

Mrkvové Muffiny

Muffiny:

- 80 g hladkej múky
- 120 g špaldovej múky
- 1 lyžička soli
- 1 lyžička sódy bikarbóny
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 2 lyžičky mletej škorice
- 100 g najemno nasekaných vlašských orechov
- 3 vajíčka
- 200 g trstinového cukru
- 120 ml olivového oleja
- 200 g očistenej a nastrúhanej mrkvy



Krém:

- 300 g bielej čokolády
- 200 g 33% smotany na šľahanie
- 300 g krémového tvarohu

Muffiny:

1. Vo väčšej miske si zmiešame všetky suché ingrediencie okrem cukru.
2. V druhej miske si vyšľaháme vajíčka s cukrom do svetlej a nadýchanej peny. Prilejeme olej a zašľaháme.
3. Prisypeme suché ingrediencie a nastrúhanú mrkvu a zmiešame.
4. Pripravené cesto nalejeme do košíčkou na muffiny a pečieme 15-20 minút v rúre vyhriatej na 180°C

Krém:

1. Čokoládu necháme rozpustiť nad parou. Smotanu na šľahanie vyšľaháme do polotuha a potom vyšľaháme tvaroh. Prilejeme vlažnú roztopenú čokoládu a zašľaháme.
2. Krém naplníme do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou a a ozdobíme ním vychladnuté muffiny. Na záver môžeme muffiny ozdobiť jedlými perličkami.

Kakaovo-Tvarohový rez

Cesto:

- 300 g hladkej múky
- 125 g práškového cukru
- 190 g zmäknutého masla
- 1 prášok do pečiva
- 1 žltok
- 25 g holandského kakaa
- Štipka soli

Plnka:

- 2 žĺtky
- 150 g kryštálového
- 560 g tvarohu
- 3 bielky
- Štipka soli



Cesto:

1. Zmiešame všetky ingrediencie a vymiesime tuhé cesto.
2. Hotové cesto dáme do chladničky aspoň na 1 hodinu.

Plnka:

1. Žĺtky a cukor vymiešame do hladkej peny. Pridáme tvaroh a zašľaháme.
2. Z bielkov a štipky soli vyšľaháme tuhý sneh, ktorý opatrne primiešame k vajíčkovu-tvarohovej zmesi.

Rez:

1. Vychladnuté cesto rozdelíme na dve polovice. Jednu polovicu opatrne nastrúhame na dno plechu, pokry plnkou a na vrch opatrne nastrúhame zvyšné cesto.
2. Vložíme do rúry vyhriatej na 180°C a pečieme približne 40 minút.
3. Upečený koláč necháme vychladnúť a potom nakrájame na rezy.

Jablkový závin

Závin:

- 8 jablák
- Šťava z 2 citrónov
- 1 balenie chladeného lístkového cesta
- 150 g masla
- 100 g strúhanky
- 100 g škoricového cukru
- 100 g mletých orechov
- 50 g sušených hrozienok



Postup:

1. Jablká ošúpeme a opatrne nakrájame alebo nastrúhame na tenké plátky. Zmiešame s citrónovou šťavou aby nezhnedli.
2. Cesto rozvaľkáme natenko a celé ho potrieme 120 g rozpusteného masla. Do 2/3 naukladáme plátky jablák, posypeme strúhankou, škoricovým cukrom, orechami a hrozienkami.
3. Pevne zavinieme a potrieme zvyšným maslom. Pečieme pri teplote 180°C približne 15 minút dozlatista.

Cookies

Ingrediencie:

- 180 g zmäknutého masla
- 180 g trstinového cukru
- 100 g kryštálového cukru
- 3 vajíčka
- 430 g hladkej múky
- 1 lyžička soli
- 1 lyžička mletej škorice
- ½ lyžičky sódy bikarbóny
- 200 g bielej čokolády
- 180 g sušených brusníc



Postup:

1. Vyšľaháme maslo s cukrom do peny. Postupne pridávame vajíčka.
2. Múku, soľ, škoricu a sódu bikarbónu preosejeme a pridáme k maslovej zmesi.
3. Bielu čokoládu opatrne nasekáme na malé kúsky a spolu s brusnicami primiešame k cestu.
4. Po lyžičkách dávame kôpky cesta na plech vystlaný papierom na pečenie. Nechávame 5 cm rozostupy.
5. Pečieme pri teplote 180°C asi 12-15 minút pokiaľ cookies mierne nezhnednú.

Banánovo-Malinová zmrzlina

Zmrzlina:

- 400 ml kokosového mlieka
- 6 banánov
- 150 g malín

Granola:

- 240 g polohrubej múky
- 120 g trstinového cukru
- ½ lyžičky prášku do pečiva
- ½ lyžičky mletej škorice
- ½ lyžičky soli
- 180 g ovsených vločiek
- 120 g masla



Zmrzlina:

1. Kokosové mlieko nalejeme do mixéra, pridáme banány a maliny a rozmixujeme na hladkú kašu. Prelejeme do mrazu vzdornej nádoby a vložíme do mrazničky.

Tip: Aby bola zmrzlina ešte krémovejšia, môžeme ju počas mrazenia niekoľko krát premiešať.

Granola:

1. Všetky suroviny na granolu nasypeme do misky a rukami vymiesime mrveničku.
2. Plech vystelieme papierom na pečenie a vysypeme naň mrveničku. Pečieme pri 180°C dozlatista.

Servírovanie:

1. Poriadne zamrazenú zmrzlinu posypeme granolou a môžeme podávať.

Kokosové tyčinky

Ingrediencie:

- 2 hrnčeky strúhaného kokosu
- 1 hrnček kokosového mlieka
- 4 polievkové lyžice kokosového masla
- Vanilkový extrakt
- Hrst lisovaných čučoriedok alebo malín
- 200 g vysoko percentnej čokolády

Postup:

1. Všetky suroviny okrem čokolády zmiešame a vymiešame do hladkej hmoty.
2. Plech vystelieme papierom na pečenie.
3. Hmotu z kokosu naň premiestnime a rukami vytvoríme asi 2 cm vysokú placku obdĺžnikového tvaru. Tú vložíme na 2-3 hodiny do mrazničky.
4. Medzi tým si vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu, ktorú potom necháme vychladnúť na izbovú teplotu.
5. Zmrznutú kokosovú placku pokrájame na jednotlivé tyčinky, ktoré ihneď namočíme do čokolády a vložíme na ďalších 15 minút do mrazničky. Tyčinky skladujeme maximálne 7 dní v chladničke.



Mliečna torta

Korpus:

- 5 vajícok
- 1 lyžička soli
- 240 g kryštálového cukru
- 80 ml mlieka
- 240 g polohrubej múky
- 1 lyžička prášku do pečiva

Plnka:

- 250 ml smotany na šľahanie (33%)
- 250 g mascarpone

Sirup:

- 220 g kondenzovaného mlieka
- 220 g sladkého kondenzovaného mlieka
- 90 ml smotany na šľahanie (33%)

Ešte budeme potrebovať:

- 300 g džemu podľa vlastnej vôle
- 600 g bobuľového ovocia

Korpus:

1. Vajíčka rozbijeme a oddelíme žĺtky od bielkov. Z bielkov a štipky soli vyšľaháme polotuhý sneh. Potom pridáme 60 g cukru a došľaháme do tuha.
2. Žĺtky so 180 g cukru vyšľaháme na nadýchanú penu. Pridáme mlieko.
3. Suché ingrediencie preosejeme a jemne ručne vmiešame k žĺtkovej zmesi.
4. Na záver jemne vymiešame sneh a cesto vlejeme do tortovej formy vymazanej maslom a vysypanej múkou.
5. Pečieme v rúre vyhriatej na 180°C asi 45 minút dozlatista.

Plnka:

1. Smotanu na šľahanie vyšľaháme spolu s mascarpone na nadýchaný krém.

Sirup:

1. Zmiešame všetky suroviny.

Torta:

1. Upečený korpus prerežeme na tri rovnaké časti. Spodný plát cesta potrieme trochou sirupu, potom trochou džemu, potom trochu krému a na vrch nasypeme trochu ovocia a položíme na vrch ďalší korpus. Takto opakujeme aj pri ostatných korpusoch.



Kvety na paličke

Pusinky:

- 150 g bielkov
- 180 g práškoveho cukru
- (ak chceme) potravinárske farbivo

Plnka:

- 220 ml smotany na šľahanie (33%)
- 80 g malinového pyrė
- 480 g bielej čokolády

Pusinky:

1. Šľaháme bielky a keď sa začne tvoriť pena, postupne pridávame polovicu práškoveho cukru a vyšľaháme lesklú a tuhú hmotu. Druhú polovicu práškoveho cukru preosejeme a primiešame ručne.
2. Pridáme trochu farbiva a jemne zamiešame.
3. Sneh naplníme do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou a na plech vystlaný papierom na pečenie nanášame kvetinky.
4. Necháme sušiť v rúre vyhriatej na 110°C približne 45 minút, kým pusinky nepôjdu pekne odlepiť z papiera.

Plnka:

1. Do hrnca nalejeme smotanu s malinovým pyrė a necháme zohriať (nesmie vriť). Medzi tým opatrne nasekáme čokoládu na malé kúsky a zalejeme zohriatou smotanou.
2. Asi 1 minútu necháme zmes postáť a potom rozmiešame na hladkú lesklú penu.

Kvetinky:

1. Vychladnuté pusinky spájame plnkou a do stredu zapichneme paličku.



Nepečená broskyňová torta

Ingrediencie:

- 1 balíček piškótov
- 1 balíček tmavých piškótv
- 1 konzerva zaváraných broskýň
- 5 téglíkov kyslej smotany
- 2 balíčky stužovaču šľahačky
- 3 polievkové lyžice prášku do pečiva
- 3 polievkové lyžice granka
- Troch čokoládovej ryže



Postup:

1. Potrebujeme balíček svetlých a balíček tmavých okrúhlych piškót, 5 téglíkov kyslej smotany, konzervu zaváraných broskýň, stužovač šľahačky, práškový cukor, granko a čokoládovú ryžu na ozdobenie.
2. Do misky dáme kyslú smotanu.
3. Pridáme stužovač šľahačky a práškový cukor.
4. Vymiešame na hustý krém.
5. Na dno tortovej formy poukladáme tmavé piškóty, ktoré jemne pokvapkáme šťavou s broskyňového kompótu.
6. Na piškóty dáme tretinu smotanového krému a krém rovnomerne rozotrieme.
7. Na 1. Vrstvu krému naukladáme tmavé aj svetlé piškóty na piškótovú vrstvu naukladáme plátky broskýň.
8. Na to pridáme ďalšiu vrstvu krému a na krémovú vrstvu znovu poukladáme broskyne a piškóty.
9. Do zvyšnej tretiny krému primiešame 1 lyžicu granka a tento krém rovnomerne rozotrieme na poslednú vrstvu piškótov.

Čokoládovo banánové muffiny

Ingrediencie:

- 150 g hladkej múky
- 100 g práškového cukru
- 2 lyžice kakaa
- 2 lyžičky kypriaceho prášku
- 100 g čokolády na varenie
- 3 banány
- 80 ml rastlinného oleja
- 2 menšie vajíčka



Postup:

Vo väčšej miske zmiešame múku, práškový cukor, kakao, prášok do pečiva a nasekanú čokoládu (trochu si odložíme). V druhej miske vidličkou popučíme banány na kašu, prilejeme olej a primiešame celé vajíčko. Potom obe zmesi spojíme a vymiešame ručne dohľadka.

Plech na muffiny vystelieme papierovými košíčkami a naplníme cestom do 2/3. Posypeme nasekanou čokoládou, ktorú sme si odložili. Vložíme do vyhriatej rúry a prvých 7 minút pečieme pri 200 °C, potom teplotu znížime na 180 °C a dopekáme ešte 15 - 20 minút.