

Cuketové řezy se švestkami



Ingredience

150 g krupicového cukru
260 g hladké mouky
300 g cukety
150 ml oleje
3 vejce
1 kypřicí prášek do pečiva
30 g kakaa

Poleva

200 g zakysané smetany
100 g švestkových povidel

Dokončení

250 g čerstvých nebo kompotovaných švestek

Postup

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem. Nakonec přidáme nahrubo nastrouhanou cuketu a olej.

Těsto rozetřeme do máslem vymazané a moukou vysypané formy. Na povrch rozložíme nakrájené švestky.

Ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 25 minut.

Po vychladnutí na povrch rozetřeme krém - smícháme zakysanou smetanu se švestkovými povidly.

rozměr formy 30 x 22 cm, 180 °C

Recept je z knihy [HELEŇČINO PEČENÍ / VOŇAVÉ KRATOCHVÍLE](#).



Ostružinové kostky



Ingredience

100 g krupicového cukru
180 g polohrubé mouky
6 vajec

Krém

500 g čerstvých nebo mražených ostružin
200 ml vody
100 g krupicového cukru
1 vanilkový pudink
250 g másla

Postup

Bílky vyšleháme. Přidáme krupicový cukr a ještě chvíli šleháme. Zlehka vmícháme žloutky a mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem.

Ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 10 minut.

Krátce povaříme ostružiny s vodou a cukrem. Šťávu slijeme a necháme vychladnout. Odměříme si 300 ml. Pokud je šťáva méně, tak do 300 ml dolejeme vodu. Přidáme pudink a za stálého míchání uvaříme hustou kaši. Necháme vychladnout.

Máslo vyšleháme do pěny. Po částech přidáváme uvařený pudink a potom ostružiny.

Vychladlý piškot rozpůlíme. Jednu část potřeme zhruba 2 třetinami krému. Přikryjeme druhou částí piškotu, kterou potřeme zbývajícím krémem.

Po ztuhnutí krájíme.

rozměr plechu 40 x 31 cm, 180 °C

Recept je z knihy [HELENČINO PEČENÍ / VOŇAVÉ KRATOCHVÍLE](#).



Švestkový koláč z kysané smetany



Ingredience

220 g hladké mouky
100 g polohrubé mouky
250 ml mléka
20 g kakaa
1 kypřicí prášek do pečiva
160 g krupicového cukru
100 ml oleje
3 vejce
1 vanilkový cukr

Krém

70 g moučkového cukru
400 g kysané smetany
2 vejce
1 vanilkový pudink
1 vanilkový cukr

Dokončení

moučkový cukr
200 g čerstvých nebo kompotovaných švestek

Postup

Vejce vyšleháme s krupicovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme mléko, olej, mouku prosátou s kypřicím práškem a kakaem. Vše promícháme. Přísady na krém metličkou promícháme.

Na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem rozetřeme polovinu těsta. Na těsto nalijeme krém, na krém dáme půlky švestek. Na povrch nanese těsto „cik-cak“.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut. Po vychladnutí můžeme zdobit šlehačkou, nebo koláč jen pocukrujeme.

rozměr plechu 38 x 26 cm, 180 °C

Recept je z knihy [HELEŇČINO PEČENÍ / BAREVNÉ POSVÍCENÍ](#).



Čtvero ročních období JARO - LÉTO - PODZIM - ZIMA

Vánoční kouzlení



ZIMA

Barevné posvícení



PODZIM

Voňavé kratochvíle



LÉTO

Velikonoční mámení



JARO

S dárkem ke každé knize – pouze na: www.helencinopeceni.cz

Helencino pečení



4 + 1 ZDARMA



Kuchařky HELENCINO PEČENÍ přinesou do vaší kuchyně pořádnou dávku voňavé a sladké atmosféry.

PEČTE, TVOŘTE, BAVTE SE!
www.helencinopeceni.cz

