

Tvarohoví šneci



Ingredience

250 g polohrubé mouky
150 g másla
250 g čerstvého tvarohu
1 vanilkový cukr
½ kypřicího prášku do pečiva

Náplň

80 g moučkového cukru
80 g mletých vlašských ořechů
60 g kandované pomerančové kůry nebo kandovaného ovoce
strouhaná kůra z ½ citronu
½ lžičky mleté skořice

Poleva

140 g moučkového cukru
40 ml citronové šťávy

Dokončení

40 g másla

Postup

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které necháme v lednici hodinu odpočinout.

Těsto rozválíme do tvaru obdélníka a potřeme rozpuštěným máslem. Posypeme směsí z cukru, ořechů, pomerančové kůry, citronové kůry a skořice.

Svineme do závinu a nožem nakrájíme kolečka 1 až 1,5 cm široká.

Klademe na plech vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 20 minut na 180 °C.

Po vychladnutí potřeme polevou, kterou připravíme vyšleháním moučkového cukru a citronové šťávy.

Rozinkové řezy



Ingredience

5 vajec
130 g moučkového cukru
20 g kakaa
150 g mletých vlašských ořechů
150 g nakrájených rozinek
70 ml rumu
50 g polohrubé mouky
3 lžíce horké vody
1 lžička kypřicího prášku do pečiva

Krém

80 g moučkového cukru
2 vejce
10 g kakaa
1 vanilkový cukr
250 g másla
2 lžíce rumu

Dokončení

strouhaná hořká čokoláda

Postup

Žloutky vyšleháme do pěny s cukrem a vodou, přidáme kakao smíchané s ořechy a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Nakonec vmícháme rozinky i s rumem a ušlehaný sníh z bílků.

Těsto rozetřeme na plech (rozměr 38 x 26 cm) vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 20 minut.

Ve vodní lázni zahříváme vejce s oběma cukry a kakaem. Zahříváme tak dlouho, dokud není směs horká a hustá. Přidáme rum a necháme vychladnout.

Máslo vyšleháme do pěny, přidáme kakaovou směs a vyšleháme hladký krém.

Na vychladlý piškot rozetřeme krém. Zdobíme strouhanou čokoládou.

Rychlý kokosový koláč



Ingredience

400 g polohrubé mouky

150 g mletého kokosu

2 vanilkové cukry

250 g krupicového cukru

450 ml mléka

3 vejce

1 kypřicí prášek do pečiva

2 lžičky strouhané čerstvé nebo sušené pomerančové kůry

Dokončení

400 ml smetany ke šlehání

Postup

Kokos smícháme s jedním vanilkovým cukrem a 50 g krupicového cukru.

Polovinu směsi rozložíme na plech (rozměr plechu 38 x 26 cm) vyložený pečicím papírem.

Vejce vyšleháme do pěny se 200 g krupicového cukru a 1 vanilkovým cukrem. Přidáme mléko, pomerančovou kůru, mouku smíchanou s kypřicím práškem, promícháme a nalijeme na sypkou směs. Posypeme zbytkem suché směsi.

Ve středně vyhřáté troubě na 180 °C pečeme asi 30 minut.

Ihned po vytažení z trouby polijeme povrch řezu smetanou.

Po vychladnutí krájíme.