

1) JABLKOVO-TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ

200g másla
 200g cukr krupice
 1 vanilkový cukr
 4 vejce
 1 prášek do pečiva
 200g hrubě strouhaných ořechů
 2 KL skořice
 2 PL rumu
 3 PL čokoládového pudingu
 ½ kg jablek (třešně)

Máslo utřeme s oběma cukry, zašleháme vejce, mouku s práškem, ořechy, skořici, rumem a pudingem. Těsto umícháme a dáme do dobře vymazané a vysypané formy. Hustě poklademe ovocem. Koláč pečeme v předehřáté troubě 200°C asi 30 minut. Můžeme přelít želatinou.

2) PESTRÉ OVOCNÉ VARIACE – Ivana Lahodná

Na těsto	Na náplň a obložení	Na želé
150g změkklého másla 120g moučkového cukru 1 vanilínový cukr 4 vejce 250g hladké mouky ½ prášku do pečiva špetka soli 2-4PL mléka	450ml mléka 1 vanilkový puding 400g cukru 1000-1200 různého ovoce (maliny, jahody, ostružiny....)	2 Dort želé čiré 500g jablečné šťávy nebo džusu 3-4 PL cukru

Na těsto utřeme do pěny máslo. Za stálého šlehání přidáme všechnu cukr, vejce. Mouku, prášek do pečiva a sůl smícháme a zapracujeme do těsta. Podle potřeby přidáme mléko (tolik, aby těsto pomalu odkapávalo ze stěrky). Těsto stejnoměrně rozetřeme do vymazaného a vysypaného plechu (30x40cm). Plech vložíme do předehřáté trouby (horkovzdušná 160°C) – cca 20-30 minut.

Po upečení necháme vychladnout.

Na vanilkovou náplň uvaříme puding se zde udaným množstvím mléka. Za občasného míchání necháme vychladnout. Natřeme na korpus, až ke stěně plechu, aby neproteklo želé. Podle chuti klademe ovoce a odložíme asi na hodinu do lednice.

Želé připravíme podle návodu na obalu, ale se zde uvedených surovin. Želé lijeme opatrně nejprve po okraji moučnicku a potom po celém moučnicku. Odložíme do lednice.

3) KOŠÍČKY A JABLKOVÝM PYRÉ – Lenka Horáková

Těsto na košíčky	Pyré
140g másla 220g hl. mouky 40g mletého cukru 1 vejce špetka soli	Jablka puding vanilkový cukr

Jablka uvaříme s pudingem a vanilkovým cukrem. Košíčky potřeme zavařeninou (višeň) pak dáme pyré. Polijeme horkou čokoládou. Po zchlazení ozdobíme šlehačkou.

4) ČOKOLÁDOVÝ DORT S JABLKY – Lenka Horáková

Upečeme dortový korpus, který potřeme marmeládou, poté rozvařená jablka a nakonec potřeme šlehačkou. Dort ozdobíme dle fantazie.

5) DÝŇOVÁ ROLÁDA – Petra Chrtová

Na těsto	Náplň
3 žloutky 1 hrnek cukr krupice 2/3 hrnku vařené rozmixované dýně ¼ hrnku polohrubé mouky 1 KL jedlé sody ½ KL skořice 1/8 KL soli 3 bílky	200g pomazánkového másla bez příchuti 3 PL bílého jogurtu 2 PL rozpuštěného másla 1 hrnek cukru moučka

Žloutky rozmixovat s cukrem a dýní, přidat mouku se sodou, solí a skořicí a opatrně vmíchat sníh z bílků. Nalít na plech na pečící papír a péct na 190°C 12-15 minut. Po upečení nechat 5 minut odpočinout, pak srolovat i s papírem. Po vychlazení opatrně sundat papír, promazat náplní a znovu srolovat. Vršek libovolně zdobit.

6) DROBENKOVÝ KOLÁČ Z TVAROHEM A RYBÍZEM – Chelčický domov sv. Linharta

200g cukru 200g másla 500g hladké mouky 1 prášek do pečiva 1 vejce	2 tvarohy 2 vejce 200g cukru 200g mléka
--	--

Uděláme drobenku, rozdělíme na dva díly, půlku dáme na vymazaný plech a zalijeme tvarohem. Posypeme ovocem a dáme druhou půlku drobenky a opět posypeme ovocem. Pečeme pozvolna při 170°C cca 1 hodinu.

8) TVAROHOVO-JABLEČNÝ MOUČNÍK – žákyně ZŠ Lhenice

Těsto	Směs na plech	Náplň
4 vejce 160g cukr krystal 2 PL oleje 200g polohrubé mouky 1 prášek do pečiva	2 kg jablek rozinky vlašské ořechy skořicový cukr	2 vanilkové pudinky 400ml mléka 50g cukru 2 tvarohy ve vaničce 100g másla 1 šlehačka 40%

Na plech-pečící papír-posypeme směsí nasekaných ořechů, rozinek a nastrouhaných jablek se skořicovým cukrem.

ze všech surovin ušleháme těsto a natřeme na sypkou směs na plech. Pečeme 30 minut / 180°C.

Upečený moučník překlápíme na jiný plech a stáhneme pečící papír. Necháme vychladnout.

Náplň: uvaříme pudink a necháme vychladnout. Dále ušleháme tvaroh s máslem a cukrem. Šlehačku ušleháme s trochou ztužovače. Následně vše smícháme. Na zchlazený moučník natřeme náplň a necháme ztuhnout do druhého dne. Ozdobíme čokoládou.

9) LHENICKÁ ČOKO-PECKA – Ladislav Švec

700g čokolády (tmavá s vyšším obsahem kakaá)

100g cukr krupice

220g másla

170ml vody

100g nadrobno nakrájených jablečných křížal

100g nadrobno nakrájených vlašských ořechů

250g višňů naložených ve slivovici

8 vajec

250ml 30% smetany

Čokoládu 500g rozpustíme ve vodní lázni a přidáme vodu, cukr, máslo

Do mírně vychladlé směsi vmícháme důkladně vyšlehané vejce a přidáme ořechy a křížaly.

Do máslem vymazané dortové formy nalijeme čoko směs a dáme péct do trouby vyhřáté na 130°C spolu s miskou vody. Pečeme cca 80 minut. Vychladlý dort rozpícháme špejlí v soustředěných kruzích a zalijeme nadrobno nasekanými višněmi. 200g čokolády rozpustíme ve vodní lázni a smícháme s vyšlehanou šlehačkou a potřeme dort.

10) BUCHTA Z ČERVENÉ ŘEPY

Na těsto	Poleva
3 vejce 280g třtinového cukru – vyšlehat do pěny a pak přidat	100g 60% čokolády 100ml zakysané smetany 3 PL moučkového cukru – vymíchat nad parou na hladký krém a pak přidat
100g 60% čokolády roztavené 225g polohr. Mouky 1 KL prášku do pečiva ¼ KL jedlé sody ¼ KL soli 50g kaka 200ml sluneč. oleje 250g vařené nahrubo nastrohané červené řepy	2 PL vaj. koňaku (rumu)

Formu vymažeme máslem, vlijeme těsto a pečeme na cca 50 minut na 180°C. Ize zdobit šlehačkou a ovocem.

11) LINECKÉ KOŠÍČKY

Z lineckého těsta upečeme kytičky, a naplníme je švestkovým rozvarem

¼ kg švestek

1-2 PL cukru

vanilkový puding

Naplníme do kytiček, doprostřed vstříkneme trochu karamelu, vanilkového krému a a ozdobíme čtvrtkami švestek. Nahoru dáme kuličku karamelu.

12) JABLKOVÉ MUFFINY

Na těsto	Drobenka
3 velká vejce 1 necelý hrnek cukru krupice – vyšlehat do pěny a pak přidat	10g másla 12dkg cukru krupice 1 vanilkový cukr
1 KL skořice 1 KL citr. kůry 2 KL kaka 0,5 hrnku oleje 2 hrnky polohr. mouky 1 prášek do pečiva	14dkg polohr. mouky 15 dkg nasekaných ořechů

Těsto naplnit do formy na muffiny, posypat drobenkou a upéct. Vychladlým odkrojíme pokličku, vydlabeme a naplníme jablečným rozvarem. Nastříkáme šlehačkou a přikryjeme pokličkou.

13) VIŠŇOVÉ – TŘEŠŇOVÉ ŘEZY – Marie Křížová

Utřeme 1 heru, 250g moučkového cukru a 5 žloutků, přidáme a dále zpracujeme 260g polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, trochu mléka a nakonec snít z oddělených bílků.

Do třetiny těsta přidáme kakao. Na vyšší plech nalijeme nejdříve světlé těsto, pak tmavé, poklademe kompotované vypeckované višně nebo třešně (ze sklenice o obsahu 0,75 L; jsou višně chutnější) a upečeme.

krém: šťávu z višně doplníme do ½ l vodou, přidáme 2 PL cukru, vanilkový pudink a vaříme, až krém zhoustne. Utřeme 250g másla a přidáme k němu vychladlý krém. Takto hotový krém natřeme na vychladlý koláč a nakonec polijeme čokoládovou polevou.

14) JABLEČNÝ DORTÍK Z BE-BE SUŠENEK - D. Petrášová

Světlé a tmavé BE-BE sušenek

jablka

vanilkový pudink

skořice, hřebíček

cukr

zavařenina

ořechy

Rozvaříme jablka, přidáme dle chuti cukr, koření a zahustíme vanilkovým pudinkem. Klademe střídavě světlé a tmavé sušenky, které potíráme zavařeninou a rozvařenou směsí jablek a pudinkem.

Poslední vrchní díl sušenku ozdobíme dle chuti čokoládou, ořechy

15) SVĚŽÍ JABLEČNÝ VÁNEK – Olga Chrtová

Na těsto	Jablečná hmota	Dále bude potřeba
6 vajec	750 ml vody	3 vanilkové pudinky
12 PL teplé vody	1 kg jablek	250g másla
10 PL cukru krupice	2 vanilkové pudinky	500ml smetanou ke šlehání
12 PL polohrubé mouky	16 PL cukru krupice	Čokoláda na ozdobu
1 prášek do pečiva		

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, postupně přidáme teplou vodu, mouku smíchanou s práškem do pečiva a nakonec snít z bílků.

Takto připravené těsto navrstvíme na plech s pečícím papírem. Pečeme v předehřáté troubě 200°C cca 15 minut. Koláč necháme vychladnout.

Jablka nakrájíme na tenké plátky, které uvaříme v hrnci spolu s cukrem a vodou. Cukr dle sladkosti jablek. Vaříme, dokud jablka nezměkknou.

Šťávou za jablek jemně polijeme těsto, které jsme propíchlí vidličkou a poklademe jablky po celém koláči. Zbylou šťávu dáme do hrnce, dolujeme vodou a přidáme pudink, důkladně rozmícháme a uvaříme hustý pudink. Do horkého přidáme máslo a ještě teplý navrstvíme na jablka. Uhladíme a necháme vychladnout.

Ozdobíme šlehačkou a strouhanou čokoládou.

16) DÝŇOVÝ DORT S KARAMELEM A SKOŘICÍ – Dominika Bártová

Dýňové pyrė	Korpus	Krém	Karamel
1 menší dýně Hokkaido 1 PL másla Špetka soli 50 ml vody	360g hladké mouky 2 KL prášku do pečiva 1 KL sody 1 KL skořice ½ KL mletého muškátového oříšku 250g másla 5 žloutků velká špetka soli 220g třtinového cukru bílky	400g lučiny 200g másla 100g moučkového cukru 10g vanilkového cukru	80-100g cukru krupice 4 PL vody 40g másla 200g smetany ke šlehání

Dýni omyjeme, vydlabeme a nakrájíme na cca 3 cm velké kostky. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme dýni, sůl a podlijeme vodou. Dusíme 15-20 minut. Poté rozmixujeme na pyrė. k bílkům přidáme sůl a vyšleháme sníh. Postupně do něj po lžičkách zašleháme cukr, následně jeden po druhém žloutky a na závěr přiléváme za stálého šlehání máslo. Do vzniklé pěny opatrně zamícháme mouku s práškem do pečiva a sodu, koření a dýňové pyrė. Těsto rovnoměrně rozdělíme do dvou forem o \varnothing 20 cm a pečeme 30-40 minut na 170°C. A necháme vychladnout.

Připravíme krém. Máslo s cukry utřeme do pěny, poté přidáme lučinu a třeme, dokud se suroviny nespojí na hladký nadýchaný krém.

Skládání dortu: 150-200g meruňkové marmelády

První plát korpusu potřeme marmeládou, čtvrtinou krému a přikryjeme dalším plátem a celý proces zopakujeme. Zbylý krém potřeme po stranách. Dáme vychladit.

Připravíme karamel. Na pánvi rozpustíme cukr s vodou a počkáme cca 8 minut, dokud nezačne zlátnout. Odstavíme a přidáme kousíčky másla. Na mírném plamenu, přilijeme smetanu a mícháme, dokud karamel nezačne houstnout. Na připravený a vychlazený dort nalijeme karamel (trochu zchladlý).

17) ŘEZY BOLERO

Na těsto	Tvarohová náplň	Višňová náplň	Pařížská šlehačka
6 vajec 160g cukru krupice 6PL oleje 200g hladké mouky 2 PL kakaa	750g tvarohu 1 vanilkový cukr 2 PL moučkového cukru	1 velký višňový kompot 4 PL kukuřičného škrobu	500ml šlehačky 2 PL kakaa cukr

Bílky vyšleháme s cukrem. Žloutky rozšleháme metlou a zašleháme do bílků. Potom přimícháme olej a zlehka vmícháme mouku s kakaem. Těsto dáme do vymazaného plechu a upečeme.

Všechny přísady na tvarohovou náplň vyšleháme a natřeme na vychladlý piškot.

Do hrnce dáme rozmixované višně, přidáme cukr a zalijeme višňovou šťávou s vodou, ve které rozmícháme škrob. To vše maříme do zhoustnutí. Necháme vychladnout, natřeme na tvarohový krém a necháme ztuhnout.

Šlehačku vyšleháme s cukrem a potom zašleháme kakao. Natřeme na višňovou náplň.

