

TVAROHOVO – BORŮVKOVÝ DORT (Hana Honzíková)

Suroviny:

- korpus světlý
- krém tvarohový
- borůvky v želatině

Recept:

- Korpus:
 - 210g cukr krupice
 - Bílky (5 vajec)
 - Žloutky (5 vajec)
 - 160g mouky hladké + prášek do pečiva

Bílky → sníh + cukr + žloutky (šleháme a pak ručně vmícháme mouku a prášek do pečiva)

- Krém:
 - Vyšleháme 4 tvarohy + 2 másla + cukr moučka dle chuti
- Borůvky rozvaříme + cukr krupice a přidáváme trochu želatiny
- Dozdobíme mátou

HRUŠKOVO JABLEČNÉ ŘEZY S VŮNÍ KOKOSU (Zdenka Horáková, Truskovice)

Suroviny:

- 3 vejce
- ¾ hrnečku cukru
- 1 vanilkový cukr
- ½ hrnečku oleje
- 2 hrnečky hladké mouky
- 10 lžic mléka
- 2 prášky do pečiva

Drobenka:

- 4 lžíce hladké mouky
- Máslo
- 5 lžic cukru
- 4 lžíce kokosu

Těsto dáme na vymazaný plech, poklademe jablky a hruškami, skořicovým cukrem a posypeme drobenkou. Pečeme 40 minut. Dozdobíme podle sebe.

JABLEČNÉ RŮŽIČKY (Žáci ZŠ Lhenice, Lhenice)

Suroviny:

- 300g listové těsto
- 4 menší jablka
- Meruňkový nebo malinový džem
- Skořice
- Cukr krupice
- Máslo
- Skořicový cukr
- 1 citron + horká voda
- Moučkový cukr
- Lístky máty a meduňky

Postup:

Jablka omyjeme, překrojíme na polovinu a odstraníme jadřince. Nakrájíme na tenké plátky, pokapeme citronem a zalijeme horkou vodou (důležité, aby se plátky při stáčení nelámaly).

Listové těsto rozválíme na tl. 2mm a nakrájíme pásy 5x20cm. Polovinu pásu potřeme džemem a na tuto polovinu klademe jablka. Posypeme skořicí a cukrem. Přes jablka přeložíme druhou polovinu pásu těsta. Následně opatrně stáčíme. Vytvořené růžičky vložíme do vymazaných a moukou vysypaných forem na muffiny. Pečeme asi 20min./200°C. Vychladlý moučník posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme podle vlastní fantazie.

JABLEČNÝ SEN (Žáci ZŠ Lhenice, Lhenice)

Suroviny:

Těsto:

- 100g krupicového cukru
- 100g polohrubé mouky
- 2PL horké vody
- 1PL tmavého kakaa

Jablečná náplň:

- 600g jablek
- 300ml vody
- 1 vanilkový pudink
- 1 – 2 skořicové cukry

Krém:

- 250ml smetany ke šlehání 40%
- 150g bílého jogurtu
- 20g želatiny do krémů
- Moučkový cukr dle chuti

Postup:

Vyšleháme cukr a vejce do pěny a přidáme 2PL horké vody. Opět šleháme do zhoustnutí. Postupně vmícháme mouku, kakao. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pečeme při 180°C/10min.

Oloupaná a nakrájená jablka zalijeme 150ml vody a přisypeme skořicový cukr. Vše 5min. dusíme. Přilijeme vanilkový pudink rozmíchaný ve zbytku vody, krátce povaříme a nalijeme na chladný korpus.

Želatinu zalijeme 150ml vody, necháme 5min. bobtnat. Zahřejeme ji, až se rozpustí. Smetanu ušleháme, přidáme jogurt, cukr a vlažnou želatinu. Zamícháme a nalijeme na jablečnou směs.

Hotový moučník ozdobíme dle fantazie.

SVĚŽÍ JABLEČNÝ VÁNEK (Lenka Horáková, Libějovice)

Těsto:

- 6 vajec
- 10 lžic cukru krupice
- 12 lžic teplé vody
- 12 lžic polohrubé mouky + prášek do pečiva

Jablečná hmota:

- 750ml vody
- 1kg jablek
- 2 vanilkové cukry
- 16 lžic cukru (dle potřeby)

Jablka povaříme, dáme na piškot. Vodu doplníme do 1l přidáme 3 vanilkové pudinky, uvaříme a do horkého zamícháme 250g másla. Nalijeme na jablka. Po ztuhnutí natřeme šlehačku. Dozdobíme dle fantazie.

LINHARTOVSKÝ ŠKVARKOVÝ ŠTRŮDL

Těsto:

- 300 – 400g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- 150 ml mletých škvarků + trocha sádla
- 3 lžičky cukru
- Mléko
- Sůl

Náplň:

- Jablka
- Rozinky, ořechy, skořice

Postup:

- Smíchat všechny ingredience a vypracovat těsto. Zabalíme těsto do sáčku a necháme odpočinout v ledničce.
- Těsto si rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu rozválíme a přeneseme na vymazaný a vysypaný plech.
- Okrájíme si jablka, nastroháme a pokryjeme těsto na plechu. Dle chuti přidáme rozinky, ořechy a skořici, popřípadě trochu cukru.
- Druhou polovinu těsta rozválíme a přikryjeme s tím jablka. Dáme do vyhřáté trouby a pečeme.
- Po vyndání z trouby posypeme moučkovým cukrem.

MAKOVEC BEZ MOUKY S JABLÍČKY (Ilona Rysová, Malovice)

Suroviny:

- 5 vajec pokojové teploty
- 80g moučkový cukr (třtinový)
- 50g cukr krupice
- Sůl, špetka
- 80g změkklé máslo
- 200g mletý mák
- Kyselější jablíčka na tenké plátky 1-2

Žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem do hladkého krému, do směsi zapracujeme změkklé máslo a mletý mák, bílky ušleháme zvlášť se špetkou soli do polotuhého sněhu přidáme cukr krupice a sníh došleháme, opatrně obě hmoty spojíme a rozprostřeme na formu vyloženou pečícím papírem, pečeme v předehřáté troubě 25-30 minut, můžete po upečení potřít kyselou marmeládou (rybíz, rakytník, angrešt) – není nutné.

OVOCNÁ BUCHTA S DROBENKOU (KOLÁČOVÁ FORMA), (Ilona Rysová, Malovice)

Suroviny:

- 1 bílý jogurt (kelímek/skleničku použít jako odměrku)
- 0,5 kelímku třtinového cukru
- 1 kelímek 0,5 žitné/0,5 špaldové celozrnné mouky
- 1 vejce
- 6g bezfosfátového prášku do pečiva

Drobenka:

- 40g třtinového cukru
- 20g kokosu
- 20g drcených ovesných vloček
- 20g kokosového oleje
- Skořice

Těsto rozprostřeme na pečící papír na formu, poklademe jakýmkoli ovocem (švestky), pečeme v předehřáté troubě 25 minut

JABLKOVÝ KOLÁČ SE SKOŘICÍ A VANILKOU (Pavlína Bártová, Mičovice)

Těsto:

- 250g měkkého másla
- 200g moučkového cukru
- Špetka soli
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 3 vejce
- 350g polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 2 lžičky strouhanky
- 125ml mléka

Máslo, moučkový cukr, sůl a vanilkový cukr vyšleháme do pěny. Postupně přidáme vejce, mouku s práškem do pečiva, strouhanku a mléko. Vše dobře promícháme. Jednou třetinou těsta vyplníme vymazané a strouhankou vysypané dortové formy o průměru 26cm.

Náplň:

- 8 malých oloupaných jablek
- 100g strouhaných mandlí
- 100g rozinek
- 1 lžička rumu
- 3 lžičky vody
- 1 balíček skořicového cukru

Jablka rozkrojíme na polovinu, vydlabeme jadřince. Na přípravu mandlové náplně smícháme všechny suroviny ručně v misce. Náplní naplníme otvory vzniklé v jablkách a naplněná jablka položíme na těsto ve formě.

Zbytek náplně vmícháme do zbylého těsta, které poté nalijeme na jablka. Povrch uhladíme stěrkou a koláč pečeme v předehřáté troubě asi 40min. Necháme vychladnout.

PODZIMNÍ DORTÍKY (Pavlína Bártová, Mičovice)

Piškot:

- 4 vejce
- 160g krupicového cukru
- 120ml oleje
- 270g polohrubé mouky
- 20g jedlé sody
- 40g mletého máku
- 100ml mléka
- 100ml rumu

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny a přišleháme olej. Pak zapracujeme mouku se sodou, mák a mléko. Nakonec do těsta opatrně vmícháme sníh a rum.

Švestkový rozvar: 1kg švestek rozvaříme s troškou vody, přidáme skořici a zalijeme vanilkovým práškem, rozpuštěným ve vodě. Necháme malinko zchladnout a dáme na piškot.

Povidlový krém:

- 250ml mléka
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 60g cukru krupice
- 40ml rumu
- 180g másla
- 4 – 5 lžic povidel švestkových

Uvaříme pudink, do vlažného zašleháme rum a máslo, přimícháme povidla.

JABLEČNÝ ZÁKUSEK S VLAŠSKÝMI OŘECHY (Monika Pintrová, Mičovice)

Těsto:

- 3 vejce
- 85g cukr krystal
- 80g polohrubé mouky
- 40g oříšků (namleté)
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr

Náplň:

- 1kg jablek (nastrouhat)
- 3 lžičce citronové šťávy
- 175g cukru krystal
- 1 vanilkový pudink
- 150g másla
- 4 plátky želatiny
- 130ml vody
- 1 vanilkový cukr

Zdobení:

- Smetana
- Mleté oříšky

DÝŇOVÉ ŘEZY (Lucie Vondrášková, Malé Chrášťany)

Suroviny:

- 250g polohrubé mouky
- 200g cukru moučka
- 5 vajec
- 5 lžic horké vody
- 2 tvarohy
- 2 zakysané smetany
- 1 velký bílý jogurt
- 2 želatiny do krémů
- 1 dýňový kompot
- 2 dortové želé
- 3 vanilkové cukry

Postup:

Piškot: z bílků sníh, vejce utřeme s cukrem, přidáme horkou vodu, pak mouku a na závěr vmícháme sníh – upečeme, vychladlé namažeme marmeládou

Náplň: tvaroh, smetanu, jogurt, vanilku zamícháme. Přidáme okapanou dýni, želatinu do krému připravenou dle návodu – na piškot

Želé: dortové želé připravíme dle návodu a schladlé polejeme náplň. Necháme ztuhnout do druhého dne v chladu.

MALINOVO – RYBÍZOVÝ ZÁKUSEK S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU (Lucie Topková, Vodňany)

Suroviny:

- Vejce
- Polohrubá mouka
- Cukr krupice
- Kakao
- Směs ovoce – rybíz, maliny
- Šlehačka, min. 33%
- Čokoláda
- Zakysaná smetana
- Želatinový ztužovač

Postup:

Upečeme piškotový plát – kolik váží vejce ve skořápce, tolik navážíme cukru krupice a tolik polohrubé mouky (část nahradíme kakaem). Na 1 vejce přidáme 2 lžíce horké vody. Šleháme žloutky s cukrem a vodou, poté přidáme opatrně vyšlehaný sníh a prosátou mouku s kakaem. Vykrojíme požadované tvary na zákusky jako základnu. Kvalitní čokoládu rozpustíme ve šlehačce v poměru 1:3 – necháme důkladně zchladnout nejlépe 24 hodin – vyšleháme. Ovoce krátce povaříme, přisladíme – propasírujeme. Přidáme k vyšlehané šlehačce, která je stabilizovaná želatinovým ztužovačem. Přidáme kvalitní pevnější zakysanou smetanu (ideálně 20%). Zákusky zdobíme dle fantazie nejlépe sezónním ovocem.

FRANCOUZSKO JABLKOVÝ DORT (E. Jozová)

Těsto:

- 125g hladké mouky
- 50g másla
- 50g moučkového cukru
- 1 vejce
- 1/3 kypřicího prášku
- Špetka soli

Jablečná náplň:

- 1kg jablek – nastrouhaných
- 2 skořicové cukry
- 150ml studené vody
- 1 vanilkový pudink – rozpustit ve vodě, jablka podusit + pudink

Šlehačková náplň – navrch po vychladnutí

JABLKOVÉ STRĀPATÉ ŘEZY

Suroviny:

- 1 ½ hrnku hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 3 lžíce kakaa
- 3 lžíce cukru
- ½ kostky másla
- 3 vejce
- 2 tvarohy
- ¾ hrnku cukru
- 4 jablka
- Skořicový cukr, rozinky, kokos, ořechy, rum

Postup:

Mouka + prášek do pečiva + kakao + cukr + pokrájené máslo + + vejce a udělat drobenku. Dát jí do pekáče a zalít tvarohem se 2 vejci, cukrem a mlékem.

Posypeme nahrubo nastrohanými jablky a poprášíme skořicovým cukrem, ořechy, rozinky, kokosem, atd. Pokapeme rumem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

JABLKA V PEŘINĚ (J. Píchová, Krtely)

Suroviny:

- 25dkg hladké mouky
- 15dkg cukru
- 4 vejce
- 1dcl oleje
- 6 jablek nastrouhaných

Na vymazaný a vysypaný plech nalijeme těsto. Posypeme nastrouhanými jablky a skořicovým cukrem. Ze 2 vanilkových pudinků a 1 litru mléka uvaříme pudink a horký nalijeme na těsto. Po upečení na horké natřít 2 zakysané smetany a posypat skořicovým cukrem.

JABLKOVÉ ŘEZY (Jindřiška Kašová, Krtely)

Suroviny:

- 500g hladké mouky
- 150g práškového cukru
- 2 vejce
- 4 lžice mléka
- Prášek do pečiva
- Vanilkový cukr
- Kakao

Náplň:

- 6 jablek
- Med
- Vanilkový cukr
- Rozinky

Ze surovin uděláme těsto, rozdělíme na dvě, do jedné části přidáme kakao. Vyválíme. Dáme na plech jednu placku, náplň, druhou placku a propícháme vidličkou. Upečený koláč polijeme čokoládovou polevou.

OŘECHOVO JABLEČNÝ DORT (Eva Slabší, Krtely)

Suroviny:

- 6 vajec
- 300g moučkového cukru
- 20g kaka
- 250g strouhaných jablek
- 150g strouhaných ořechů
- 100g hrubé mouky
- ½ prášku do pečiva

MRKVOVÉ ŘEZY S OŘECHY (Josef Vondrášek, Malé Chrášťany)

Suroviny:

- 1 ½ hrnečku polohrubé mouky
- ¾ hrnečku cukru
- ½ hrnečku ořechů
- 1 hrneček nastrouhané mrkve
- 2 větší jablka – nastrouhat
- ¼ hrnečku oleje
- ½ hrnečku mléka
- 3 vejce
- Prášek do pečiva
- Čokoládová poleva

Krém:

- 1 tvaroh
- 1 zakysaná smetana
- 2 vanilkové cukry
- Citronová šťáva

Postup:

Všechny suroviny smícháme a pečeme ve vyhřáté troubě. Vychladlé promažeme krémem a polijeme čokoládovou polevou.

VESTFÁLSKÝ JABLKOVÝ KOLÁČ (Dagmar Slavíková, Chelčice)

Těsto:

- 250g polohrubé (špaldové) mouky
- 150g másla
- 50g moučkového cukru
- 1 vejce
- Špetka soli
- Máslo na vymazání formy

Těsto do formy, propíchat vidličkou, péct 10min./ 180°C

Jablečná náplň:

- 700g očištěných a pokrájených jablek
- 3 lžíce cukru krupice
- Šťáva z jednoho citronu
- 1 lžíce solamylu nebo vanilkového pudinku

Vše smíchat navrstvit na rozpečený korpus.

Drobenka:

- 50g hrubé mouky
- 50g cukru
- 50g mletých vlašských ořechů
- 40g másla
- 1 lžička skořice
- 1 lžička rumu

Nasypat na jablka

Péct 180°C 35 – 40 minut

HRUŠKOVÝ KOLÁČ (Lenka Chrtová, Libějovice)

Suroviny:

- 1,5kg hrušek
- 150g tvarohu
- 6 lžic slunečnicového oleje
- 1 vejce
- 2 vanilkové cukry
- Špetku soli
- 1 lžice holandského kakaa
- 300g hladké mouky
- 3 lžičky prášku do pečiva
- Citron
- Máslo na vymazání plechu

Náplň:

- 3 vejce
- 250g tvarohu
- 250g creme fraiche (hodně tučná zakysaná smetana)
- 75g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 lžice jedlého škrobu
- Špetka mletého hřebíčku

Hrušky oloupeme, zbavíme jadřinců, nakrájíme na plátky a smícháme s kůrou a šťávou z jednoho citronu. Tvaroh, olej, vejce, vanilkový cukr, sůl a kakao promícháme do hladka. Postupně přidáváme mouku prosátou s práškem do pečiva. Pokud je těsto moc tuhé, přidáme trochu vody. Pak těsto rozválíme a vmačkáme do vymazané formy. Troubu předehřejeme na 200°C.

Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s tvarohem, creme fraiche, cukrem, vanilkovým cukrem, škrobem a hřebíčkem a opatrně spojíme s bílky.

Směsí rovnoměrně potřeme těsto, navrch naklademe hrušky a dáme péct doprostřed trouby na zhruba půl hodiny, až vršek koláče pěkně ztuhne.

PUDINKOVO JABLEČNÉ KYTIČKY (Eliška Šejnová)

Suroviny:

- Listové těsto
- Jablka
- Vlašské ořechy
- Skořice
- Cukr
- Pudink
- Čokoláda
- Vejce na potřetí

Vyválíme těsto, vykrájíme kolečka dle velikosti formiček. Těsto natvarujeme do formiček a vytvoříme kytky, do nich naplníme směs (nastrouhaná jablka, ořechy, skořici a cukr) a zalejeme uvařeným pudinkem. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C cca půl hodiny. Studené kytky pocukrujeme a pocákáme čokoládou.

JABLEČNÝ ZÁKUSEK (Dana Petrášová, Chelčice)

Těsto:

- 25dkg cukru
- 2 vejce
- 7 lžic oleje + rum
→ utřít + přidat:
- 37dkg polohrubé mouky
- 3 lžičky sody
- 3/4kg nastrouhaných jablek + ořechy, hrozinky, skořice

Krém:

Rozpustit 10dkg hořké čokolády, zvlášť našlehat 1 tučný tvaroh, do něho postupně zašlehávat čokoládu, 5 lžic moučkového cukru s vanilkou a nakonec zamíchat 2 lžice slazeného kondenzovaného mléka.

Krém natřít na upečený a vychladlý korpus a posypat ořechy.

JABLEČNÝ KOLÁČ (Eliška Vondrášková, Malé Chrástany)

Suroviny:

- 1 ½ hrnečku polohrubé mouky
- ½ kostky tuku
- Trochu vody
- Špetka soli
- 4 jablka
- 60ml javorového sirupu
- 50g sekaných mandlí

Postup:

Z mouky, tuku, vody a soli uděláme těsto. Necháme 2 hodiny v chladu. $\frac{3}{4}$ těsta vyložíme na formu, dáme jablka nakrájená na kostky, mandle smíchané s javorovým sirupem. Přikryjeme zbylým těstem a upečeme.