dkg oleje mě zmátl. Poté, co jsem Tomášovi napsala a zjistila, že se přepsal, byl recept už jednoduchý i pro nezkušené kuchaře. Oleje se má dát 180 ml. Jinak byl recept i postup srozumitelný. Myslím, že to nakonec nevypadá tak špatně, dokonce bych řekla, že se mi to povedlo. Upekla bych koláč znova, je dobrý. Možná bych ho příště dala do vyššího plechu, aby měl lepší tvar, ne takový splasklý. Jinak určitě doporučuju.

BEZLEPKOVÁ ROLÁDA

INGREDIENCE

- 6 vajec
- 7 dkg cukru
- 2 větší lžíce kakaa
- 1 kelímek 33% šlehačky ke šlehání

POSTUP

- Rozdělíme žloutky a bílky. Žloutky vyšleháme s cukrem a vmícháme přes síto kakao. Bílky vyšleháme do tuhého sněhu a smícháme se žloutky.
- Těsto nalijeme na pečicí papír a v předehřáté troubě pečeme 8 minut na 200 °C.
- Po vytažení na piškot položíme suchou utěrku a ihned překlopíme na druhý plech. Po 5-10 minutách pečící papír sundáme, piškot srolujeme i s utěrkou a necháme vychladnout. Po vychladnutí piškot rozmotáme a potřeme vyšlehanou šlehačkou.
- Poté znova zamotáme a vzniklou roládu dáme na 1–2 hodiny do lednice.
- Před podáním ozdobíme čerstvými jahodami, borůvkami a malinami. Nakonec přidáme šlehačku a můžeme servírovat.

AUTOR RECEPTU: Natálie Pálková **KUCHAŘ: Linda Pavlíková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD LINDY PAVLÍKOVÉ

Nejdříve jsem si receptem nebyla moc jistá, když hned jako druhá ingredience bylo pouze 7 dkg cukru, ale pak jsem se s Náťou domluvila a i já jsem zvládla roládu bezpečně upéct. Řekla bych, že se mi to podařilo a doufám, že ostatní si to budou myslet taky.

BUCHTA ŠUP ŠUP

INGREDIENCE

- 1 máslo
- 250 ml vlažné vody
- 3 lžíce kakaa
- 2 hrnky cukru (krystal)
- 5 vajec
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce rumu

POSTUP

- Všechny přísady kromě mouky smícháme dohromady.
- Odebereme si hrnek tohoto těsta a přidáme do něj dvě lžíce rumu a vanilkový cukr.
- Do zbytku těsta přidáme mouku, nalijeme na vymaštěný plech a dáme péct na 180 °C.
- Až se buchta upeče, ještě ji horkou polijeme směsí z hrnku. Navrch můžeme nasypat kokos, oříšky, nebo něco jiného podle chuti.

AUTOR RECEPTU: Linda Pavlíková **KUCHAŘ: Adéla Pokorná**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU

Recept byl celkem stručný, jednoduchý a i pro začátečníky, jako jsem například já, snadno zvládnutelný. Jediné, co v receptu chybí, je doba pečení, jinak můžu recept doporučit.

PERNÍK

INGREDIENCE

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- 1 vejce
- 1 kypřicí prášek do perníku
- 1 vanilkový cukr
- 2 lžíce kakaa

POSTUP

- Smícháme vejce, olej, mléko a cukr. Následně přimícháme kakao, mouku a kypřicí prášek do perníku.
- Předehřejeme si troubu a těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme zhruba 25 min. na 170 °C, řídíme se zkušeností s vlastní troubou.

AUTOR RECEPTU: Adéla Pokorná **KUCHAŘ: Luboš Polívka**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD LUBOŠE POLÍVKY

Jelikož mám rád pečení, myslím si, že takovýto recept je úplný základ pro někoho, kdo chce začít s pečením. Recept je jednoduchý, dává smysl a zabere max. 40 minut. Perník se povedl, je krásně měkký a nepřipečený i přes fakt, že jsem pečicí papír zapomněl trochu potřít olejem, aby se perník lehce odlepoval při vyndávání. Hodnotím 9/10.

MUFFINY S KOUSKY ČOKOLÁDY

INGREDIENCE

- 10 dkg cukru
- 12,5 dkg másla
- 2 čajové lžičky prášku do pečiva
- 10 dkg čokolády dle libosti
- 2 vejce
- 17 dl mléka
- 22 dkg polohrubé mouky

POSTUP

- Nejprve nasypeme mouku, prášek do pečiva a cukr do misky a promícháme metličkou.
- Dále přidáme máslo a vejce a začneme mixovat těsto, zatímco přidáváme mléko.
- Po rozmixování těsta nasekáme tabulku čokolády na malé kousky, vhodíme je do těsta a lehce vmícháme vařečkou do těsta.
- Hotové těsto naplníme do formiček na muffiny cca do ⅔ formičky. V předehřáté troubě pečeme po dobu cca 20 minut na 180 °C.

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD MILANA SLIŽE

Dobrý a stručný recept. Nemám, co vytknout.

AUTOR RECEPTU: Luboš Polívka **KUCHAŘ: Milan Sliž**

icenš ívociřokS

INGREDIENCE

Těsto
- 500 ml mléka
- 1,5 dkg bílého cukru krystal
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1,25 dkg másla
- 1 balení suchého droždí
- 7,5 dkg polohrubé mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 0,16 dkg soli

Náplň
- 2,5 dkg hnědého cukru
- 0,2 dkg skořice
- 0,5 dkg másla

POSTUP

- Dáme do mísy 500 ml vlažného mléka, cukr jak vanilkový, tak krystal a rozpuštěné máslo. Všechno zamícháme dohromady a vsypeme do toho balíček suchého droždí, opět zamícháme a necháme pod utěrkou odpočívat 10 minut (když uvidíme na vrchu bublinky, vyhráli jsme). Poté vsypeme do mísy 600 gramů polohrubé mouky. Mícháme do požadované konzistence (těsto bude takové vlhčí a ne ještě úplně hladké, ale to nevadí). Přikryjeme opět mísu s těstem a necháme ho hodinu kynout (na nějakém teplém místě). Mezitím vymažeme pekáč máslem.
- Náplň: Do misky vsypeme hnědý cukr a skořici a vše zamícháme.
- Po hodině vsypeme do těsta zbytek mouky, sůl a zamícháme ho. Poté přesuneme těsto na pomoučněnou rovnou plochu (vál) a prohněteme ho do hladkosti cca 10–15 minut. Správně prohnětené těsto poznáme tak, že se vrátí zpět, když do něj píchneme prstem. Potom rozválíme těsto do obdélníkového tvaru a potřeme ho změklým máslem. Poté na těsto rovnoměrně vysypeme skořicovou náplň a zamotáme ho od kratší strany ke druhé. Vznikne nám z toho rolka (čím těsněji těsto zamotáme, tím bude šnek hezčí). Můžeme rolku ještě trochu roztáhnout, aby byla rovnoměrná.
- Rozkrájíme těsto na 12 stejných dílků. Doporučuji na rozkrájení použít dentální nit. Podjedeme rolku nití a překřížíme nit a ukrojíme těsto. Naskládáme rolky do pekáče a necháme je přikryté odpočinout 45 minut. Pečeme je 27 minut na 180 °C a radši je občas zkontrolujeme, aby se nepřipálily. Kdyby se pekly ze stran až moc rychle, snížíme troubu na 170 °C a dopečeme je. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Milan Sliž **KUCHAŘ: Tereza Sojková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD TEREZY SOJKOVÉ

Dostala jsem za úkol upéct skořicové šneky. Bohužel ale recept, podle kterého jsem je měla péct, je poměrně nefunkční, pravděpodobně kvůli chybnému zapsání množství ingrediencí nebylo možné připravit požadované těsto, a tak jsem si musela u některých surovin jejich množství upravit, aby vůbec mohlo vzniknout. V seznamu ingrediencí byl uveden prášek do pečiva, který v receptu následně vůbec není zmiňován, což mě trochu zmátlo. Některé instrukce byly poněkud stručné, například není uvedeno, jakou má mít těsto šířku po vyválení. Hotoví šneci vypadají na pohled skvěle, ale chuťově to není žádná sláva.

NADÝCHANÝ PERNÍK

INGREDIENCE

- 57 dkg hladké mouky
- 1,5 balíčku prášku do perníku
- 2 dkg kakaa
- 46 dkg krupicového cukru
- 2 vejce
- 1,2 dl oleje
- 5 dl mléka

POSTUP

- Předehřejeme si troubu na 180 °C.
- Mouku a kakao prosejeme do misky, připadáme cukr a kypřicí prášek do perníku a vše smícháme v sypkou směs.
- Přidáme vejce, přilijeme olej a mléko a mícháme do té doby, dokud nám nevznikne řidší těsto. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme v troubě asi 20–25 minut na 180 °C, pro jistotu ještě vyzkoušíme píchnutím špejle.

AUTOR RECEPTU: Tereza Sojková **KUCHAŘ: Natálie Szotkowská**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD NATÁLIE SZOTKOWSKÉ

Recept od Terky je velmi stručný a jednoduchý. I pro úplné začátečníky je tento recept lehce zvládnutelný. Celé pečení mi zabralo něco málo přes hodinu. Bohužel i přestože jsem perník nechala v troubě o 20 minut déle, než bylo v receptu, se perník nikdy nedopekl. Předpokládám, že chyba nastala v různém složení prášku do perníku. V mém pravděpodobně chyběl kypřicí prášek. Perník je rozhodně všechno, jen ne nadýchaný. Nepochybuji, že jde o velmi dobrý recept. Při pečení se domem rozléhala vůně, která do kuchyně přilákala nejednoho zvědavce. Jinak není co vytknout a já rozhodně v budoucnu podniknu pokus číslo 2.

OŘECHOVÁ BUCHTA

INGREDIENCE

Na těsto
- 15 dkg změklého másla
- 18 dkg cukru krystal
- 4 vejce
- 5 lžic vlažného mléka
- 1 lžíce holandského kakaa
- 20 dkg hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 14 dkg mletých ořechů (vlašské/lískové/mandle)

Na rumový sirup
- 80 ml vody
- 8 dkg cukru
- 1 panák rumu

- 2 tabulky čokolády
- máslo a hrubá mouka na vysypání plechu

POSTUP

- Prošleháme cukr a máslo, poté přidáme vejce a mléko a opakujeme. Přidáme zbytek surovin na těsto (kakao, mouka, prášek do pečiva, ořechy) a naposledy šleháme. Těsto, které vznikne, je velmi husté a těžko se nalívá do plechu.
- Těsto nalijeme do vymazaného a vysypaného plechu a pečeme 30–35 minut v troubě na 160 °C.
- Mezitím co je buchta v troubě, si připravíme sirup. Cukr a vodu přivedeme k varu. Sporák vypneme a přidáme rum.
- Ještě teplou buchtu polijeme připraveným sirupem a necháme plně vychladnout.
- Když už je buchta téměř vychladlá, rozpustíme čokoládu ve vodní lázni. Nakonec ji nalijeme na buchtu.

AUTOR RECEPTU: Natálie Szotkowská **KUCHAŘ: Katka Šimonová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD KATEŘINY ŠIMONOVÉ

Měla jsem za úkol upéct ořechovou buchtu. Postupovala jsem krok po kroku. Avšak musím říct, že recept je chaotický. Možná že se recept lehce zpřeházel, ale nepochopila jsem, co s tím mám dělat. První problém byl s ingrediencemi, které zřejmě měly být rozděleny do kategorií *Na těsto* a *Na vysypání* plechu. Bylo to rozházené a já fakt, že mám dát ořechy do těsta, pochopila, až když jsem to celé polévala čokoládou. V kroku 1 mi dělalo potíže pochopit, co patří do těsta, a co ne. V kroku 3 se znovu objevují cukr a rum, které jsem tam již dala. Co se týče receptu, tyto věci bych upřesnila. Z hlediska provedení mi zatuhla čokoláda, a tudíž se nedala rozetřít. Za předpokladu, že by se upřesnil recept, se domnívám, že tato buchta bude chutnat skvěle.

NEPEČENÝ DORT

INGREDIENCE

- 1 smetana ke šlehání
- 1 zakysaná smetana
- cukr moučka dle potřeby
- ovoce dle libosti (broskev, jahody, borůvky…)
- piškoty (malé či velké)

POSTUP

- V misce šleháme celou smetanu ke šlehání do doby, než začne tuhnout.
- Přidáme zakysanou smetanu (celou) a moučkový cukr dle chuti. Následně to všechno rozšleháme.
- Vedle si připravíme skleničky či formu na dort. Naspod skleničky/formy naskládáme piškoty. Lze použít malé i velké. Záleží na kýžené velikosti dezertu. Pokryjeme celé dno.
- Na vrstvu piškotů dáme středně velkou vrstvu již připraveného krému. Na něj přidáme libovolné množství jakéhokoliv ovoce.
- Podle předchozího kroku vyplníme sklenky/formu až skoro po okraj. Můžeme přidat i vrstvu piškotů.
- Vrchní patro originálně ozdobíme. Můžeme použít ovoce, piškoty, zdobení, čokoládu, kousky sušenek…
- Hotový dezert necháme alespoň půl hodiny mrznout v ledničce.

AUTOR RECEPTU: Katka Šimonová **KUCHAŘ: Erik Šrámek**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD ERIKA ŠRÁMKA

Snadné, rychlé a chutné. Těmito třemi slovy bych shrnul celý recept. Jedná se o velmi jednoduchý postup, který zvládne i tak nezkušený a netalentovaný kuchař, jako jsem já. Ingredience jsou lehce dostupné a není potřeba nic speciálního k přípravě. Jako použité ovoce jsem zvolil borůvky a na dozdobení jsem nakrájel mandle. Příprava mi zabrala zhruba 20 minut. Nejdéle zabrala fáze tuhnutí v lednici. Recept pro mě nebyl úplnou novinkou, jelikož se u nás dělá podobná verze, ve které je šlehačka nahrazena tvarohem. Šlehačková verze se mi zdála hutnější, sladší a kaloričtější, což mi vůbec nevadilo, ba naopak chuťově to bylo vskutku výborné. Vytkl bych pouze to, že od projektu *Prváci pečou* jsem očekával, že budu mít prostor navázat kamarádství s troubou. K tomu bohužel (nebo bohudík) nedošlo. Celkově recept hodnotím velmi kladně a rozhodně to někdy zopakuji.

TVAROHOVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 25 dkg polotučného tvarohu
- 25 dkg práškového cukru
- 12 dkg másla
- 3 vejce
- 35 dkg polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- sklenička vlažného mléka
- máslo a polohrubá mouka na formu

POSTUP

- Tvaroh, cukr, máslo a žloutky smícháme.
- Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a vlažné mléko.
- Nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků.
- Těsto dáme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy.
- Pečeme v předem vyhřáté troubě při 180 °C zhruba po dobu 50 minut. V průběhu kontrolujeme pomocí dřevěné špejle.

AUTOR RECEPTU: Erik Šrámek **KUCHAŘ: David Šťastný**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD DAVIDA ŠŤASTNÉHO

Tvarohová bábovka je snadno připravitelná. Recept je srozumitelný a jednoduchý. Všechny ingredience lze snadno sehnat v běžném obchodě a postup je poměrně rychlý. Bábovku jsem pekl mírně přes 50 minut, což souhlasí s údajem v receptu. Jediné, co bych vytknul, je chybějící informace o konzistenci másla. Přidal jsem máslo v pevném stavu a tvořily se hrudky. Nevím, zda to tak mělo být, nebo jestli by bylo lepší přidat máslo v rozpuštěném stavu. Hrudky se mi nakonec podařilo rozšlehat. Pečení mi nedělalo problém, jelikož už s pečením bábovky mám zkušenosti. Určitě si tento recept zopakuji a užijeme si chuť této bábovky v rodinném kruhu.

MRAMOROVÁ BÁBOVKA

INGREDIENCE

- 16 dkg másla
- 23 dkg cukru
- 33 dkg polohrubé mouky
- 4 vejce
- 2–3 lžíce kakaa
- 12 lžic mléka
- šťáva z ½ citronu
- 1 prášek do pečiva
- vanilkový cukr

POSTUP

- Oddělíme žloutky od bílků, z bílků ušleháme sníh. Máslo utřeme s ⅔ cukru, vanilkovým cukrem a žloutky do pěny. Přidáme citronovou šťávu, zatřeme mléko a mouku s práškem do pečiva a sníh se zbytkem cukru. Formu na bábovku vymažeme olejem a vysypeme strouhankou. Do vysypané formy dáme ⅔ těsta. Do zbylé ⅓ těsta vmícháme kakao a dáme do formy. Pomocí vařečky se snažíme tmavé těsto dostat hlouběji mezi světlé, aby při rozkrojení bábovky vznikl zajímavý obrazec. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C po dobu cca 50 minut. Stav bábovky zkontrolujeme špejlí, pokud na špejli nezůstává žádné těsto, je bábovka hotová.

AUTOR RECEPTU: David Šťastný **KUCHAŘ: Lucie Štěpánková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD LUCIE ŠTĚPÁNKOVÉ

Mým úkolem bylo upéct mramorovou bábovku podle receptu Davida Šťastného. Všechny ingredience byly dobře sehnatelné a v podstatě je má každý doma. Postup práce byl za mě velmi dobře a srozumitelně napsaný, jen mi možná chybělo rozdělení textu do odstavců pro lepší přehlednost. Bábovku jsem nedělala poprvé, ale i tak si myslím, že se mi povedla, a hlavně jsem ji nespálila. Celková doba procesu byla něco málo přes hodinu, jelikož se buchta musí péct asi 50 min. Musím bohužel vytknout, že chuťově byla trochu sušší (asi jsem ji přepekla) a také se mi moc nepovedl „mramorový obrazec" (kakao se jaksi nechtělo dostat naspod). Recept je rozhodně funkční a můžu ho doporučit.

VYHLÁŠENÉ BROWNIES MUFFINY

INGREDIENCE

- 17 dkg másla
- 10 dkg kakaa (nejlépe 5 dkg Granka a 5 dkg holandského kakaa)
- 3 vajíčka
- 22 dkg cukru krystal (můžeme přidat i vanilkový)
- 10 dkg hladké mouky
- špetka soli
- špetka kypřicího prášku do pečiva
- dle libosti nasekané kousky čokolády

POSTUP

- Troubu předehřejeme na 180 °C**.**
- Máslo si v menším hrnci na mírném plamenu/středním výkonu rozpustíme, dokud máslo „nezezlátne" (pozor ale, aby se nám nepřipálilo). Poté přisypeme kakao a zamícháme. Směs necháme stranou vychladnout.
- Mezitím si do větší mísy vedle rozklepneme vajíčka a přimícháme k nim cukr. Je třeba směs šlehat, než se v ní cukr zcela rozpustí (otestujeme promnutím těsta mezi dvěma prsty, cukr bychom neměli cítit). Vychladlou kakaovo-máslovou směs přilijeme k vajíčkům a promícháme. Postupně přidáváme mouku. Nakonec dáme špetku soli a prášku do pečiva, popř. dodáme nasekanou čokoládu.
- Těsto nalijeme do košíčků na muffiny (vychází cca na 20 kusů), pokud ale košíčky nemáme, můžeme nalít na menší plech (30 x 20 cm). Muffiny plníme do ¾ .
- Plech vložíme do trouby a pečeme zhruba 20–25 min. Nejdůležitější na celém receptu je pohlídat si dobu pečení, proto kontrolujeme těsto špejlí. To, že je brownies správně upečené, poznáme tak, že na špejli se tvoří první drobečky, kdyby byla špejle již čistá, brownies by bylo přepečené a tudíž i suché. Po vytáhnutí z trouby necháme vychladnout. Pak už zbývá jen si výsledek vychutnat!

AUTOR RECEPTU: Lucie Štěpánková **KUCHAŘ: Nikola Talácková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD NIKOLY TALÁCKOVÉ

Mým úkolem bylo upéct brownies muffiny podle receptu mé spolužačky Lucky. Dostala jsem seznam surovin a podrobný postup práce. Podle mého názoru byl tento recept dostačující k tomu, abych mohla muffiny snadno upéct. Obsahoval běžně dostupné suroviny, které bývají často v domácnosti. Postupovala jsem podle návodu a během hodiny byly muffiny hotové. Když porovnám tento recept s mým, mohu říci, že je složitější. Co se týče postupu, udělala bych nějaké věci jinak. Kakao bych přidala rovnou do mouky, protože se v másle špatně rozpouštělo. Prášek do pečiva a sůl bych také nejprve smíchala s moukou. Závěrem chci ale říci, že Lucky muffiny byly výborné a že její recept ráda někdy použiji.

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY

INGREDIENCE

Na 12 kusů muffinů:
- 12,5 dkg másla
- 25 dkg hladké mouky
- 2x vejce
- 5 lžic mléka
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1x čokoláda
- 10 dkg cukru krupice

POSTUP

- Troubu předehřejeme na 180 °C.
- Změklé máslo, cukr a vejce ušleháme, aby se cukr rozpustil.
- Přidáme mouku s práškem do pečiva a promícháme.
- Poté přidáme mléko, čokoládu rozlámanou na malé kousky a vše ještě jednou promícháme.
- Formu na muffiny naplníme směsí a dáme péct.
- Pečeme přibližně 45 minut.

AUTOR RECEPTU: Nikola Talácková **KUCHAŘ: Karolína Tůmová**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD KAROLÍNY TŮMOVÉ

Měla jsem za úkol upéct čokoládové muffiny podle Nikči. Recept je na přípravu velice jednoduchý a srozumitelný. Zvládne ho opravdu každý - i ten, kdo nemá moc kuchařských zkušeností. Všechny potřebné ingredience jsou běžně dostupné v každé domácnosti. Jediným úskalím byla forma na muffiny, kterou jsem neměla. Musela jsem tedy improvizovat a těsto plnit přímo do papírových formiček. Tvar muffinů je tedy netradiční, ale to vůbec nic neubralo na jejich vynikající chuti. Doba pečení byla asi o 10 minut kratší, než doba uvedená v receptu. Muffiny se povedly, i když jsem je dělala poprvé. Určitě tento recept doporučuji a brzy si ho ráda sama zopakuji.

PROŠÍVANÁ DEKA

INGREDIENCE

Těsto
- 3 vejce
- 150 dkg cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 25 dkg polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 lžíce kakaa
- 100 ml mléka
- 50 ml oleje

Náplň
- 50 dkg měkkého tvarohu
- 15 dkg cukru moučka
- 1 vejce
- 25 ml mléka
- 1 vanilkový puding

POSTUP

- Náplň: smícháme všechny ingredience a vymícháme je do hladké kaše.
- Těsto: nejprve si připravíme sníh z bílků. Potom vyšleháme žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Pomalu k nim přilijeme olej, vodu a mléko. Postupně přisypeme mouku s kypřicím práškem a kakaem. Na závěr opatrně vmícháme sníh z bílků.
- Těsto nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech.
- Na těsto nastříkáme cukrářským sáčkem mřížku z tvarohové náplně.
- Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 30 minut.

AUTOR RECEPTU: Karolína Tůmová **KUCHAŘ: Petra Zajíčková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD PETRY ZAJÍČKOVÉ

Měla jsem za úkol upéct buchtu podle receptu Káji. Podle návodu jsem si přichystala ingredience a začala jsem péct. V průběhu vytváření buchty jsem zjistila, že se tam objevují ingredience, které na začátku nebyly zmíněny (voda a olej v těstě). Nebylo zmíněno ani jejich množství, proto jsem zvolila techniku pokus-omyl a dala jsem stejné množství jako mléka. Kromě této drobné vady se mi peklo dobře a zbytek receptu byl úplný a dala se podle něj upéct buchta. Chuťově je vynikající.

KEFÍROVÉ ŘEZY

INGREDIENCE

- 35 dkg polohrubé mouky
- 25 dkg cukru krystal
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 čajová lžička sody
- ½ čajové lžičky mleté skořice
- 1 vejce
- 2 polévkové lžíce kakaa
- 2 dl oleje
- ½ litru kefíru

POSTUP

- Rozehřejeme si troubu na 180 °C a plech vyložíme pečicím papírem.
- Do větší mísy nasypeme všechny sypké ingredience (mouku, sodu, oba cukry, kakao a skořici). Vše důkladně promícháme.
- Do této sypké směsi rozklepneme celé vajíčko, přidáme olej a postupně vmícháme všechen kefír.
- Tuto tekutou směs nalijeme na připravený plech a vložíme do rozehřáté trouby.
- Pečeme cca 35–40 minut v uzavřené troubě, a jakmile začnou okraje hnědnout, zkontrolujeme upečení pomocí špejle. Pokud je špejle po vytažení suchá, buchta je upečená a vyndáme ji z trouby.
- Po vychladnutí nakrájíme a naservírujeme.

AUTOR RECEPTU: Petra Zajíčková **KUCHAŘ: Adéla Zelená**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD ADÉLY ZELENÉ

Tento recept je snadný a jednoduchý i pro kuchaře, kteří zrovna nepečou. Oceňuji také, že je srozumitelně napsaný krok po kroku. Postupovala jsem přesně podle předepsaného postupu a myslím si, že se mi tyto kefírové řezy povedly. Jsou pěkně vláčné, nadýchané a velmi chutné. Jen bych možná příště přidala o vajíčko navíc. Doba pečení byla kratší, ale vzhledem k jiné výkonnosti trouby je to pochopitelné. Určitě recept doporučuji a vyzkouším ho v budoucnu ještě několikrát.

MARGOTKA

INGREDIENCE

- 4 vejce
- 1 hrnek (250 ml) cukru (doplněno: krystal)
- ½ hrnku oleje
- 2 hrnky mouky (doplněno: polohrubé)
- 1 margot čokoláda
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- čokoládová poleva

POSTUP

- Na přípravu potřebujeme 2 mísy.
- V jedné míse rozšleháme vejce, olej a cukr. V druhé míse smícháme mouku, kypřicí prášek a nastrouhanou margot čokoládu. Poté obsah obou mís smícháme.
- Vzniklou hmotu nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a dáme péct do předehřáté trouby na 200 °C.
- Po 5 minutách stáhneme teplotu na 180 °C. Po následujících 10–15 minutách zkontrolujeme stav pečení.
- Po upečení můžeme margotku polít čokoládovou polevou.

AUTOR RECEPTU: Adéla Zelená **KUCHAŘ: Michal Zrzavý**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD MICHALA ZRZAVÉHO

Margotku mohu určitě doporučit. Je to velice jednoduchý recept, po jehož upečení dostanete chutnou buchtu vhodnou například k odpolední kávě. Recept byl srozumitelný, ale ještě bych doplnil druh mouky a cukru. Při přípravě jsem narazil na problém, že těsto bylo husté a nešlo nalít na plech. To bych vyřešil přidáním mléka. Jinak za mě skvělá dobrota.

ANDĚLSKY NADÝCHNÝ PERNÍK

INGREDIENCE

- 2 hrnky (hrnek – 250 ml) hladké mouky
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 1,5 hrnku cukru
- 1 čokoládový puding
- 1 prášek do perníku
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 3 lžíce kakaa
- 1 lžička skořice
- 2 hrnky mléka
- 1 hrnek oleje
- 2 vejce
- 3 lžíce povidel
- 1 čokoládová poleva

POSTUP

- Připravíme si 2 mísy. Do jedné smícháme vše sypké. Můžeme přidat i hrst ořechů. Do druhé smícháme všechny tekuté suroviny, které rozšleháme a poté vmícháme do sypkých surovin.
- Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný či pečicím papírem vystlaný plech.
- Pečeme 30–40 minut ve středně vyhřáté troubě.
- Po upečení potřeme čokoládovou polevou a můžeme ještě posypat kokosem nebo mletými ořechy.

AUTOR RECEPTU: Michal Zrzavý **KUCHAŘ: Lucie Dostálková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD LUCIE DOSTÁLKOVÉ

Recept na perník od Michala je stručný a jednoduchý. U všech ingrediencí je jasné množství a postup je psán srozumitelně. V receptu mi chyběla forma, do jaké mám těsto vylít. Ta moje byla úzká a hlubší, proto je perník obzvláště ve středu příliš vysoký a musela jsem ho péci déle, aby se propekl. Příště zvolím mělký klasický plech. Též bych uvítala informaci, na kolik stupňů mám troubu vyhřát, neboť pojem „středně vyhřátá trouba" by mohl být pro nezkušené kuchaře vágní. Když jsem si přečetla název receptu, myslela jsem si, že ono „andělské nadýchání" bude pouhý reklamní trik, nicméně výsledný perník je opravdu vzdušný, vláčný a chutný. Zajímavý šmrnc mu dodávají povidla. Příště zkusím přímo do těsta zamíchat i ořechy.

KŘEHKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

Těsto

- 40 dkg hladké mouky
- 20 dkg másla pokojové teploty
- 20 dkg moučkového cukru
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr nebo vanilka
- 1 kypřicí prášek

Náplň

- 5 jablek střední velikosti
- 8 dkg moučkového cukru
- 1 lžíce skořice
- citronová šťáva

Na polití

- 125 ml smetany na šlehání

POSTUP

- Všechny ingredience na těsto smícháme v mixéru či ručně v míse. Vznikne měkké a jemně lepivé těsto. Pokud se lepí příliš, lze přisypat trochu hladké mouky, nebo ho dát na chvíli ztuhnout do ledničky.
- Z těsta oddělíme jednu třetinu a necháme ji stranou. Později ji použijeme na mřížku.
- Zbývající dvě třetiny těsta rovnoměrně namačkáme na dno velké dortové formy vyložené pečicím papírem a vytvarujeme cca 2 cm vysoké okraje.
- Jablka zbavíme jádřinců, oloupeme a na struhadle je nastrouháme nahrubo. Přidáme cukr, skořici a šťávu. Tuto směs navrstvíme na těsto.
- Ze zbývající části těsta vyválíme na válku placku, kterou nožem, popř. ozdobným rádýlkem nakrájíme na cca 0,5 cm široké pruhy. Tyto pruhy naskládáme na koláč do tvaru mřížky (nejdříve dáme pruhy těsta svisle, poté vodorovně, vznikne tak mřížka).
- Koláč přikryjeme alobalem, aby se nepřipálil. V závěru pečení alobal odkryjeme. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C cca 30 minut.
- Horký koláč po vyndání z trouby polejeme cca 125 ml smetany na šlehání a počkáme, až se do koláče vsákne.
- Po vychladnutí koláč zakrojíme. Dobrou chuť!

AUTOR RECEPTU: Lucie Dostálková **KUCHAŘ: Petra Brožková**

FOTOGRAFIE

KRÁTKÁ RECENZE RECEPTU OD PETRY BROŽKOVÉ

Pekla jsem jablečný koláč podle receptu paní profesorky Dostálkové. Recept se mi nezdál, ale nakonec byl celkem jednoduchý. Trochu mi dělalo problém těsto, protože se i po přidání mouky stále lepilo. Kámen úrazu nastal při tvoření mřížky, protože se těsto stále trhalo. Abych nepřinesla syrový výtvor, musela jsem ho péct 40 minut, místo minut 30. Bohužel je poměrně problematické i servírování, protože jablka stále vypadávají a samotný koláč se láme. Chuťově je to ale opravdu výborné jídlo a moc ráda recept vyzkouším znovu. Příště zkusím do jablečné směsi přidat i nasekané vlašské ořechy a zvolit menší jablka.

Afrika
BEZLEPKOVÁ ROLÁDA
MRAMOROVÁ BÁBOVKA

ŠLEHAČKOVÁ BÁBOVKA
TVAROHOVÁ BÁBOVKA