Roláda s orechovým krémom

Cesto

6 vajec
6 PL práškového cukru
2 PL hrubej múky
3 PL kakaa
1/2 prášku do pečiva

Plnka

1 maslo
5 PL mletých orechov
1 vanilkový cukor
3 PL mlieka
2 PL kryštálového cukru

Žĺtky vyšľaháme s cukrom, pridáme zmiešané suché suroviny a na záver opatrne primiešame sneh z bielkov. Pečieme na 180 °C cca 15-20 minút. Upečenú piškótu stočíme do utierky a necháme vychladnúť. Mlieko s cukrom privedieme do varu a sparíme ním pomleté orechy. Vychladnuté zabarené orechy vymiešame s maslom dohladka. Natrieme na piškótu a zrolujeme. Povrch posypeme práškovým cukrom alebo polejeme s roztopenou čokoládou.

Jablkovo-zázvorové madlenky

1 vajce
1 bielok
3 PL hnedého cukru
1/2 hrnčeka hladkej múky
1 ČL vanilkového extraktu
1/2 hrnčeka práškového cukru
1 ČL škorice
1 ČL sušeného zázvoru
1/3 masla
1 jablko
štipka soli

Vajcia s cukrom a vanilkovou esenciou vyšľaháme do penista, pridáme múku so soľou, cukor, škoricu, zázvor. Nakoniec pridáme rozpustené maslo a nastrúhané jablko, vzniknuté cesto dáme na 1 hodinu do chladničky. Do formičiek na madlenky dávame po 2 PL cesta, v predhriatej rúre pečieme pri 190 °C 15-20 minút dozlatista. Po upečení ihneď vyklopíme a necháme vychladnúť. Vychladnuté posypeme práškovým cukrom.

Čokoládové čipsky

2 vajcia
1/2 hrnčeka bieleho kryštálového cukru
1/2 hrnčeka hnedého trstinového cukru
1/2 hrnčeka rozpusteného masla
1 ČL vanilkovej esencie
2 hrnčeky hladkej múky
štipka soli
1/2 ČL sódy bikarbóny
1/2 ČL prášku do pečiva
1 hrnček polámanej čokolády

Vajcia, kryštálový a trstinový cukor s maslom vyšľaháme v jednej miske. V druhej miske zmiešame múku, sódu bikarbónu, prášok do pečiva a posekanú čokoládu. Zmes spojíme, pridáme vanilkovú esenciu, prípadne rum. Zmiešame. Dáme do potravinovej fólie, zarovnáme z každej strany na hrúbku cca 5 cm, vložíme do chladničky na 3 hodiny. Rúru vyhrejeme na 190 °C. Masu krájame na 1 cm kolieska, ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme 15 min.

Kokosová roláda

6 balíkov Marína keksov
3/4 hrnčeka práškového cukru
6 PL kakaa
2-3 ČL rumu alebo arómy
1/2 až 3/4 hrnčeka silnej kávy
3 PL strúhaného kokosu
Plnka:
2/3 hrnčeka práškového cukru
1 vanilkový cukor
7 PL strúhaného kokosu
1/2 masla

Marína keksy zomelieme najemno, pridáme kakao, kokos, cukor, rum a prilejeme také množstvo kávy, aby nám vznikla pevná hmota – cesto. Rozvaľkáme ho na plát s rozmermi 25 x 35 cm a natrieme plnkou, ktorú pripravíme zmiešaním masla, cukru a kokosu. Potom naplnený plát pomaly zrolujeme a necháme stuhnúť v chladničke cca 30 minút. Nakrájame na kolieska a podávame.

Krupicová polievka

4 hrnčeky vody
2 PL masla
2 PL krupice
2 vajcia
1/2 hrnčeka zeleniny (mrkva, kaleráb, zemiaky, zelené fazuľky...)
1 zeleninový bujón
soľ

Na masle speníme krupicu a pridáme vajcia, ktoré zamiešame do krupice, až sa vytvoria hrudky. Zalejeme vodou, pridáme zeleninu a povaríme. Dochutíme bujónom, osolíme a prevaríme.

Pórová polievka

1 stredne veľký pór
kúsok masla
hrsť mrazenej zeleniny
hrsť vločiek
6 hrnčekov vývaru z bylinkového bujónu
štipka majoránu
soľ
petržlenová vňať

Očistený pór nakrájame na rezance a speníme na masle. Pridáme zeleninu a vločky, všetko zalejeme vývarom a povaríme, až polievka zhustne. Hotovú polievku podľa chuti okoreníme majoránom, osolíme a krátko povaríme. Na záver ju ozdobíme posekanou petržlenovou vňaťou.

Pórová rýchlovka

4 hrnčeky vývaru
1 pór
4 zrnká čierneho korenia
2 plátky šunky
1 plátok syra
2 natvrdo uvarené vajcia
sol'
petržlenová vňat'

Do vývaru pridáme kolieska póru a čierne korenie, osolíme a krátko povaríme. Šunku a syr nakrájame na tenké rezance, vajcia rozdelíme na štvrtky, všetko vložíme do taniera, zalejeme horúcim vývarom a posypeme nasekanou petržlenovou vňat'ou.

Rajčinová polievka so smotanou

10 zrelých rajčín
2 cibule
2 PL olivového oleja
3 hrnčeky zeleninového vývaru
1 kyslá smotana
sol'
mleté čierne korenie
cukor
nasekaná pažítka
petržlenová vňat'
pečené kocky chleba

Rajčiny na chvíl'u ponoríme do vriacej vody, potom ich vyberieme, ošúpeme a nakrájame na malé kúsky. Nadrobno pokrájané cibule podusíme na oleji, pridáme rajčiny a vývar, povaríme cca 15 minút a rozmixujeme. Pridáme kyslú smotanu, okoreníme, osolíme, prípadne prisladíme. Nakoniec do polievky vsypeme pokrájané zelené vňate. Podávame s kockami opečeného chleba.

Francúzske cibuľové pirohy

3 PL masla
1 PL oleja
2 stredne veľké cibule
pivo
2 balenia lístkového cesta
1/3 hrnčeka strúhaného tvrdého syra

Na potretie
1 vajce

Na masle a oleji podusíme nakrájanú cibuľu. Potom pridáme trochu piva a premiešame. Môžeme pridať štipku soli. Lístkové cesto vyvaľkáme a vykrojíme kruhy pomocou pohára. Na polovicu kruhu navrstvíme restovanú cibuľu a strúhaný syr, preložíme druhou polovicou kruhu a prstami popritláčame okraje. Premiestnime na plech vystlaný papierom na pečenie. Popicháme, potrieme rozšľahaným vajcom a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme na 190 °C 15-20 minút.

Slané šatôčky s klobáskou

3 hrnčeky polohrubej múky
1 biely jogurt
1 maslo

Plnka
1 klobása
kúsok póru
1 zelená paprika
1 cibuľa
bazalka, soľ, mleté korenie
kečup

Na posypenie
syr, sezam

Najprv si pripravíme plnkovú zmes. Na panvici speníme cibuľu, pridáme pokrájanú papriku a pór, okoreníme a osolíme. Nakoniec pridáme kečup. Cesto si pripravíme zmiešaním múky, jogurtu a zmäknutého masla. Vymiesime hladké cesto, ktoré rozvaľkáme a nakrájame na štvorce. Naplníme PL zmesi, nato dáme kolieско klobásy, zabalíme ako šatôčku, naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a posypeme nastrúhaným syrom. Vo vyhriatej rúre pečieme 15-20 minút.

Zemiakové pagáče

1 hrnček mlieka
1 droždie
2 hrnčeky v šupke varených postrúhaných zemiakov
1 vajce
2/3 hrnčeka oleja
3 hrnčeky polohrubej múky
2-3 ČL soli

Na potretie

1 vajce

Na posypanie

strúhaný syr

Droždie rozmrvíme do vlažného mlieka, posypeme hrsťou múky a necháme vykysnúť. Pridáme postrúhané zemiaky, vajce, olej, múku a soľ. Zamiesime cesto. Cesto bude riedke a bude trošku lepiť. Necháme vykysnúť. Nakysnuté cesto rozvaľkáme na hrúbku 3 cm a vykrajujeme pagáče. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Zvrchu potrieme rozšľahaným osoleným vajcom, posypeme syrom a pečieme na 200 °C cca 20 minút.

Prekladané zemiakové pagáčiky

3 hrnčeky polohrubej múky
1/4 hrnčeka oleja
1/2 hrnčeka mlieka
2 PL masti
1 ČL cukru
1 droždie
1 ČL soli
3 uvarené zemiaky
1 maslo
žĺtok na potretie
vegeta na posypanie

Vymiesime kysnuté cesto bez zemiakov a masla, a necháme ho vykysnúť. Potom cesto rozvaľkáme na obdĺžnik a nastrúhame naň zemiaky a masla. Poskladáme ho ako obálku a necháme 20 minút kysnúť. Zopakujeme ešte tri razy. Potom cesto vyvaľkáme, vykrojíme z neho malé kolieska, potrieme ich žĺtkom, posypeme vegetou, ešte necháme nakysnúť. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200 °C cca 20-25 minút.

Cícerový cheesecake

4 vajcia
1 konzerva cíceru
9 PL kryštálového cukru
2 ČL prášku do pečiva
3/4 hrnčeka pomarančového džúsu
1 ČL mletej kôry z citróna
3 kvapky vanilkového extraktu
2 banány
10 PL holandského kakaa
štipka soli

Nálev z konzervy zlejeme, cícer opláchneme v sitku pod tečúcou vodou a rozmixujeme s pomarančovým džúsom. Celé vajcia vyšľaháme s cukrom do peny a potom zmiešame s cícerovou zmesou. Pridáme kakao, štipku soli, citrónovú kôru, vanilkový extrakt, prášok do pečiva a poriadne vyšľaháme. Banány rozmixujeme, pridáme do pripravenej zmesi a na záver ešte spolu ručne premiešame. Hotové cesto vylejeme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie a pečieme 50 minút na 170 °C. Ozdobíme ovocím a chrumkavými orechami.

Malinový cheesecake

Korpus
1 balíček maslových sušienok
1/2 masla

5 syrov Lučina
2 hrnčeky malín
1/2 hrnčeka kryštálového cukru
2 vajcia
2 PL hladkej múky
1 vanilkový cukor

Maslové sušienky s pomocou tĺčika na mäso pomrvíme. Spojíme ich s mäkkým maslom a vytvoríme korpus, ktorý natlačíme na dno tortovej formy. Lučinu vyšľaháme spolu s vajcami, cukrom a hladkou múkou. Túto zmes rovnomerne nalejeme na sušienkové cesto. Vložíme do rúry predhriatej na 140 °C a budeme piect' cca hodinu. Malinová poleva: Maliny prevaríme s troškou cukru a precedíme cez sitko. Získame tým hladkú malinovú polevu, ktorú nalejeme na cheesecake. Vrch ozdobíme celými malinami.

Tvarohový cheesecake

1 balenie maslových sušienok
1/2 masla
1 balenie celozrnných sušienok
1/2 hrnčeka lieskových orieškov
2 hrudkovité tvarohy
1 krémový syr
10 PL trstinového cukru
3 vajcia
citrónová kôra z 1 citróna
1 ČL vanilkového extraktu

Sušienky rozmixujeme s maslom a lieskovými orieškami do jednoliatej hmoty. Tortovú formu vymažeme maslom a sušienkovou hmotou rovnomerne pokryjeme dno formy. V mise vymiešame dohladka prepasírovaný tvaroh, krémový syr, vajcia, cukor, citrónovú kôru a vanilkový extrakt. Vzniknutý krém nalejeme na sušienkový základ, povrch urovnáme a necháme piecť na 150 °C cca 70 minút. Po upečení necháme vychladnúť vo forme, potom ešte aspoň 2 hodiny stuhnúť v chladničke.

Čokoládovo-tvarohový cheesecake

2 balenia kakaových sušienok (venčeky)
1/3 masla

3 jemné tvarohy
5 PL kryštálového cukru
1 kyslá smotana
3 vajcia
1 čokoláda

Sušienky si rozdrvíme a zmiešame s roztopeným maslom. Zmes utlačíme do tortovej formy a pečieme na 140 °C 10 minút. Zatiaľ si zmiešame tvaroh, vajcia, kyslú smotanu, roztopenú čokoládu a cukor. Krém nalejeme na predpečený sušienkový korpus a pečieme na 180 °C 50-60 minút. Hotový cheesecake ozdobíme ovocím.