



ZÁKLADNÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Šlehačka	116
Těsto na křupavé pečivo	116
Palačinky	116
Těsto na vafle	116
Cereální chléb	117
Koláč	117
Bílý chléb	118
Kynuté pečivo	118



GURMÁNSKÉ CHUŤOVKY

Sušenky s kousky čokolády	119
Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy	119
Čokoládová pěna	120
Mrkvový dort s polevou	120
Neodolatelný jablečný dort	121
Čokoládová dortová lízátka	121



VÝJIMEČNÉ OKAMŽIKY

Citronový koláč	122
Jahodový dort s krémem	123
Vanilkové makronky	124
Tiramisu	125
Cupcakes s malinami a bílou čokoládou	125
Královská čokoláda	126



LAHODNÉ ZÁŽITKY

Chutný bochník	127
Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou	127
Těsto na pizzu	127
Zapečené cukety	128
Masové kuličky	128



Šlehačka

- 25 cl velmi studené smetany
- 50 g moučkového cukru



x 6/8



Miska



Metla

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 4. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.

Těsto na křupavé pečivo

- Na jeden základ dortu o 350 g
- 200 g mouky
 - 100 g másla
 - 50 ml vody
 - Špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Za stálého hnětení přilévajte vlažnou vodu. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než je vyválíte a začnete péct.



Cereální chléb

- Na jeden bochník s hmotností přibližně 800 g
- 500 g cereální mouky
 - 285 ml vlažné vody
 - 10 g sušeného droždí
 - 10 g soli
 - Ovesné vločky na posypání



Rada: Pro hosty uváľejte malé rohlíčky. Posypejte je mákem nebo sezamovými semínky.



Miska



Hnětací hák

Mouku, sůl a droždí vložte do nerezové mísy. Nasaďte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a míchejte směs několik vteřin. Poté skrze otvor ve víku přilijte vodu. Hnětujte osm minut. Těsto přikryjte utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Těsto vyndejte na moukou posypanou pracovní desku a rukama jej vytvarujte do čtverce. Rohy zabalte do středu a zarovnejte těsto pěstmi. Tento postup opakujte. Vytvarujte oválný bochník. Bochník vložte do 25 cm formy. Povrch bochníku jemně navlhčete a posypejte jej ovesnými vločkami. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou a nechte je 60 minut na teplém místě kynout. Po délce bochníku vytvořte 1 cm hluboký zářez nožem. Bochník vložte do trouby předehřáté na 240 °C. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte přibližně 30 minut. Bochník vyjměte z formy a nechte vychladnout na drátěném podnose.



Palačinky

- Na 20 palačinek
- 750 ml mléka 375 g mouky
 - 4 vejce
 - 40 g cukru
 - 100 ml oleje
 - 1 lžice vody z květu pomerančovníku nebo ochuceného alkoholu



Mixér

Vložte vejce, olej, cukr, mléko a zvolenou příchut do mixéru. Zvolte 2. rychlost. Spusťte spotřebič na pár vteřin. Pak otvorem ve víku přidejte mouku a nechte běžet ještě jednu a půl minuty. Nechte těsto půl hodiny odpočinout při pokojové teplotě, než začnete palačinky připravovat.

Těsto na vafle

- Na 24 vafli
- 250 g mouky
 - 15 g čerstvých pekařských kvasnic
 - 2 vejce
 - 1 špetka soli
 - 400 ml mléka
 - 125 g změkklého másla
 - 1 sáček vanilkového cukru (nebo pár kapek vanilky)



Mixér



Tip: Podávejte vafle se šlehačkou, čokoládovou omáčkou, atd.

Rozmíchejte kvasnice ve vlažném mléce. Nasaďte na spotřebič mísu mixéru a přidejte vejce, sůl, vanilkový cukr, zbytek mléka, máslo a směs kvasnic. Zavřete víko. Spusťte spotřebič na 4. rychlost a postupně přidávejte mouku otvorem ve víku. Podle potřeby můžete pulzní funkcí na pár vteřin zlepšit zapracování mouky do těsta. Spusťte spotřebič asi na dvě minuty, dokud těsto není hladké. Nechte odpočívat hodinu před přípravou vafli.



Koláč

- 250 g světlé chlebové mouky
- 5 g soli,
- 25g cukru
- 100 g másla
- 2 celá vejce a 1 vaječný žloutek
- 3 polévkové lžice vlažného mléka
- 2 polévkové lžice vody
- 5 g sušeného droždí



Rada: Přidejte čokoládové hoblinky nebo kandované ovoce.



x 6



Miska



Hnětací hák

Mouku nasype do nerezové mísy a vytvořte v ní dvě jamky: do jedné vsypte sůl a do druhé vložte droždí, cukr, vlažné mléko a vodu. Sůl a droždí nepřidávejte najednou, mohlo by to negativně ovlivnit kynutí. Přidejte vejce a nasaďte hnětací hák a víko. Nastavte rychlost 1 a hnětujte 15 vteřin, poté přepněte na rychlost 2 a hnětujte 2 minuty a 45 vteřin. Přístroj vypněte a přidejte máslo, které nesmí být příliš měkké (před použitím jej nechte půl hodiny ležet při pokojové teplotě). Hnětujte dalších 5 minut na rychlost 2, a poté 5 minut na rychlost 3. Těsto přikryjte a nechte kynout dvě hodiny při pokojové teplotě. Následně těsto ještě důkladně ručně prohněťte v míse. Poté těsto přikryjte potravinářskou fólií a nechte přes noc kynout v lednici. Druhý den vytřete tukem formu na koláč a vysypte ji moukou. Těsto vytvarujte do koule. Vložte jej do formy a nechte kynout na teplém místě, dokud nevyplní formu (2-3 hodiny). Poté jej vložet do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte přibližně 25 minut.



Bílý chléb

Na jeden bochník o 800 g

- 500 g mouky na bílý chléb
- 300 ml vlažné vody
- 11g chemických kvasnic
- 10 g soli

Tip: Pekařské kvasnice by nikdy neměly být v přímém kontaktu s cukrem či solí, protože ty brání jejich množení.



Miska



Hnětací hák

Vložte mouku, sůl a kvasnice do nerezové mísy. Nasadte hnětač a víko a zapněte na pár vteřin na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hněťte osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a pomoučený pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.



Kynuté pečivo

Na 20 velkých nebo 40 malých kousků

- 300 ml vody
- Špetka soli
- Špetka cukru
- 120 g másla
- 240 g mouky
- 6 vajec

Tip: Chcete-li vytvořit gougères, vyměňte cukr za špetku soli a posypte těsto strouhaným sýrem než začnete péct.



Miska



Mísicí metla

V hrnci rozehejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přiveďte do varu a přidejte do hrnce mouku. Rozmíchejte dřevěnou stěrkou, dokud těsto nepohltně veškerou tekutinu. Důkladně vychlaďte. Po vychladnutí vložte těsto do nerezové mísy a nasadte mísicí metlu a víko. Zvolte rychlost 1 a postupně přidejte vejce otvorem ve víku. Po dokonalém zpracování vajec těsto ještě dvě až tři minuty zpracovávejte, dokud není hladké. Malou lžicí vytvořte malé kopečky pasty na máslem vymazaný a pomoučený plech. Pečte v troubě předehřáté na 180°C po dobu 40 minut. Nechte vychladnout v troubě při otevřených dvířkách. Nevytahujte z trouby hned, hrozí, že se pečivo srazí. Po dokonalém vychladnutí je naplňte pevnou šlehanou smetanou, zmrzlinou nebo pudinkem.



Sušenky s kousky čokolády

Na 20 kusů velkých sušenek:

- 250 g změkklého másla
- 125 g krupicového cukru
- 125 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 2 vejce
- 400 g mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 200 g čokoládových kousků

Tip: místo čokoládových kousků můžete použít oříšky nebo sušené ovoce.



Miska



Mísicí metla

V nerezové míse smíchejte máslo a oba cukry. Mísu umístěte do přístroje a mixujte 20 vteřin na rychlost 3. Pak spotřebič vypněte, stěrkou oškrabte vnitřní strany nerezové mísy a nechte směr znovu mixovat 20 vteřin na rychlost 5. Přidejte zbytek surovin, zakryjte víkem a mixujte na rychlost 2 tak dlouho, až vznikne hladké těsto. Z těsta vytvarujte kouli, zabalte ji do potravinové fólie a dejte alespoň na 1 hodinu odležet do chladničky. Předehřejte troubu na 180°C, těsto vyjměte z chladničky a vytvarujte z něj malé kuličky. Naskládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem a pečte v troubě asi 10 minut.



Brownies s čokoládou a pekanovými ořechy

- 3 velká vejce
- 200 g tmavé čokolády
- 200 g másla
- 15 g másla na vymazání pečicí formy
- 180 g cukru
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 80 g prosáté mouky
- 50 g pekanových ořechů

Tip: pekanové ořechy můžete nahradit vlašskými ořechy a dezert servírovat s kopečkem zmrzliny nebo šlehačky.



× 6/8



Miska



Metla

Předehřejte troubu na 200°C a čtvercovou pečicí formu o straně 20 cm vymažte máslem. Čokoládu a zbytek másla nechte rozpustit v mikrovlnné troubě a dobře promíchejte. V nerezové míse smíchejte vejce a oba cukry. Připevněte šlehačí metlu a víko a mixujte 1 minutu na rychlost 6. Přidejte rozpuštěnou čokoládu a mixujte 20 vteřin na rychlost 6. Poté přisypte prosátou mouku a mixujte 15 vteřin na rychlost 6. Nakonec přidejte pekanové ořechy a pomocí stěrky je opatrně vmíchejte do směsi. Těsto vlijte do vymazané formy a pečte 25 minut na 200°C. Před podáváním nechte vychladnout.

Čokoládová pěna

- 150 g kvalitní hořké čokolády
- 150 g cukru krupice
- 6 vajec



x 6/8



Miska



Metla

Tip: Přidejte jemně strouhanou kůru pomeranče k šlehaným bílkům.

Rozlámejte čokoládu na kousky. Vložte kousky do hrnce se dvěma lžicemi vody. Roztavte na velmi mírném ohni, míchejte dřevěnou stěrkou. Sejměte hrnec z ohně, když čokoláda vytvoří hladkou pastu. Přidejte šest žloutků a stále míchejte. Šlehejte bílky, dokud neztuhnou, přidejte 25 g cukru v nerezové misce s vícelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a tři čtvrtě minut. Přidejte zbytek cukru a šlehejte na maximální rychlost po dobu 30 vteřin. Přidejte lžici šlehaných bílků do směsi čokolády s vejci a míchejte pro uvolnění těsta. Pak opatrně zapracujte zbývající šlehané bílky do čokoládové směsi. Vložte do chladničky a nechte několik hodin stát.

Neodolatelný jablečný dort

- 4 jablka nakrájená na kostky
- 250 g krupicového cukru
- 2 vejce
- 150 ml mléka
- 125 g rozpuštěného másla
- 250 g mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 2 lžičky mleté vanilky
- 2 lžičky mleté skořice
- 2 špetky soli



x 8



Miska



Mísicí metla

Troubu předehřejte na 180°C. Pomocí mísicí metly v nerezové misce smíchejte vejce, mléko a máslo a přidejte sypké suroviny (cukr, mouku, prášek do pečiva, mletou vanilku, mletou skořici a sůl). Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Přístroj vypněte, zdvihněte horní část a stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy. Horní část opět přiklopte a znovu mixujte 1 minutu na rychlost 6. Když je těsto hotové, přidejte na kostky nakrájené jablko a dobře promíchejte stěrkou nebo vařečkou. Pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 50 minut na 180°C.

Tip: pokud přidáte do těsta lžici rumu, bude dort ještě chutnější.

Mrkvový dort s polevou

Na těsto:

- 130 g hnědého cukru
 - 120 ml slunečnicového oleje
 - 4 vejce
 - Kůra a šťáva z 1 pomeranče
 - 240 g mouky
 - 10 g prášku do pečiva
 - 2 lžičky mleté skořice
 - 250 g nastrohané mrkve
 - 50 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů
 - 50 g rozinek
- Na polevu:
- 100 g rozpuštěného másla
 - 150 g krémového sýru s obsahem tuku 25 %
 - 100 g moučkového cukru



x 8/10



Miska



Mísicí metla

Příprava těsta: Předehřejte troubu na 180°C. Připravte si mísicí metlu s nerezovou mísou a do ní přidejte hnědý cukr, olej, vejce a kůru a šťávu z pomeranče. Zakryjte víkem a mixujte 1 minutu na rychlost 5. Přidejte mouku, prášek do pečiva a skořici a mixujte další 1 minutu na rychlost 5. Nakonec do směsi přidejte mrkev, vlašské ořechy a rozinky a ještě mixujte 15 vteřin na rychlost 2. Kulatou pečicí formu vymažte máslem a vysypte moukou, vlijte do ní těsto a pečte 45 minut na 180°C.

Příprava polevy: Dokud se dort ještě peče, připravte si opět nerezovou mísu a mísicí metlu. Do mísy dejte rozpuštěné máslo, krémový sýr a moučkový cukr a mixujte na rychlost 2 tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Uložte do chladničky. Až mrkvový dort zcela vychladne, potřete ho pomocí stěrky na povrchu polevou.

Tip: dort můžete ozdobit hoblinami strouhaného kokosu.

Čokoládová dortová lízátka

Na těsto:

- 75 g rozpuštěného másla
- 2 vejce
- 100 g cukru
- 60 g mletých lískových ořechů
- 65 g mouky
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 150 g čerstvého sýra

Na potření:

- 200 g tmavé čokolády
- 2 lžice řepkového oleje
- Balení tyčinek na lízátka nebo kuchyňských špejlí
- Cukrové perličky nebo čokoládová rýže na ozdobení



Miska



Metla

Troubu předehřejte na 175°C. Připevněte nerezovou mísu a šlehací metlu a do mísy vložte vejce, cukr, rozpuštěné máslo, mleté lískové ořechy, mouku a prášek do pečiva. Mixujte 15 vteřin na rychlost 3, poté přepněte na maximální rychlost a mixujte 4 minuty. Směs vlijte do vymazané a vyspané pečicí formy a pečte 40 minut na 175°C. Upečený dort nechte zcela vychladnout, rozdrobte ho do velké mísy, přidejte čerstvý sýr a rukama hnětejte tak dlouho, až vznikne těsto. Z těsta tvořte kuličky velikosti o něco menší než pingpongový míček a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Do každé dortové kuličky vpíchněte dřevěnou špejli nebo tyčinku na lízátka a uložte je na 30 minut do chladničky.

Polevu na dortová lízátka připravíte tak, že v misce smícháte čokoládu s olejem a necháte ji rozpustit v mikrovlnné troubě na nízký výkon. V rozpuštěné čokoládě s olejem poté namáčejte dortová lízátka, nechte vždy trochu okapat a skládejte je na pečicí plech vyložený pečicím papírem. Ještě předtím, než poleva zcela ztuhne, ozdobte dortová lízátka cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží a poté je vraťte zpět do chladničky.

Tip: jestliže chcete mít dortová lízátka barevnější, můžete je střídavě namáčet také v mléčné nebo bílé čokoládě. Bílou čokoládu lze také obarvit potravinářskými barvivy.



Citronový koláč

Na těsto

- 250 g mouky
- 125 g másla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g moučkového cukru
- 1 vejce
- 1 špetka soli

Na polevu:

- 6 vajec
- 300 g cukru
- 3 citrony
- 100 g rozehrátého másla

Na pěnu:

- 3 bílky
- 60 g moučkového cukru
- 1 špetka soli



x 6/8



Miska



Hnětací hák



Metla



Mísicí metla

Přípravte těsto na pečivo: Vložte mouku, studené máslo na kousky, mleté mandle, cukr a sůl do nerezové misky s hnětacím hákem a víkem. Spusťte spotřebič na 1. rychlost po dobu deseti vteřin pro rozmíchání, pak na 3. rychlost. Když směs připomíná strouhanku, přidejte vejce otvorem ve víku a nechte běžet ještě pět minut. Spotřebič zastavte, jakmile je z těsta koule. Nechte těsto odpočívat nejméně hodinu v chladničce překryté fólií.

Přípravte polevu: Umyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu, kůru a rozehráté máslo do nerezové misky s mísicí metlou a víkem. Spusťte spotřebič na 1. až 4. rychlost, dokud směs není jednolitá.

Zahřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem formu na dort o průměru 28 cm nebo plech na dort. Vyválejte těsto do 4 mm tloušťky a propíchněte vidličkou. Zakryjte pečicím papírem a sušenými fazolemi. Pečte holé 15 minut. Sejměte pečicí papír a sušené fazole. Vlijte polevu na základ a pečte ještě 25 minut při 180 °C.

Přípravte pěnu: Šlehejte bílky s 20 g moučkového cukru v nerezové míse s vicelistou metlou a víkem na 5. rychlost po dobu jedné a půl minuty, pak na maximální rychlost, dokud bílky neztuhnou. Přidejte zbývajících 40 g moučkového cukru na konec za stálého šlehání. Když je koláč upečený, naneste na něj lžící pěnu. Vložte koláč do trouby na pár minut, dokud pěna mírně nezžhnědne.

Jahodový dort s krémem

Na piškot:

- 4 vejce
- 125 g krupicového cukru
- 125 g mouky

Na mušelinový krém:

- ½ l mléka
- 250 g cukru
- 4 vejce
- 70 g mouky
- 250 g změkklého másla nakrájeného na kousky
- 1 vanilkový lusk
- 500 g jahod
- 1 dortový kruh



Miska



Metla

Příprava piškotu: troubu předeřte na plynový stupeň 7 (210 °C). Připravte si nerezovou mísu a připevněte šlehací metlu, cukr šlehejte spolu s vejci 5 minut na rychlost 6, až vznikne světlá hmota. Vypněte mixér, přisypte prosátou mouku a pomocí stěrky ji opatrně směrem odspodu zapracujte do směsi. Pečicí plech s vyšším okrajem o rozměrech 40 x 30 cm vyložte pečicím papírem. Těsto vlijte na plech, povrch těsta uhladte stěrkou a pečte 7 minut. Nechte vychladnout a poté z piškotu pomocí dortového kruhu vyřízněte 2 stejně velké kruhy.

Příprava mušelinového krému: vanilkový lusk podélně rozřízněte a z jeho vnitřku vyškrabte semínka. Do kastrálku nalijte mléko, přidejte 125 g cukru a semínka z vanilkového lusu. Přiveďte k varu. Mezitím v nerezové míse smíchejte 125 g cukru s vejci. Připevněte šlehací metlu a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Přidejte mouku a mixujte dalších 30 vteřin na rychlost 6. Ke směsi přilijte čtvrtinu vařícího mléka a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 3. Směs přelijte do kastrálku ke zbytku mléka a za stálého šlehání vařte na středním plameni do té doby, než krém zhoustne. Ve chvíli, kdy je krém dostatečně hustý, ho nalijte do misky, přikryjte potravinovou fólií a dejte stranou na 1 hodinu



Tip: jahodový dort s krémem klidně ozdobte několika kousky jahod.

nebo počkejte, dokud nezchladne na pokojovou teplotu. Umyjte a osušte nerezovou mísu. Přidejte do ní zchladlý uvařený krém a pomocí šlehací metly šlehejte na rychlost 6. Po 1 minutě snižte rychlost na stupeň 3 a postupně do krému zapracujte kousky změkklého másla. Šlehejte dále 30 vteřin, až bude krém hladký.

Sestavení: Kovovou dortovou pečicí formu vyložte papírem na pečení. Jeden piškotový kruh umístěte na dno dortové formy, druhý kruh, který přijde na horní část dortu, dejte stranou. Jahody rozkrájejte na poloviny a rozložte je rozříznutou stranou nahoru po celé šířce piškotu. Na jahody naneste třetinu krému a dobře ho rozetřete po celé šířce piškotu. Přidejte jahody pokrájené na kousky a překryjte je ještě tenkou vrstvou krému. Dort zakončete druhým piškotovým kruhem. Jahodový dort s krémem zabalte do potravinové fólie a dejte na 24 hodin vychladit. Dort vyjměte z chladničky 30 minut před podáváním, abyste ho mohli dozdobit.

Jak ozdobit jahodový dort s krémem: Pracovní plochu poprašte moučkovým cukrem a rozválejte na ní plát marcipánu. Z marcipánu vyřízněte kruh stejné velikosti jako je dortový kruh a položte ho na horní stranu jahodového dortu.



Vanilkové makronky

- Na skořápky makronek:
- 200 g moučkového cukru
 - 200 g mletých mandlí
 - 2 × 80 g vaječných bílků
 - 200 g krupicového cukru
 - 75 ml vody
 - ½ vanilkového lusu
- Na mušelinový krém:
- 500 ml mléka
 - 6 vaječných žloutků
 - 125 g cukru
 - 100 g másla nakrájeného na kousky
 - 20 g mouky
 - 30 g kukuřičné mouky
 - ½ vanilkového lusu



Miska



Metla

Příprava skořápek: v kuchyňském robotu promíchejte 200 g moučkového cukru s 200 g mletých mandlí. Těto směsi se říká „tant pour tant“, neboli „tolik pro tolik“. Směs prosijte a odložte stranou. V kastrůlku přiveďte k varu vodu s krupicovým cukrem, nemíchejte. Pomocí teploměru neustále kontrolujte, aby teplota sirupu nepřesáhla 115°C. Připravte si nerezovou mísu a šlehačí metlu. Do mísy vlijte 80 g bílků a šlehejte je na rychlost 3 tak dlouho, až se na povrchu budou tvořit tuhé špičky. V momentě, kdy teplota sirupu dosáhne 105°C, zvýšte rychlost šlehání bílků. Až sirup dosáhne teploty 115°C, odstavte ho z ohně a tenkým pramínkem ho začněte opatrně přilévat k bílkům v nerezové míse. Směs dále šlehejte 6 minut, během té doby trochu zchladne. Ke směsi „tant pour tant“ přidejte zbylých 80 g neušlehaných bílků a šlehejte tak dlouho, až vznikne hladká hmota. Vanilkový lusk podélně rozřízněte, z jedné poloviny vyškrabte semínka a přidejte je do ušlehané směsi. Pomocí gumové stěrky vmíchejte do mandlí s cukrem nejprve asi jednu třetinu směsi, aby se mandlová směs dobře rozmíchala, a až poté přidejte zbytek ušlehané směsi. Stěrkou dobře, ale opatrně míchejte asi 1 minutu, spíše směs odspodu překlápějte. Směsí naplníte cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm. Pečicí plech vyložte papírem na pečení. Pomocí cukrářského sáčku stříkejte na plech malé kupičky velikosti vlašského ořechu, rozmístujte

je na plech rovnoměrně. Ze spodní strany jemně poklepejte na plech a kupičky nechte při pokojové teplotě asi 30 minut zaschnout. Troubu předehřejte na 150°C. Pečte 14 minut a poté pečicí papír s kupičkami přemístěte na navlhčenou pracovní plochu, aby se skořápky daly lehce sloupnout.

Příprava vanilkového mušelinového krému: do mléka přidejte semínka ze zbývajících poloviny vanilkového lusu a zahřívějte na mírném plameni. V nerezové míse smíchejte žloutky s cukrem a šlehejte pomocí šlehačí metly 2 minuty na rychlost 6, poté přisypte mouku, kukuřičnou mouku a šlehejte ještě 1 minutu na rychlost 4. K ušlehané směsi přilijte horké mléko, ruční metlou vše dobře prošlehejte a výslednou směs zahřívějte za neustálého míchání na mírném plameni asi 3 až 4 minuty, až krém zhoustne. Odstavte z ohně a vmíchejte kousky másla. Krém přelijte do vzduchotěsné nádoby a uložte do chladničky alespoň na 1,5 hodiny.

Sestavení: Cukrářský sáček se špičkou o průměru 8 mm naplníte vanilkovým mušelinovým krémem a nastříkejte ho na jednu polovinu množství skořápek. Každou naplněnou skořápku přiklopte druhou polovinou skořápky a hotové makronky skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

Tiramisu

- 3 šálky silné kávy
- 3 vejce
- 1 balení cukrářských piškotů
- 75 g krupicového cukru
- 250 g sýru mascarpone
- Trocha kakaového prášku



× 6/8



Miska



Metla

Z vajec oddělte žloutky od bílků. V nerezové míse smíchejte žloutky s cukrem a pomocí šlehačí metly šlehejte 2 minuty na rychlost 6, až směs zesvětlá. Přidejte mascarpone a dále šlehejte 2 minuty na rychlost 6. Krém přesuňte do mísy a dejte stranou. Umyjte a osušte nerezovou mísu a šlehačí metlu. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehačí metlu. Bílky šlehejte 30 vteřin na rychlost 5, až se na povrchu začnou tvořit tuhé špičky, poté přidejte 1 lžičku cukru a šlehejte dále 1,5 minuty na rychlost 6. Ušlehané bílky opatrně stěrkou zapracujte do krému z mascarpone.

Sestavení: několik cukrářských piškotů namočte v kávě a rozložte je jako první vrstvu na dno skleněné nádoby. Na piškoty rozetřete vrstvu krému a na ni naskládejte další várku namočených piškotů. Dále střídavě vrstvěte krém a piškoty, dokud nenaplníte celou nádobu, poslední vrstvu by měl tvořit krém. Dobře posypte prosátým kakaovým práškem a dezert uložte do chladničky alespoň na 12 hodin.

Tip: Kávu nahradte jablečnou šťávou a do dezertu přidejte čerstvé ovoce, dezert tím trochu odlehčíte.



Cupcakes s malinami a bílou čokoládou

- Na 12 kousků cupcakes:
- Na těsto:
- 170 g mouky
 - 150 g krupicového cukru
 - 150 g změkklého másla
 - 3 vejce
 - 1 lžička prášku do pečiva
 - 45 g plnotučného mléka
 - 1 lžička vanilkového extraktu
 - 100 g mražených malin
- Na polevu:
- 60g vaječných bílků
 - 65 g krupicového cukru
 - 115 g změkklého másla
 - 100 g bílé čokolády
 - 2 lžice řepkového oleje
 - Cukrářské papírové košíčky
 - Pečicí forma na muffiny



Miska



Mísící metla



Metla

Příprava těsta: Troubu předehřejte na 180°C. Připravte si mísící metlu a nerezovou mísu, ve které smíchejte mouku, prášek do pečiva, cukr, vejce, vanilku, máslo a mléko. Zakryjte víkem a mixujte 2 minuty na rychlost 6. Nakonec do směsi přidejte maliny a mixujte ještě 15 vteřin na rychlost 3. Do každého důlku v pečicí formě na muffiny vložte papírový košíček a každý naplňte těstem do dvou třetin. Pečte 15 minut na 180°C, poté nechte zcela vychladnout.

Příprava polevy: v mikrovlnné troubě nechte na nízký výkon rozpustit bílou čokoládu s řepkovým olejem. Bílky smíchejte s cukrem v míse a ve vodní lázni prošlehávejte tak dlouho, až směs nabude dvojnásobného objemu a bude lesklá. Připravte si nerezovou mísu a šlehačí metlu. Směs bílků přesuňte do nerezové mísy, zakryjte víkem a šlehejte na rychlost 5, až se budou na povrchu utvářet jemné špičky. Poté přidejte změkklé máslo a mixujte ještě 30 vteřin na rychlost 6. Zdvihněte horní část mixéru, stěrkou oškrabte směs z bočních stran mísy a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu. Naposledy prošlehejte 30 vteřin na rychlost 6. Polevou naplněte cukrářský sáček a ozdobte ji zcela vychladlé cupcakes.

Tip: cupcakes můžete na závěr posypat cukrovými perličkami nebo čokoládovou rýží.





Královská čokoláda

Na sušenkový základ:

- 45 g mletých mandlí
- 10 g strouhaného kokosu
- 20 g mletých lískových ořechů
- 50 g moučkového cukru
- 20 g mouky
- 80 g bílků (ze 3 malých vajec)
- 50 g cukru

Na křupavou pralinkovou náplň:

- 240 g čokolády na pralinky
- 140 g crêpes dentelles (francouzské křupavé palačinky)
- 200 g hotové čokoládové polevy

• Cukrářská kruhová forma, průměr 26 cm

Na čokoládovou pěnu:

- 90 g mléka
- 3 plátky želatiny
- 90 g tmavé čokolády
- 50 g mléčné čokolády
- 250 g ušlehané šlehačky (30%)



x 8



Miska



Metla

Příprava sušenkového základu: V míse smíchejte moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos. Do nerezové mísy vlijte bílky a připevněte šlehačí metlu. Šlehejte na maximální rychlost tak dlouho, až se na povrchu bílků budou tvořit velmi tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr a vyšlehejte do tuhého pusinkového těsta. Přidejte směs sypkých surovin a stěrkou ji opatrně vmíchejte do těsta. Směsí naplňte cukrářský sáček. Na pečicí plech vyložený papírem na pečení nastříkejte kruh silný 1 cm o průměru 25 cm a poprašte ho moučkovým cukrem. Pečte 15 minut při 170°C.

Příprava křupavé pralinkové náplně: v mikrovlnné troubě nechte rozpustit čokoládu a polevu se lžící řepkového oleje. Rozdrté křupavé palačinky a smíchejte je s rozpuštěnou čokoládou. Mezi dva archy pečicího papíru rozetřete vrstvu vzniklé směsi do výšky 5 mm a uložte do chladničky. Zatímco se sušenkový plát chladí, připravte čokoládovou pěnu: v mikrovlnné troubě nechte rozpustit tmavou a mléčnou čokoládu. V kastrůlku přiveďte k varu mléko a přidejte k němu želatinu, kterou jste předem namočili (plátky namočte na 10 minut do studené vody, aby změkly a poté z nich vymačkejte

vodu). Horké mléko přilijte k čokoládě a ruční metlou dobře prošlehejte, až bude směs hladká. Nechte zchladnout. Nerezovou mísu nechte dobře vychladit a poté do ní vlijte smetanu ke šlehání. Připevněte šlehačí metlu a víko a šlehejte 2 minuty na rychlost 4, poté 4 minuty na rychlost 6. K čokoládě přidejte ušlehanou smetanu a opatrně ji zapracujte, aby vznikla čokoládová pěna.

Sestavení: cukrářskou kruhovou formu vyložte papírem na pečení, kruh tak poté půjde lépe sejmut. Sušenkový kruh položte na dno cukrářské formy. Z křupavého pralinkového plátu vyřízněte kruh stejného průměru jako je sušenkový kruh a umístěte ho na něj do formy. Nakonec na dort rozetřete čokoládovou pěnu. Povrch pěny rovnoměrně uhladte a dort vložte do mrazničky alespoň na 12 hodin. Před podáváním přemístěte dort na dortovou mřížku a sejměte formu. Čokoládovou polevu nechte opatrně rozpustit v mikrovlnné troubě a dort jí přelijte. Nechte 5 minut zatuhnout, dort přesuňte na dortový podnos a 2 hodiny před podáváním ho nechte zcela rozmrazit.

Chutný bochník

- 200 g mouky
- 4 vejce
- 11 g prášku na pečení
- 100 ml mléka
- 50 ml olivového oleje
- 12 sušených rajčat
- 200 g sýru feta
- 15 zelených oliv bez pecek
- Troška kari v prášku (volitelné)
- Sůl a pepř



Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených lístků bazalky.



x 6



Miska



Mísicí metla

Předehejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové míse s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 3. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1 a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a kari. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Rajčatová šťáva s bazalkovou šlehačkou



Odšťavňovač



Miska



Metla

Nakrájejte rajčata, červené papriky a šest velkých bazalkových listů na kusy. Vložte je do odšťavovače. Přilijte ocet a tři lžice olivového oleje a vlijte 150 ml vody do otvoru a „propláchněte“ odšťavovač a zachyťte zbytek šťávy. Promíchejte rajčatovou šťávu, přidejte sůl a pepř na dochucení. Vlijte tekutou šlehačku, lžici olivového oleje a zbytek nakrájené bazalky do mísy. Ochuťte. Nasaďte vícelistou metlu a víko. Směs míchejte deset minut, dokud neztuhne. Odložte do chladničky na 30 minut. Vlijte rajčatovou šťávu do skleniček. Před podáváním do každé skleničky umístěte lžičku bazalkové šlehačky.



Tip: Vyměňte bazalku za pažitku.



Těsto na pizzu

Na jednu pizzu

- 150 g chlebové mouky
- 90 ml vlažné vody
- 2 lžice olivového oleje
- 3 g sušených kvasnic
- Sůl



Miska



Hnětačí hák

Vložte mouku a sůl do nerezové mísy s hnětačem. Nasaďte víko. Spusťte na pár vteřin na 2. rychlost, přidejte kvasnice a zvýšte na 4. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, pak olivový olej a nechte běžet, dokud těsto nevytvoří hladkou kouli. Nechte kynout, dokud těsto nenabude na dvojnásobek objemu. Vyválejte a použijte podle receptu.



Zapečené cukety

- 1 kg cuket
- 3 vejce
- 250 g kysané smetany
- 100g sýra gruyère
- Sýr, pepř, muškátový oříšek

Tip: Pro čerstvější chuť můžete přidat mátu.



x 6



kráječ zeleniny



Miska



Metla

Předehřejte troubu na 220°C. Pomocí kráječe zeleniny s bubnem A zvolte rychlost 3 a nakrájejte cukety. Osmahněte v pánvi asi deset minut. Odstavte. Nožem na zeleninu s bubnem D nastrouhejte sýr gruyère. Odstavte. Smíchejte vejce a kysanou smetanu v nerezové misce s vícelistou metlou a nasadte víko. Přidejte sůl, pepř a muškátový oříšek. Zvolte 2. rychlost a pusťte na 30 vteřin. Vložte polovinu cuket na máslem vymazanou nádobu vhodnou pro pečení v troubě a posypte polovinou sýra. Vložte do nádoby zbytek cuket a posypte zbytkem sýra gruyère. Zalijte cukety vejci, kysanou smetanou, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečte v troubě 25 až 30 minut při 220 °C. Podávejte horké.



Masové kuličky

- 500 g libový hovězí plátek
- 1 lžice hladké mouky
- 1 středně velká jarní cibule
- 1 stroužek česneku
- 3 větvičky petržele
- Sůl a pepř

Tip: Hovězí můžete nahradit jehněčím masem a petržel koriandrem.



x 4



Masomlýnek



Miska



Mísící metla

Předehřejte troubu na 200 °C. Namelte maso na 4. rychlost pomocí mlecí hlavice s drobným výstupním sítem. Vložte namleté maso a ostatní přísady do nerezové mísy. Nasadte mísící metlu a víko a nechte běžet jednu minutu na 1. rychlost. Vytvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu vyvalením části směsi v dlaních. Rozložte kuličky na plech pokrytý pečicím papírem. Vložte do trouby na 25 minut. V polovině pečení kuličky otočte.