

Kefírový koláč s broskvemi



Ingredience

220 g polohrubé mouky
100 g moučkového cukru
100 ml oleje
250 g kefíru
2 vejce
1 lžička jedlé sody

Náplň

500 g měkkého tvarohu
70 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
40 ml rumu

Dokončení

1 broskvový kompot (asi 800 g)
1 vanilkový pudink
voda dle potřeby

Postup

Všechny suroviny smícháme a nalijeme na plech (rozměr 38 x 26 cm) vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě (180 °C) asi 15 minut pečeme.

Na vychladlý piškot rozetřeme tvaroh smíchaný s cukry a rumem. Na tvaroh položíme nakrájené broskve.

Šťávu z broskví slijeme a dolijeme vodou do 500 ml. Přidáme pudinkový prášek, rozmícháme a za stálého míchání metličkou uvaříme želé, které po mírném vychladnutí nalijeme na broskve.

Po ztuhnutí krájíme.

Jahodový řez



Ingredience

5 vajec
140 g krystalového cukru
100 g hladké mouky
50 g kakaa
3 lžíce oleje
1 lžička kypřicího prášku do pečiva

Krém

1 kompotované jahody
1 jahodový pudink
60 g krupicového cukru
300 g másla

Dokončení

jahodová marmeláda
240 g kulatých piškotů
sekané oříšky nebo arašídy
strouhaná hořká čokoláda
rum, voda

Postup

Vyšleháme vejce a cukr. Zlehka vmícháme olej a mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem. Stejněměrně rozetřeme na plech (rozměr 40 x 31 cm) vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě (180 °C) upečeme.

Kompotované jahody scedíme, ve šťávě z jahod rozmícháme pudinkový prášek a za stálého míchání uvaříme hustý pudink. Do horkého vmícháme cukr a necháme vychladnout.

Máslo vyšleháme a postupně přidáváme uvařený pudink. Vyšleháme hladký krém. Nakonec přidáme jahody a ještě chvíli šleháme.

Z vychladlého piškotu sundáme pečicí papír a potřeme jahodovou marmeládou. Piškoty namáčíme do vody smíchané s rumem a klademe vedle sebe na marmeládu. Na piškoty rozetřeme jahodový krém. Ozdobíme oříšky a čokoládou.

Královské ořechové řezy



Ingredience

250 g hladké mouky
80 g moučkového cukru
150 g másla
1 vejce
½ kypřicího prášku do pečiva

Piškotové těsto

4 vejce
50 g polohrubé mouky
60 g krupicového cukru

Ořechová náplň

200 g mletých vlašských ořechů
100 g moučkového cukru
60 ml rumu
100 ml mléka

Poleva

90 g moučkového cukru
1 bílek (30 g)
1 lžice šťávy z citronu

Dokončení

rybízová marmeláda

Postup

Z mouky, cukru, másla, vejce a kypřicího prášku vypracujeme těsto. Vyválíme na pečicím papíře o velikosti plechu. Těsto přeneseme i s papírem na plech (rozměr 38 x 26 cm) a ve středně vyhřáté troubě (180 °C) asi 15 minut pečeme.

Potřeme marmeládou a ořechovou náplní, kterou připravíme, když ořechy smícháme s cukrem, mlékem a rumem. Na ořechy rozetřeme piškotové těsto.

Z bílků a cukru vyšleháme sníh, do kterého po jednom zašleháváme žloutky. Nakonec zlehka vmícháme mouku.

Dopékáme ještě asi 20 minut.

Po vychladnutí potřeme citronovou polevou. Tu si vyrobíme vyšleháním cukru, bílku a citronové šťávy.

DOBROU CHUŤ!

<https://www.helencinopeceni.cz/>



Helencino pečení / Čtvero ročních období

