

Tvarohový koláč s ovocem



Ingredience:

500 g polohrubé mouky
200 g moučkového cukru
250 g másla
1 vejce
1 vanilkový cukr
1 kypřicí prášek do pečiva

Náplň:

200 ml mléka
500 g měkkého tvarohu
150 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1 vanilkový pudink
strouhaná kůra z 1 citronu

Dokončení:

čerstvé nebo kompotované jahody, maliny, broskve
moučkový cukr

Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které vypadá jako drobenka na koláče. Na plech s vyšším okrajem (rozměr 30 x 22 cm) vysypeme 2/3 drobenky. Těsto mírně rukama utlačíme.

Smícháme mléko, tvaroh, pudink, citronovou kůru a oba cukry. Směs vylijeme na drobenku. Poklademe ovocem a posypeme zbývající drobenkou.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě na 180 °C asi 45 minut.

Upečený koláč pocukrujeme.

Jogurtový koláč s rebarborou



Ingredience:

350 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
500 g bílého jogurtu
100 ml oleje
20 g kakaa
2 vejce
1 kypřicí prášek do pečiva

Dokončení:

400 g očištěné rebarbory
30 g mletého kokosu
20 g krupicového cukru

Postup:

Všechny suroviny dáme do mísy a vymícháme hladké těsto.

Rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem (rozměr 38 x 26 cm).

Posypeme očištěnou, nakrájenou rebarborou a kokosem smíchaným s krupicovým cukrem.

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

Jogurtové jahodové řezy



Ingredience:

5 vajec
100 g moučkového cukru
100 g polohrubé mouky
1 kypřicí prášek do pečiva
3 lžičce vody

Pudinkový krém:

1 jahodový pudink
60 g krystalového cukru
500 ml mléka
100 g másla
10 g jemně mleté želatiny
50 ml vody

Smetanový krém:

250 g zakysané smetany
400 g bílého jogurtu
2 vanilkové cukry
1 sáček želatinového ztužovače za studena (50 g)

Dokončení:

jahodová marmeláda
jahody (asi 800 g)

Postup:

Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a ušlehaný sníh z bílků.

Těsto rozetřeme na plech (rozměr 38 x 26 cm) vyložený pečicím papírem a ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 15 minut na 180 °C.

Vychladlý piškot potřeme marmeládou a nahusto poskládáme jahody.

Z mléka, cukru a jahodového prášku uvaříme pudink. Do horkého vmícháme máslo a želatinu, kterou nejprve zalijeme vodou a necháme asi 10 minut. Potom na mírném ohni zahříváme, až se rozpustí. Nevaříme!

Necháme mírně vychladnout a nalijeme na jahody. V lednici necháme ztuhnout.

Smetanu, jogurt, cukr a ztužovač připravený podle návodu na obalu promícháme.

Krém rozetřeme na pudinkovou vrstvu. Po ztuhnutí krájíme.

Recepty jsou z připravovaných kuchařek Helenčino pečení.

Pro ochutnávku [klikněte sem](#).



Helenčino pečení