



Kakaové hřebeny

Ingredience

těsto:

- 280 ml mléka
- 2 lžičky medu
- 2 vejce, větší špetka soli
- 160 g krystalového cukru
- 120 g másla nebo hery
- 700 g hladké mouky
- 40 g čerstvého droždí

dále:

- kousek másla
- kakao
- moučkový cukr
- vejce na potření

Postup

- ▶ Do trochy teplého mléka nasypeme část cukru a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek.
- ▶ Do mísy přesejeme mouku, osolíme, přidáme zbytek cukru, mléka, rozpuštěný vlašný tuk, med a kvásek. Vypracujeme hladké těsto a necháme nakynout.
- ▶ Nakynuté těsto rozdělíme na poloviny.
- ▶ Každou polovinu rozválíme na tenký čtverec nebo obdélník.

- ▶ Potřeme rozpuštěným máslem, posypeme přes sítko kakaovým práškem a pak moučkovým cukrem.
- ▶ Posypanou placku přeložíme na poloviny posypem dovnitř. Horní stranu opět potřeme máslem, posypeme kakaem a cukrem a znovu přeložíme na poloviny. Zlehka přejedeme válečkem.
- ▶ Vzniklý pás rozkrájíme na proužky. Každý z jedné strany nakrájíme (nedokrojíme) na několik úzkých pásků a uložíme na plech vyložený papírem na pečení. Při pokládání trochu prohne.
- ▶ Na plechu necháme chvíli kynout, potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do vyhřáté trouby. Upečeme dozlatova (190 °C, 15 minut).
- ▶ Hotové můžeme pocukrovat.

Estonský kringel

Ingredience

těsto:

- 250 ml mléka
- 2 žoutky
- 50 g rozpuštěného másla
- 1 lžice cukru
- 1 lžička soli
- 600 g hladké mouky
- 40 g čerstvého droždí



náplň:

- 10 lžic cukru krupice
- 3 lžičky skořice
- 100 g změkklého másla

Postup

- ▶ Do poloviny vlažného mléka nasypeme cukr, rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek.
- ▶ Do mísy přesejeme mouku, osolíme, přidáme kvásek, zbytek mléka, žoutky, máslo a vypracujeme hladké těsto. Necháme je v teple nakynout.
- ▶ Cukr smícháme se skořicí.
- ▶ Nakynuté těsto rozdělíme na poloviny. Každou polovinu rozválíme na obdélník tlustý 1 cm. Po celé ploše natřeme polovinou změkklého másla a posypeme polovinou směsi cukru se skořicí. Potom obdélník srolujeme jako roládu.
- ▶ Ostrým nožem rozkrojíme po délce na poloviny a ty pak zamotáme dohromady. Z pletence zformujeme věneček a přeneseme ho na plech vyložený papírem na pečení.
- ▶ Necháme ještě chvíli kynout a pak upečeme dozlatova (180 °C, 20 minut).
- ▶ Před podáváním poprášíme moučkovým cukrem.

Františky

Ingredience

těsto:

- 400 g polohrubé mouky
- 21 g čerstvého droždí
- 200 ml vlažného mléka
- 40 g cukru
- 70 g změkklého másla
- 1/4 lžičky soli
- 2 lžičky skořice

náplň:

- 100 g změkklého másla
- 70 g cukru, 1 lžice skořice

dále:

- mouka na vál, 1 rozšlehané vejce na potření

Postup

- ▶ Do mouky vyhloubíme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Přilijeme trochu mléka, přisypeme cukr a necháme asi 10 minut vzejít. Přidáme ostatní přísady a zpracujeme těsto. Necháme 20 minut vykynout.
- ▶ Těsto vyválíme na pomoučené ploše na obdélník velikosti asi 30 x 70 cm.
- ▶ Smícháme přísady do náplně a natřeme na těsto. Z delší strany srolujeme, roládu nakrájíme na plátky asi 5 cm široké a střed každého stlačíme rukojetí nože. Františky klademe na plech vyložený papírem na pečení a necháme ještě asi 10 minut v klidu přikryté utěrkou.
- ▶ Potom je potřeme vejcem a upečeme ve vyhřáté troubě (225 °C, asi 12 minut).



Pudinkové BeBe řezy

Ingredience

- 2 balíčky světlých a 2 balíčky kakaových Be-Be sušenek
- 1 l mléka
- 3 sáčky čokoládového pudinkového prášku
- 5 lžic krystalového cukru
- 250 ml smetany ke šlehání
- 2 kelímky (á 200 ml) zakysané smetany
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 80 g hořké čokolády



Postup

- ▶ Dno hlubšího plechu vyložíme světlými sušenkami.
- ▶ Z mléka, pudinkových prášků a krystalového cukru uvaříme hustý pudink. Ještě horký rozetřeme v rovnoměrné vrstvě na sušenky.
- ▶ Povrch pudinku poklademe kakaovými sušenkami. Necháme vychladnout.
- ▶ Smetanu ušleháme s vanilkovým cukrem dotuha. Vmícháme zakysanou smetanu a tento krém rozetřeme na hnědé sušenky.
- ▶ Čokoládu nastrouháme a moučník jí rovnoměrně posypeme.
- ▶ V ledničce necháme uležet do příštího dne.

Pudinkové kostky

Ingredience

těsto:

- 4 sáčky kakaového pudinku
- 1 prášek do pečiva



- 200 g moučkového cukru
- 4 vejce
- 1 lžice rumu
- 200 ml oleje

krém:

- 250 g másla
- 200 g moučkového cukru
- 500 g měkkého tvarohu

dále:

- 50–100 g čokolády

Postup

- ▶ Pudinkové prášky smícháme s prosátým cukrem a práškem do pečiva.
- ▶ Přidáme vejce, rum, olej a důkladně promícháme.
- ▶ Těsto nalijeme na hlubší vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech.
- ▶ Pečeme asi 20 minut při 200 °C. Necháme vychladnout.

Krém:

- ▶ Máslo s cukrem utřeme do pěny a postupně vešleháme tvaroh.
- ▶ Vyšleháme do hladkého krému. Krém rozetřeme na vychladlý korpus a hustě posypeme strouhanou čokoládou.
- ▶ Dáme ztuhnout do ledničky. Po vychlazení nakrájíme na kostky.

Řezy nescafé

Ingredience

těsto:

- 300 g polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

Čínský dort

Ingredience

- 12 bílků (360–380 g)
- špetka soli
- 280 g moučkového cukru
- 80 g polohrubé mouky
- 4 lžice kaka
- 1 l smetany ke šlehání
- 2 sáčky vanilkového cukru

Postup

- ▶ Den předem přivedeme smetanu k varu, necháme povařit asi půl minuty a odstavíme. Po vychladnutí uložíme do ledničky.
- ▶ Nejdříve si připravíme 4 kusy papíru na pečení velikosti plechu. Dva plechy vymažeme lehce olejem, potřeme i všechny 4 papíry.
- ▶ Bílky se špetkou soli ušleháme na pevný sníh. Přisypeme moučkový cukr a došleháme dotuha.
- ▶ Vařečkou vmícháme mouku prosátou s kakaem.
- ▶ Na každý pomaštěný papír rozetřeme čtvrtinu těsta a postupně upečeme 15–20 minut při 180 °C.
- ▶ Při vytažování z trouby je placka měkká, ale rychle ztvrdne. Proto ji ihned po vytažení podélně rozřízneme. Vychladlé placky jsou zcela tvrdé a velmi křehké.
- ▶ Smetanu ušleháme s vanilkovým cukrem dotuha.
- ▶ Z upečených plátů sloupneme papír. Postupně je potíráme tenkou vrstvou šlehačky a skládáme na sebe. Pokud se nám placka při manipulaci rozláme, nevadí, poskládáme ji na šlehačku jako puzzle. Když šlehačka zbude, můžeme potřit i boky moučníku.
- ▶ Uložíme do ledničky minimálně na hodinu (tolik stačí ke změknutí upečených plátů).
- ▶ Před podáváním nakrájíme moučník na řezy a povrch poprášíme kakaem.



- 150 g cukru krupice
- 1 lžice nescafé (prášek)
- 2 lžice kakaového prášku
- 2 vejce
- 250 ml mléka
- 3 lžice oleje
- 2 lžice rumu
- 100 g rozpuštěné vlašné hery

poleva:

- 200–300 g zakysané smetany
- 200 g hořké čokolády

dále:

- marmeláda
- 500 ml smetany ke šlehání
- 1 ztužovač šlehačky (smetafix)
- 1 vanilkový cukr
- čokoládová kávová zrna (nejsou nutná)

Postup

- ▶ V míse smícháme všechny sypké suroviny. Přidáme všechno ostatní a dobře vymícháme dohladka. Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení a upečeme (190 °C, cca 10 minut).
- ▶ Vychladlý moučník potřeme tenkou vrstvou marmelády.
- ▶ Čokoládu necháme rozpustit ve vodní lázni a vmícháme k ní zakysanou smetanu (pokojové teploty). Tuto polevu rozetřeme na marmeládu. Dáme ztuhnout do ledničky.
- ▶ Smetanu se ztužovačem a vanilkovým cukrem ušleháme dotuha a rozetřeme na ztuhlou polevu.
- ▶ Po vychlazení nakrájíme na kostky, případně libovolně dozdobíme.



Konopné tyčky

Ingredience

těsto:

- 1 hrnek mléka
- 0,25 hrnku oleje
- 1 žloutek
- 2 lžičky soli
- 2,5 hrnku polohrubé mouky
- 40 g čerstvého droždí
- 3 lžičky konopného semínka

na povrch:

- 1 bílek
- 3–4 lžičky konopného semínka
- 2 lžičky mletého chilli

Postup

- ▶ Z uvedených surovin vypracujeme měkké těsto. Nenecháváme kynout.
- ▶ Těsto rozdělíme na 32 přibližně stejných kousků. Z každého uválíme dlouhý váleček a položíme na plech s papírem na pečení.
- ▶ Bílek trochu rozšleháme vidličkou, semínka promícháme s chilli.
- ▶ Na plechu tyčinky potřeme bílkem a posypeme kořeněnými semínky.
- ▶ Vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 15–20 minut do zezlátnutí.



Lístkové roládky

Ingredience

- listové těsto
- anglická slanina
- tvrdý sýr
- sterilované okurky
- hořčice
- kečup
- vejce na potření
- sezamová semínka

Postup

- ▶ Těsto rozválíme na pomoučeném vále natenko. Rozkrájíme na obdélníky. Každý lehce potřeme hořčicí nebo kečupem (není nutné), položíme na něj plátek slaniny, posypeme strouhaným sýrem, položíme kousek okurky a srolujeme. Klademe na plech vyložený papírem na pečení, povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme semínky. Do závitku můžeme zabalit i jiné pochutiny, co má kdo rád.

Minipizzy

Ingredience

těsto:

- 100 ml vody
- 80 ml oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 300 g hladké mouky
- 30 g čerstvého droždí



náplň:

- 3 lžíce rajského protlaku
- 2 stroužky česneku
- 150 g šunky nebo šunkového salámu
- 3 rajčata
- 150 g mozzarely
- koření na pizzu
- sušené oregano
- čerstvá bazalka

Postup

- ▶ Z uvedených surovin zpracujeme těsto. Necháme vykynout.
- ▶ Nakynuté těsto rozválíme na tloušťku 2–3 mm, vykrájíme kolečka a naskládáme na plech vyložený papírem na pečení.
- ▶ Každé kolečko potřeme protlakem smíchaným s rozmačkaným česnekem a lehce posypeme kořením na pizzu. Obložíme šunkou, kolečkem rajčete, kouskem mozzarely a posypeme oreganem.
- ▶ Ve vyhřáté troubě upečeme (210 °C, 10–15 minut).
- ▶ Před podáváním ozdobíme lístky čerstvé bazalky.

„Rovenšťanské žaby“

Ingredience

těsto:

- 500 g polohrubé mouky
- 300 ml mléka
- 30 g másla
- 30g droždí

- 1 lžička cukru
- špetka soli

náplň:

- 125 g másla
- 125 g sýru Lučina
- 3 stroužky česneku
- sůl

dále:

- 1 vejce na potření
- sezamové semínko
- 3–4 nožičky klobásy
- petrželová nať

Postup

- ▶ V troše vlažného mléka rozmícháme cukr, droždí a necháme vzejít kvásek. Do mísy nasypeme mouku, osolíme, přidáme rozpuštěné máslo, zbytek mléka, kvásek a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme je utěrkou a necháme nakynout.
- ▶ Vykynuté těsto rozválíme na tloušťku 1,5 cm a vykrájíme kolečka o průměru 3–3,5 cm. Naskládáme je na plechy vyložené papírem na pečení, každé kolečko potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Na plechu necháme ještě asi 10 minut kynout a vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme do zezlátnutí asi 15 minut.
- ▶ Upečené a vychladlé bochánky rozkrojíme vodorovně do 2/3. Uvnitř je namažeme náplní, vložíme kolečko klobásy a kousek petrželové natě.

Náplň:

- ▶ Máslo utřeme se sýrem a prolisovaným česnekem, podle chuti dosolíme.

