Kávové řezy

Ingredience

4 vejce
130 g moučkového cukru
1 lžička mleté kávy
60 ml horké vody
130 g polohrubé mouky
20 g kakaa
1 kypřicí prášek do pečiva

Krém

250 g másla
500 ml mléka
1,5 karamelového pudinku (55 g)
100 g krupicového cukru
5 g instantní kávy
20 ml rumu

Dokončení

400 ml smetany ke šlehání 40%
jemná instantní káva
moučkový cukr podle chuti

Postup

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme vodu, mouku prosetou s kávou, kakaem a práškem do pečiva a zlehka vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 10 minut.

V mléce rozmícháme pudinkový prášek, přidáme kávu a za stálého míchání metličkou uvaříme pudink. Do horkého vmícháme cukr a rum a za občasného promíchání necháme vychladnout. Máslo vyšleháme do pěny a po částech přidáváme pudink. Vyšleháme hladký krém.

Z upečeného piškotu sundáme pečicí papír a rozetřeme pudinkový krém.

Šlehačku vyšleháme, osladíme podle chuti a rozetřeme na krém. Zlehka posypeme instantní jemnou kávou. Po ztuhnutí krájíme.

rozměr plechu 37 x 31 cm, 180 °C

Borůvkový koláč z kefíru

Ingredience

150 g hladké mouky
150 g polohrubé mouky
250 ml kefíru
100 ml oleje
100 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
3 vejce
1 kypřicí prášek do pečiva
strouhaná kůra z 1 citronu
1 lžíce kakaa
2 lžíce vody

Krém

100 g bílé čokolády
200 g sýra Ricotta
200 ml smetany ke šlehání 40%

Dokončení

kakao
čerstvé, zmrazené nebo kompotované borůvky

Postup

Vejce vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme olej, kefír, citronovou kůru a mouku smíchanou s kypřicím práškem.

2/3 těsta rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Do zbývající části těsta vmícháme kakao a vodu. Tmavé těsto rozetřeme na světlé. Posypeme borůvkami. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni. Přidáme Ricottu a metličkou promícháme. Zlehka vmícháme ušlehanou smetanu.

Krém natřeme na vychladlý koláč a posypeme kakaem. Po ztuhnutí krájíme.

rozměr plechu 38 x 26 cm, 180 °C

Rybízový vánek

Ingredience

4 vejce
200 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
½ kypřicího prášku do pečiva
50 ml oleje
50 ml vody

Rybízová náplň

500 g červeného rybízu
100 g krupicového cukru
200 ml vody
1 vanilkový pudink

Smetanový krém

250 g měkkého tvarohu
250 ml smetany ke šlehání
400 g zakysané smetany
70 g moučkového cukru
1½ želatinového ztužovače za studena

Dokončení

strouhaná čokoláda
červený rybíz

Postup

Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Přidáme olej, vodu a mouku smíchanou s kypřicím práškem. Zlehka vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 15 minut.

Rybíz s vodou a vanilkovým pudinkem rozmixujeme. Přidáme cukr a vaříme do zhoustnutí. Horkou náplň nalijeme na vychladlý piškot a necháme ztuhnout.

Zakysanou smetanu smícháme s tvarohem, cukrem a ušlehanou smetanou. Želatinový ztužovač smícháme podle návodu na obalu s vodou. Vmícháme do něj trochu krému, promícháme a vmícháme

zbytek krému. Krém rozetřeme na rybíz. Necháme v chladu ztuhnout a pak krájíme a zdobíme strouhanou čokoládou a rybízem.

rozměr plechu 38 x 26 cm, 180 °C

Rybízový vánek – videorecept!

Recept je ze sešitu JEDINĚ S TVAROHEM. Video najdete na YouTube mezi videi z Helenčina pečení.

Helenčino pečení / 1. řada

Helenčino pečení / Čtvero ročních období

EXTRA EDICE HELENČINO PEČENÍ

www.helencinopeceni.cz