

Na pamiatku Marienky Mečiarovej

MAŇA recepty

RECEPTY FILKY

PETRÁŠOVEJ

Z ČASOPISU

MAŇA



NA ÚVOD



Prezradím vám – všetko to bol nápad tety Hely Mečiarovej. „Prečo si mám stále vyhľadávať, v ktorej Mani je recept na koláč, čo by som rada upiekla? Prečo nevydať recepty súborne?“ Pohrávali sme sa s touto myšlienkou už dlhšie, vymýšľali, špekulovali... A dnes sú „Maňa recepty“ na svete. Vydané všetky pekne pohromade, aby boli vždy „poruke“ - pre rodinné i nerodinné gazdinky.

Filka Petrášová nie je v našej rodine a blízkom či širokom okolí neznámym pojmom. Myslím, že väčšine tých, čo ju poznajú, sa okrem večne usmiatej tváre pri počutí jej mena v mysli ihneď vynoria aj vynikajúce koláče, lepšie ako z cukrárne. Pre Filku je pečenie veľkou záľubou a má v ňom už aj značnú prax, keďže sa od mladosti tomuto umeniu podúčala nielen na kurzoch pečenia, ale aj od vyškolených cukrárov, ktorým pomáhala pri pečení zákuskov na početné svadby. Pri pečení sa drží zásady „v jednoduchosti je krása“ a takisto si uvedomuje, že i piecť čo najlacnejšie a najlepšie je v dnešnej dobe potrebné. Preto recepty, ktoré objaví, len tak ľahkomyselne nepreberie, ale vyskúša, vylepší, upraví.

V čom spočíva tajomstvo jej cukrárenského umenia? Možno v dlhoročnej praxi a možno i v jej typickom „Pane Bože, pomáhaj že,“ , s ktorým začína každú prácu na kuchynskom stole. Plechy kladie do elektrickej rúry s požehnaním a dúfa, že i napriek mnohým odslúženým rokom si to jej drahá rúra ešte nerozmyslí a nerozhodne sa odísť do dôchodku. Filka už totiž pozná každý jej vrtoch a dokáže sa ho vyvarovať tak, aby bola s výsledkom práce spokojná. Hoci si mnohí myslia, že zákusky krája podľa pravítka, nie je to pravda. Má „len“ takú presnú ruku a vycibrený cit.

S radosťou uvádzame do života 1. vydanie receptov staršej Filky. Veríme, že vám prinesie radosť z pečenia a skúšania nových receptov a zároveň dúfame, že v budúcnosti bude mať i ďalšie pokračovanie.

Za redakciu
časopisu Maňa
Petra Humajová.



Vydanie Maňa receptov sponzorovala Lekáreň Angelika

Zoznam receptov

Recepty sú v takom poradí, v akom boli uverejňované v časopise MAŇA.

1. Parížske paličky
2. Kokosové kolieska
3. Snehové rožky
4. Tvarohové rezy
5. Rozgulovaná štrúdl'a – ako ťahaná
6. Krehké koláčiky kokosové – strojčekové
7. Kokosovo orechové rožky (bez múky)
8. Skladané rezy
9. Plnené oblátky
10. Jablčník s penou
11. Karamelové rezy
12. Juhoslovanský krémeš
13. Jablkový koláč – sypaný
14. Kokosové venčeky
15. Kocky „Diplomat“
16. Deň a noc
17. Orechové rezy
18. Nepečená ovocná torta
19. Domáca šľahačka
20. Perník
21. Kokosovo – punčové rezy
22. Miešané rezy
23. Škvarkové pagáčiky
24. Plnené žemličky – slané
25. Ovocné karamelové rezy
26. Pudingový zákusok
27. Jablkový zákusok
28. Mrkvové šatôčky
29. Jablkové rezy miešané
30. Rýchly kakaový koláč
31. Makovo orechový zákusok
32. Oblátkové rezy s kakaovou plnkou
33. Syrové pagáčiky – slané
34. Kakaový koláč s tvarohom
35. Tvarožník
36. Nedel'ný koláč
37. Medové rezy bez nahrievania
38. Slané rožky – syrové
39. Figové keksy
40. Jablkové pyté
41. Piškóty v lístkovom ceste – bez cukru
42. Slimáčiky plnené salámou
43. Linecké koláčiky
44. Žítkové rezy – orechové
45. Biela zamatová roláda
46. Kokosové rezy
47. Maslové rezy
48. Palacinky
49. Rýchle kompótové rezy
50. Jablčník s celým makom
51. Lúpačky
52. Krehký závin makový (orechový, tvarohový)
53. Vyskoč z vody
54. Slivkový koláč
55. Falošný krémeš
56. Rybárske rezy
57. Vanilkové rožky
58. Piškótové rezy s jablkovou plnkou
59. Kokosový nepečený zákusok
60. Medovníčky
61. Lacné medové rezy
62. Rožky
63. Kráľovské rezy
64. Tvarohové chrupinky
65. Oblíž – prst
66. Rebarborový koláč s tvarohom
67. Praclíky
68. Dobré medovníčky
69. Jahodové rezy
70. Harlekýn
71. Čokoládovo-ovocný koláč
72. Medvedie dlabky
73. Bryndzové pagáčiky
74. Rýchle tvarohové rezy

75. Svieži koláč z čerstvých ríbezlí
76. Kávové rezy
77. Bielkový chlebíček – orieškový
78. Linecké hviezdčky s kakaom
79. Orechové rezy na oblátke
80. Ďumbierniky
81. Slané tyčinky
82. Šľahačkové rezy nescafé
83. Bielkovo-orechový rez

84. Mrežovník s medom
85. Orechová roláda
86. Tvarohový krémeš
87. Citrónové rezy 1
88. Citrónové rezy 2
89. Karamelové rezy 1
90. Karamelové rezy 2
91. Snehové pusinky – kolieska

1. Parížske paličky

14 dkg mandlí, 14 dkg lieskových orieškov alebo orechov, 14 dkg práškového cukru, vanilka, citrónová kôra, 1 vajce, 1 žltok. Mandle, oriešky alebo orechy zomelieme, pridáme preosiaty práškový cukor, vanilkový cukor, citrónovú kôru, vajce, žltok, spolu zmiesime a urobíme šúľok. Rozvalkáme ho tak, aby bol asi 6 cm široký a jeden cm vysoký. Celý potrieme bielkovou hustou polevou (1 bielok, asi 12 dkg cukru – podľa potreby, citrónovú šťavu), krájame paličky, poukladáme na vymastený a múkou vysypaný plech a v mierne teplej rúre pečieme.

2. Kokosové kolieska

25 dkg kokosovej múčky, 25 dkg smetolu, 25 dkg výberovej múky, 8 dkg práškového cukru, 3 dkg kakaa, 1 vajce. Spolu zmiesime, rozvalkáme, vykrajujeme kolieska a upečieme.

Plnka: 25 dkg masla, 10 dkg práškového cukru, 1 lyžica kakaa, 1 vajce, 5 dkg orechov. Vymiešame, spájame vychladnuté kolieska, máčame v čokoládovej poleve a posypeme strúhaným kokosom.

3. Snehové rožky

5 bielkov, 25 dkg orechov, 10 dkg kryštál. cukru, 30 dkg preosiateho práškového cukru. Z bielkov šľaháme tuhý sneh, zašľaháme doň kryštálový cukor, potom do ušľahaného opatrne primiešame práškový cukor a nakoniec orechy. Potom pomocou vrečka vytlačáme na suchý papier (desiatový), ktorým sme vyložili plech, rožky. Pečieme ich v mierne vyhriatej rúre do ružova.

Krém: 0,5 l mlieka, 6 dkg maizeny, 2 žĺtky, uvaríme krém. Kým trošku vychladne vymiešame 38 dkg masla, 25 dkg práškového cukru, vanilkový cukor, 3 – 4 lyžice kakaa, potom po troške spojíme s uvareným krémom. Hotový krém vytlačáme na rožky a máčame ich v čokoládovej poleve.

4. Tvarohové rezy

30 dkg hladkej múky „špeciál“, 20 dkg smetolu, 8 dkg práškového cukru,

1/2 balíčka prášku do pečiva, 1 vajce, 2 lyžice kakaa. Zamiesime, dáme na vymastený veľký rovný plech (ako na roládu) a predpečieme. Nedopečené cesto natrieme tvarohovou plnkou a bielkovým snehom. Dopečieme.



Tvarohová plnka: 50 dkg tvarohu, 35 dkg uvarených pretlačených alebo na mrkvovom strúhadle postrúhaných zemiakov, 15 dkg práškového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru a 6 žĺtkov (plnku zamiešame až keď je cesto predpečené, lebo hneď začne hustnúť). Žĺtky s cukrom vymiešame, pridáme ostatné suroviny, premiešame a natrieme na nedopečené cesto. Zo 6 bielkov a 30 dkg jemného kryštálového cukru ušľaháme tuhý sneh, natrieme na tvarohovú plnku a dopečieme.

5. Rozgul'ovaná štrúdl'a – ako t'ahaná

30 dkg hladkej múky „špeciál“, 1 pochúťková smotana, 1 vajce, štipka soli. Vypracujeme cesto, rozvalkáme asi na 1/2 cm hrúbky a potrieme zmesou, ktorú vymiešame zo 4 lyžíc masla a 6 lyžíc hladkej múky. Cesto zatočíme ako závin a necháme v mikroténovom vrecku niekoľko hodín alebo od večera do rána postáť v chladničke. Potom ho rozkrojíme na 6 dielov, každý tenučko rozvalkáme a ľubovoľne plníme. Nemusíme spotrebovať naraz, zvyšok dáme do chladničky.

6. Krehké koláčiky kokosové – strojčekové

13 dkg práškového cukru, 33 dkg hladkej múky, 8 dkg maizeny, 12 dkg kokosovej múčky, 25 dkg smetolu, 1 vajce, 1 vanilkový cukor. Spracujeme cesto, necháme v chladničke 1 – 2 hodiny postáť. Potom cesto pretláčame mlynčekom, formujeme rôzne tvary, ukladáme na plech a pečieme do ružova v stredne teplej rúre. Po vychladnutí môžeme ozdobiť čokoládou alebo pocukríme. Pre zmenu môžeme vynechať kokosovú múčku a pridať 3 lyžice kakaa = krehké koláčiky kakaové.

7. Kokosovo orechové rožky (bez múky)

50 dkg práškového cukru, 25 dkg kokosovej múčky, 25 dkg orechov, 25 dkg smetolu, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Zmiesime a plníme do formičiek. Po upečení a vychladnutí máčame konce v čokoládovej poleve, alebo celé rožky popírkame čokoládou.

8. Skladané rezy

50 dkg hladkej múky, 35 dkg margarínu, 2 lyžice práškového cukru, štipka soli, 2 žĺtky, 2 dkg kvasníc, 1 dcl mlieka.

Plnka: ľubovoľný lekvár, 15 dkg mletých orechov, 15 dkg práškového cukru, mlieko.

Z mlieka a kvasníc si pripravíme kvások. Do múky postrúhame margarín, pridáme žĺtky, cukor, kvások, štipku soli a zamiesime cesto, rozdelíme na tri diely a postupne vyvaľkáme. Prvý diel dáme na vymastený plech, potrieme lekvárom alebo džemom, posypeme polovicou orechov zmiešaných s preosiatym práškovým cukrom, pokvapkáme mliekom, prikryjeme druhým dielom, tiež potrieme lekvárom, posypeme zvyšnými orechmi s cukrom, pokvapkáme mliekom, prikryjeme tretím dielom a necháme jednu hodinu kysnúť, potom upečieme. Dobre vychladnutý múčnik polejeme čokoládovou polevou alebo len pocukríme.

9. Plnené oblátky

20 dkg kryštálového cukru, 1 dcl vody, 20 dkg kryštálového cukru, 20 dkg orechov, 25 dkg masla, 2 vajcia, 2 lyžice kakaa. 20 dkg cukru zalejeme vodou a uvaríme sirup. Z druhých 20 dkg cukru upálime karamel a zalejeme sirupom. Mierne varíme kým sa cukor nerozpustí, potom odstavíme, pridáme maslo, orechy, vajcia, kakao (môžeme pridať asi 5 dkg varovej čokolády), dobre vymiešame dohľadka. Plníme oblátky, vrch zaťažíme a na druhý deň pokrájame.

10. Jablčník s penou



20 dkg hladkej múky, 10 dkg margarínu, 2 žĺtky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 2 rovné lyžice práškového cukru, trošku mlieka. Všetko spolu zamiesime, rozvaľkáme a dáme na vymastený veľký plech, natrieme hrubšiu vrstvu jablkovej plnky a upečieme. Na upečené natrieme tuhý sneh zo šiestich bielkov a 30 dkg cukru, primiešame 15 dkg kokosovej múčky a dáme ešte trošku zapiecť.

11. Karamelové rezy

Cesto: 6 vajec, 6 lyžíc kryštálového cukru, 1 lyžica kakaa, 5 lyžíc polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 1/2 dcl oleja. Bielky s cukrom vyšľaháme na tuhý sneh, pridáme olej, žĺtky a zľahka vmiešame múku s práškom do pečiva a kakao. Cesto rozotrieme na vymastený a pomúčený veľký rovný plech (ako na roládu) a upečieme.

Krém: 1 l vody, 3 „Zlaté klasy“, 13 dkg kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice kakaa, 7 bielkov. Väčšiu časť vody dáme variť, pridáme 7 dkg kryštálového cukru, vo zvyšnej vode rozmiešame „Zlaté klasy“ a uvaríme krém. Ešte do horúceho rozmiešame tuhý sneh zo 7 bielkov a 6 dkg kryštálového cukru. Na upečený, vychladnutý plát natrieme polovicu bielej plnky, do druhej polovice primiešame kakao a opatrne natrieme na bielu plnku.

Šľahačkový krém: 4 lyžice kryštálového cukru, 3 dcl mlieka, 2 práškové šľahačky. Cukor skaramelizujeme, zalejeme mliekom a rozvaríme. Do vychladnutého pridáme práškové šľahačky, vyšľaháme, natrieme na tmavú plnku, na vrch postrúhame čokoládu.

12. Juhoslovanský krémeš

Cesto I.: 30 dkg hladkej múky, 25 dkg stuženého tuku, 11 lyžíc vody, štipka soli, troška octu, vymiesime, necháme aspoň 2 hodiny alebo od večera do rána v chladničke, prekrojíme napoly, upečieme dva pláty.

Cesto II.: 5 vajec, 20 dkg cukru, 4 lyžice polohrubej múky, 8 dkg orechov, 1 prášok do pečiva, upečieme piškótový plát.

Plnka: 6 1/2 dcl mlieka, 2 „Zlaté klasy“, 10 dkg cukru, 1 vanilkový cukor, uvaríme kašu, keď skoro vychladne, pridávame vymiešané maslo – 25 dkg alebo „Heru“. Môžeme dochutiť rumom.

Plníme: 1 plát lístkového cesta, polovica krému, orechový plát, druhá polovica krému, druhý lístkový plát. Namiesto I. cesta môžeme použiť 1 balíček hotového lístkového cesta.

13. Jablkový koláč – sypaný

1/2 l polohrubej múky, 1/2 l kryštálového cukru, 1/2 l mletých orechov, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, všetko spolu dobre zmiešame a rozdelíme do 3 misiek. Hlbší plech dobre vymastíme a naň rovnomerne nasypeme 1. misku hmoty, na ňu dáme 1 kg postrúhaných, vytlačených jablík, mierne pritlačíme, na ne dáme 2. misku hmoty, na to zas 1 kg postrúhaných jablík, posypeme škoricovým cukrom a znova 3. misku tejto hmoty, urovnáme, mierne pritlačíme, na to naukladáme na celý plech plátky 25 dkg masla alebo „Hery“ a dáme piecť zo začiatku pri 220°C asi 10 minút a potom pri 180°C asi 30 minút, doružova.

14. Kokosové venčeky

50 dkg polohrubej múky, 25 dkg smetolu, 25 dkg kokosovej múčky, 20 dkg práškoveho cukru, 2 žltka, 1 celé vajce, 3 – 4 lyžice mlieka, 1 vanilkový cukor. Kokosovú múčku opražíme na suchom kastroli za stáleho miešania doružova a necháme vychladnúť, potom všetko spolu zmiesime, mlieko pridáme podľa potreby a vypracujeme hladké cesto, ktoré mlynčekom cez formičku pretláčame a formujeme venčeky, ukladáme ich na pomastený plech a do ružova upečieme. Posypeme ich práškovým cukrom, do ktorého primiešame vanilkový cukor.

15. Kocky „Diplomat“

Upečieme kakaový piškótový plát ako na roládu, po vychladnutí prekrojíme po šírke napoly a spojíme jahodovým džemom.

Pudingový krém: 4 bielka, 25 dkg kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 1/2 litra vody, 6 dkg maizeny, 12 dkg mletých lieskocov, 1/2 dcl vaječného koňaku. Bielka vyšľaháme s polovicou cukru na tuhý sneh. Z vody odoberieme asi 1 dcl a rozmiešame v ňom maizenu. Ostatnú vodu dáme variť so zvyškom cukru, aj s vanilkovým cukrom. Keď zovrie, zavaríme do nej rozmiešanú maizenu. Do uvareného pudingu zamiešame vyšľahaný sneh a nakoniec mleté lieskovce

a koňak. Potom to rozotrieme na pripravený plát a necháme vychladnúť. Zatiaľ ušľaháme šľahačku, natrieme na povrch múčnika. Krájame na kocky, ktoré tiež môžeme ozdobiť šľahačkou a lieskovcami.

16. Deň a noc

50 dkg polohrubej múky, 20 dkg práškového cukru, 25 dkg margarínu, kôra z jednej polovice citróna, 2 vajcia, 1/2 balíčku prášku do pečiva, 3 lyžice kakaa, ríbezľový džem, 1 vajíčko na potretie, sekané orechy. Múku, prášok do pečiva, cukor, maslo, 2 vajcia a citrónovú kôru spracujeme na cesto, ktoré rozdelíme na dva diely, do jedného pridáme kakao. Biele cesto vyvalkáme a dáme na vymastený plech, povrch cesta potrieme džemom a prikryjeme vyvalkaným tmavým cestom. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme nahrubo posekanými orechmi a upečieme.

17. Orechové rezy

I. cesto: 25 dkg hladkej múky „špeciál“, 15 dkg práškového cukru, 15 dkg margarínu, 1 vajce, 1 prášok do pečiva, zmiesime, vyvalkáme, dáme na vymastený, múkou vysypaný plech, natrieme ríbezľovým alebo marhuľovým džemom.

II. cesto: 4 žltka, 14 dkg práškového cukru, 14 dkg masla, 15 dkg orechov, 1 lyžica kakaa, citrónová kôra, zo štyroch bielkov tuhý sneh, vyšľahať, premiešať a vyliať na cesto s džemom. Všetko spolu naraz pečieme. Vychladnuté polejeme čokoládovou polevou alebo pocukríme.

18. Nepečená ovocná torta

75 dkg očistených jablák, 4 dcl vody, 6 lyžíc kryštálového cukru, 2 balíčky okrúhlych piškót, 2 krémové prášky „Zlatý klas“, čokoládová poleva, šľahačka. Jablká postrúhame, pridáme 2 dcl vody, cukor a uvaríme kašu. Krémové prášky rozmiešame v 2 dcl vody, pridáme do ovocnej kaše a 2 minúty povaríme. Dno tortovej formy vyložíme piškótami, pokvapkáme rumom, zalejeme teplou jablkovou kašou, postup 4-krát opakujeme. Po vychladnutí a stuhnutí plnky tortu vyklopíme a polejeme čokoládovou polevou. Môžeme prizdobiť šľahačkou. Jablkovou plnkou môžeme plniť aj vopred upečené piškótové pláty (namiesto maslovej plnky).

19. Domáca šľahačka

1/2 l mlieka, 3 dkg kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, uvaríme. Po odstavení pridáme 20 dkg stuženého tuku „Cera“, 10 dkg masla a všetko necháme rozpustiť. Do mixéra dáme 1 žltok, pridáme pripravenú zmes, 3 minúty mixujeme a dáme do chladničky do druhého dňa, potom vyšľaháme a zdobíme zákusky. Šľahačky je asi 3/4 l a vydrží dlhšie.

20. Perník

2 vajcia, 30 dkg práškového cukru, 34 dkg hladkej múky, 1 perníkový prášok, 1 malá lyžička škorice, 1 malá lyžička sódy bikarbóny, 2 dcl oleja, 3 lyžice kakaa, 1/2 l mlieka. Všetko spolu zmiešame, dáme na vymastený a vysypaný plech (hlbší ako na kysnutý koláč) piecť. Vychladnuté potrieme džemom a polejeme čokoládovou polevou alebo len pocukríme.

21. Kokosovo – punčové rezy

8 vajec, 30 dkg kryštálového cukru, 30 dkg hladkej múky „špeciál“, 1 prášok do pečiva, 3/4 dcl vody. Žĺtky vyšľaháme s 2/3 cukru a vodou do peny, pridáme tuhý sneh ušľahaný z bielkov a zvyšného cukru, opatrne premiešame, pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva, opäť premiešame, rozdelíme na dva plechy, ktoré sme vyložili papierom a upečieme.

Plnka č. 1: Jeden plát upečeného cesta pokrájame na kocky, dáme do vandlíka, pridáme 7 dcl pohár marhuľového kompótu aj s nálevom, podľa chuti rum, spolu „pomačkáme“ a navrstvíme na druhý plát, ktorý sme najprv potreli džemom.

Plnka č. 2: 12 1/2 dkg kokosovej múčky zabaríme 2 dcl vriacej vody a necháme vychladnúť. 25 dkg masla vymiešame s 20 dkg práškového cukru a spojíme s vychladnutou kokosovou múčkou, natrieme na plnku č. 1, ľubovoľne ozdobíme alebo polejeme čokoládou.

22. Miešané rezy

Do vandlíka preosejeme 40 dkg hladkej múky „špeciál“, 30 dkg práškového cukru, 1 prášok do pečiva, pridáme 1 vanilkový cukor, 2 vajcia, 2 lyžice džemu (ríbezl'ový, marhuľový), 2 lyžice kakaa, 1 dcl oleja, 2 lyžice mletých orechov, 1 malú lyžičku sódy bikarbóny, nakoniec za stáleho miešania prilejeme 1/2 litra mlieka. Všetko spolu dobre premiešame a pečieme na vymastenom a múkou vysypanom plechu. Vychladnuté môžeme potrieť džemom a poliať čokoládovou polevou alebo len pocukríme.

23. Škvarkové pagáčiky

1/2 kg hladkej múky „špeciál“, 25 dkg oškvarkov, 1 pochúťková smotana, 25 dkg „Palmarínu“, soľ. Škvarky zomelieme, všetko spolu zmiesime a necháme 3 hodiny postáť. Potom rozvalkáme na 1/2 cm hrúbku, vykrajujeme malé pagáčiky, uložíme na plech, potrieme vajičkom, ozdobíme arašidom (sezamom, rascou). Pečieme doružova.

24. Plnené žemličky – slané

1/2 kg polohrubej múky, 3 dkg roztopeného masla, 1 kávova lyžička soli, 1/4 kávovej lyžičky mletého korenia, 1/2 kávovej lyžičky rasce, pridáme kvások z 3 dkg kvasníc, 3 dcl mlieka, 1 1/2 kocky cukru, zamiesime, necháme vykysnúť,

rozvalkáme na 2 cm hrúbku, vykrajujeme malé žemličky (1 dcl pohárikom), potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme sezamom alebo makom a upečieme. Vychladnuté prekrójime cez poly, natrieme nátierkou, na to dáme koliesko klobásy alebo salámy a spojíme. Nátierka: 3 veľké syry „Luník“, 4 strúčiky roztláčeného cesnaku, rozmiešať. Môžeme použiť aj inú nátierku.

25. Ovocné karamelové rezy

10 dkg kryštálového cukru upálime na karamel, zalejeme 2 dcl vody, rozvaríme a necháme vychladnúť. 6 vajec, 20 dkg kryštálového cukru, 25 dkg polohrubej múky, 5 dkg orechov, 1 lyžica oleja, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Vyšľaháme tuhý sneh s cukrom, pridáme žltky, prilievame skaramelizovaný vlašný cukor s vodou, olej, pridáme orechy, múku s práškom do pečiva, premiešame a upečieme.

Krém: 1/4 l mlieka, 1 vanilkový cukor, 1 „Zlatý klas“, uvaríme puding. 25 dkg masla vyšľaháme s 15 dkg cukru a spojíme s vychladnutým pudingom. Polovicu krému natrieme na upečenú, vychladnutú piškótu, rozložíme plátky ovocia (kivi, banán...), natrieme druhú polovicu krému, postrúhame čokoládu alebo polejeme čokoládovou polevou.

26. Pudingový zákusok

5 vajec, 25 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor spolu vyšľaháme na penu, pridáme 1 dcl oleja, 1 dcl vlašnej vody a 25 dkg polohrubej múky zmiešanej s 1 práškom do pečiva. 2/3 cesta vylejeme na vymastený, vysypaný plech, do zvyšného cesta zamiešame 2 lyžice kakaa, lejeme pomaly do cesta na plechu, pritom robíme rôzne tvary a na to lejeme puding, ktorý sme uvarili pred šľahaním cesta a pomaly upečieme.

Puding: 1 l mlieka, 2 balíčky jahodového alebo malinového pudingu, 4 lyžice kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor.

Plnka na vychladnutý koláč: 2 pochúťkové smotany, 1 vanilkový cukor zmiešame, pridáme 1 ušľahanú práškovú šľahačku, premiešame, natrieme na rez, na vrch nastrúhame čokoládu a dáme stuhnúť do chladničky.

27. Jablkový zákusok

6 celých vajec šľaháme s 35 dkg kryštálového cukru a 6 lyžicami horúcej vody. Do vyšľahanej hmoty zamiešame 35 dkg polohrubej múky, 3/4 balíčka prášku do pečiva a 1 vanilkový cukor. Cesto dáme na vymastený plech, posypeme nastrúhanými jablkami, posekanými orechmi (asi 10 dkg), hrozienkami (tiež asi 10 dkg) a dáme piecť. Ešte na horúci koláč lyžicou nalievame



prípravenú zmes: 12 dkg masla, 25 dkg práškového cukru, 5 dkg kakaa, 1 1/2 dcl mlieka, všetko dáme zohriať skoro na bod varu (variť sa nesmie) a horúcou zmesou polievame koláč.

28. Mrkvové šatôčky

30 dkg očistenej mrkvy, 40 dkg polohrubej múky, 30 dkg „Palmarínu“, 3/4 balíčka prášku do pečiva Očistenú mrkvu najemno nastrúhame, pridáme múku, tuk, prášok do pečiva, všetko zmiesime a dáme na 1 hodinu do chladničky. Potom rozgúľame na 3 mm hrúbky, rozkrájame na štvorce asi 7 krát 7 cm, plníme hustým lekvárom (slivkovým), preložíme, pečieme na suchom plechu doružova. Upečené pocukríme.

29. Jablkové rezy miešané

60 dkg nastrúhaných jablák, 25 dkg práškového cukru, 2 dcl oleja, 40 dkg polohrubej múky, 2 kávové lyžičky sódy bikarbóny, 3 vajcia, 2 lyžice kakaa, 1 vanilkový cukor. Celé vajcia a cukor šľaháme vo vandlíku, primiešame olej a ostatné prísady, dobre zamiešame, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Vychladnuté potrieme džemom a polejeme čokoládovou alebo citrónovou polevou.

30. Rýchly kakaový koláč

Bez váženia, meriame 3 dcl pohárom. 25 dkg „Hery“, 2 poháre kryštálového cukru, 2 lyžice kakaa, 1 pohár vody nahrejeme do horúca, aby sa všetko rozpustilo a necháme chladnúť. Do vandlíka preosejeme 2 poháre polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, pridáme 1 vanilkový cukor, 3 vajcia, 1 lyžicu rumu. Z vychladnutej zmesi odložíme za 1 pohár, ostatnú vylejeme do vandlíka a všetko spolu dohľadka vymiešame, potom vylejeme do už pripraveného vymasteného a vysypaného plechu a pečieme. Upečené hneď zahorúca popicháme vidličkou a polievame odloženou polevou, posypeme kokosovou múčkou, krájame na druhý deň.

31. Makovo orechový zákusok

6 vajec, 15 dkg „Hery“, 20 dkg práškového cukru, 15 dkg mletých orechov, 15 dkg mletého maku, 1 prášok do pečiva. Žĺtky, tuk a polovicu cukru vymiešame do peny, pridáme orechy, mak, prášok do pečiva, zamiešame, pridáme sneh z bielkov, do ktorých sme zašľahali druhú polovicu cukru (ten môže byť kryštálový), opatrne premiešame, dáme piecť, vychladnutý potrieme džemom a polejeme čokoládovou polevou alebo potrieme krémom a prizdobíme.

32. Oblátkové rezy s kakaovou plinkou

25 dkg masla, 25 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 5 dkg kakaa, 3 vajcia, posekané orechy na ozdobenie, tortové oblátky. Do nádoby dáme maslo,

práškový a vanilkový cukor, kakao. Nádobu vložíme do vriacej vody a prísady roztopíme. Potom pridáme vajcia a miešame, až kým plnka nezhustne. Teplou plnkou natierame oblátky, ukladáme na seba (asi po 4 kusy) a na chvíľu zaťažíme. Zvyšnú plnku opäť trochu zohrejeme, natrieme celý rez a husto posypeme sekanými orechmi. Necháme stuhnúť do druhého dňa, krájame ostrým mokrym nožom.

33. Syrové pagáčky – slané

20 dkg polohrubej múky, 15 dkg hladkej múky, 25 dkg „Hery“, 3 lyžice kyslej smotany, 2 kusy „Syrokrem“, 2 žltky, 1 navršená kávová lyžička soli, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Všetko spolu zmiesime, vyvalkáme na 1 cm hrúbky, vykrajujeme pagáčky alebo iné tvary, potrieme vajičkom, posypeme sezamom, rascou a upečieme.

34. Kakaový koláč s tvarohom

35 dkg polohrubej múky, 20 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 polievkové lyžice kakaa, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, 1 vajce, 2 dcl oleja, 1 l acidofilného mlieka (kyslé), keď nemáme acidofilné mlieko, môžeme dať 1 pochúťkovú smotanu a do 1/2 l doplniť mliekom. Všetko spolu dobre vymiešame, vylejeme na hlbší vymastený a múkou vysypaný plech a lyžičkou ukladáme tvaroh. Plnka: 25 dkg tvarohu, 3 polievkové lyžice cukru, 1 čajová lyžička „Zlatého klasu“, 1 vajce, 1 vanilkový cukor, spolu rozmiešame, ukladáme na cesto, upečieme, vychladnuté pokrájame a pocukríme.

35. Tvarožník

37 dkg hladkej múky, 25 dkg „Palmarínu“, 12 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor (ak máme zvyšný žltok, môžeme pridať), zamiesime cesto, rozgúľame, dáme na veľký plech a napoly upečieme. Potom potrieme marhuľovým džemom a dobrou, nie veľmi sladkou tvarohovou plnkou z 3/4 - 1 kg tvarohu. Potom vyšľaháme piškótové cesto: 7 žltkov, 8 dkg kryštálového cukru, trošku vody, šľaháme, kým sa cukor nerozpustí. Zvlášť šľaháme tuhý sneh, do ktorého zašľaháme 8 dkg kryštálového cukru, pridáme k žltkom a opatrne premiešame. Nakoniec primiešame 18 dkg hladkej múky a navrstvíme na tvarohovú plnku. Z piškótového cesta môžeme trochu odobrať do sáčka a nastriekať mriežky. Pečieme v miernej rúre asi 40 minút. Vychladnuté pokrájame a pocukríme.

36. Nedel'ný koláč

16 dkg polohrubej múky, 6 dkg margarínu, 1 polievková lyžica práškového cukru, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 1 žltok, trošku mlieka, spolu zamiesime, dáme na vymastený hlbší plech a natrieme džemom. Potom miešame 17 dkg práškového cukru, 15 dkg margarínu, 3 žltky, do vymiešaného pridáme 17 dkg mletých orechov, 2 polievkové lyžice kakaa, citrónovú kôru, 17 dkg polohrubej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 2 dcl mlieka, spolu zmiešame, navrstvíme na džemom potreté

cesto a pečieme. Na upečené cesto natrieme tuhý sneh z 3 bielkov a 15 dkg jemného kryštálového cukru a dáme ešte na chvíľu zasušit' do rúry.

37. Medové rezy bez nahrievania

50 dkg hladkej múky „Špeciál“, 15 dkg práškového cukru, 15 dkg margarínu, 2 vajcia, 2 polievkové lyžice mlieka, 2 polievkové lyžice medu, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, všetko zamiesime, rozdelíme na 3 diely a upečieme. Plnka: 25 dkg masla, 20 dkg cukru vymiešame, 1/2 l mlieka, 4 polievkové lyžice hladkej múky uvaríme na kašu, keď trochu vychladne, spojíme s maslom, dobre vyšľaháme a plníme pláty. Vrch polejeme čokoládovou polevou.

38. Slané rožky – syrové

60 dkg hladkej múky „Špeciál“, 2 „Palmaríny“, 2 žĺtky, 1 celé vajce, 2 navršené čajové lyžičky soli, 5 dkg kvasníc, 1 dcl mlieka, 1 čajovú lyžičku cukru do kvásu. Spravíme si kvások a zamiesime cesto (dobré vymiesit'), spravíme 4 bochníky, každý zvlášť rozvalkáme na 1/2 cm hrúbky, potrieme rozšľahanými bielkami, nahusto posypeme strúhaným syrom (tehla), vykrajujeme mesiacíky a pečieme.



39. Figové kekсы

60 dkg hladkej múky, 1 prášok do pečiva, 30 dkg „Hery“ (Palmarínu), 24 dkg zomletých fig, 24 dkg práškového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, citrónová kôra, 2 vajcia. Všetko spolu zamiesime, rozvalkáme na hrúbku 1 cm, vykrajujeme rôzne tvary a do bledoružova upečieme. Vychladnuté popôrkame čokoládou.

40. Jablkové pyté

40 dkg hladkej múky, 20 dkg práškového cukru, 2 vajcia, 25 dkg „Palmarínu“, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, 1/2 čajovej lyžičky škorice, 2 polievkové lyžice mlieka Postup: Všetko spolu zmiesime, rozdelíme na dva diely a kým nastrúhame jablká, dáme do chladničky. Potom jeden diel vyvalkáme, dáme na vymastený plech, navrstvíme ochutené jablká, prikryjeme druhým dielom a upečieme. Vychladnuté pokrájame a pocukríme.

41. Piškóty v lístkovom ceste – bez cukru

1 balík okrúhlych piškót, 1 balík lístkového cesta, 1 marhuľový kompót (7 dcl pohár), 2 vanilkové cukry, 1 l mlieka, 2 „Zlaté klasy“. Lístkové cesto rozdelíme na dva pláty, jeden rozvalkáme, dáme na plech, naň poukladáme piškóty tesne vedľa seba. Z mlieka, vanilkového cukru a „Zlatého klasu“ uvaríme puding, trochu

schladíme a vylejeme na piškóty. Na to ukladáme odkvapkané, pokrújané marhule (môže byť aj iný kompót), prikryjeme druhým plátom a pečieme asi 25 – 30 minút (dorúžova). Po vychladnutí pocukríme alebo popírkame čokoládou. Lístkové cesto si môžeme pripraviť aj doma: 30 dkg hladkej múky „špeciál“, 25 dkg stuženého tuku, 11 lyžíc studenej vody, štipka soli, zamiesime, necháme v chladničke v mikrotérovom vrecku od večera do rána, potom rozdelíme na dva diely a spracujeme.



42. Slimáčky plnené salámou

1 kg hladkej múky, 2 dcl oleja, 4 čajové lyžičky soli, 1 dcl vody, 1 dcl mlieka, 2 čajové lyžičky cukru na kvások, 5 dkg kvasníc, spravíme kvások, zamiesime s 1/2 l mlieka ako kysnuté cesto, rozdelíme na 12 bochníkov (asi 15 dkg) a necháme 1/2 hodiny kysnúť. Potom rozvaľkáme na 1/2 cm hrubý kruh (asi na piad'), rozkrájame na 8 dielov (trojuholníčky),



na širšiu stranu trojuholníka dáme plátok salámy, potrieme horčicou, posypeme strúhaným syrom, stočíme od širšej strany, uložíme na vymastený plech, potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a pečieme (saláma asi 35 dkg, syr tehla asi 20 dkg).

43. Linecké koláčiky

I. 75 dkg hladkej múky „špeciál“, 50 dkg „Palmarínu“, 25 dkg práškového cukru, vanilkový cukor, citrónová kôra. Zamiesime, rozgúľame a ľubovoľne vykrajujeme.

II. 45 dkg hladkej múky „špeciál“, 30 dkg „Palmarínu“, 15 dkg práškového cukru, 2 žĺtky, vanilkový cukor, citrónová kôra. Zamiesime, vykrajujeme, po upečení ľubovoľne plníme a upravíme.

44. Žltkové rezy – orechové

25 dkg „Palmarínu“, 15 dkg práškového cukru, 10 dkg kryštálového cukru (do snehu), 25 dkg mletých orechov, 6 bielkov, 16 dkg polohrubej múky, 1 prášok do pečiva. Tuk s práškovým cukrom vymiešame do peny, pridáme orechy, múku, prášok do pečiva a tuhý sneh vyšľahaný s kryštálovým cukrom, spolu premiešame a dáme piecť na vymastený, vysypaný plech. Zatiaľ si vymiešame polevu zo 6 žĺtkov a 25 dkg preosiateho práškového cukru a natrieme na upečený, ešte teplý koláč. Na rozotrenú polevu nastrúhame čokoládu.

45. Biela zamatová roláda

6 bielkov, 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru, 3 navršené polievkové lyžice „Gustinu“ (maizena), 1/2 čajovej lyžičky sódy bikarbóny, 6 žĺtkov.

Bielky vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh, primiešame žĺtky, maizenu, sódu bikarbónu, zmes upečieme na plechu vyloženým papierom.

Plnka: 3 dcl mlieka, 3 polievkové lyžice polohrubej múky, 1 balíček vanilkového cukru; uvaríme hustú kašu, do skoro vychladnutej pridávame 25 dkg masla vymiešaného s 10 dkg práškového cukru. Túto dobre vyšľahanú zmes rozdelíme napoly, do jednej polovice primiešame kakao. Z upečeného plátu opatrne stiahneme papier, natrieme kakaovú, na to bielu plnku, zatočíme, potrieme zvyškom plnky a jemne posypeme kokosovou múčkou alebo mletými orechmi.

46. Kokosové rezy

Zo 7 bielkov ušľaháme tuhý sneh s 10 dkg kryštálového cukru. Do ušľahaného primiešame 20 dkg preosiateho práškového cukru, opatrne premiešame, pridáme 10 dkg kokosovej múčky, 6 polievkových lyžíc hrubej múky, znova opatrne premiešame, dáme na plech vyložený obličkami a upečieme.

Plnka: 7 žĺtkov, 10 dkg práškového cukru šľaháme nad parou, po vychladnutí pridávame po plátkoch 25 dkg masla, dobre vyšľaháme do peny, natrieme na vychladnutý kokosový plát, vrch popôrkame čokoládou.

47. Maslové rezy

50 dkg hladkej múky „špeciál“, 20 dkg práškového cukru, 6 dkg „Palmarínu“, 2 vajcia, 2 polievkové lyžice kakaa, 1 čajová lyžička jelenej soli, 5 – 6 polievkových lyžíc mlieka (podľa potreby). Všetko spolu zmiesime, rozdelíme na 4 diely a každý zvlášť upečieme.

Krém: 1/2 litra mlieka rozdelíme napoly, polovicu dáme variť, do druhej zamiešame 1 „Zlatý klas“ a 1 polievkovú lyžicu hrubej múky, vylejeme do vriaceho mlieka a uvaríme krém. Kým trochu vychladne, vymiešame 25 dkg masla s 25 dkg práškového cukru, spojíme po častiach s krémom, dobre vyšľaháme a naplníme pláty. Vrch polejeme čokoládovou polevou.

48. Palacinky

1 liter mlieka, 40 dkg hladkej múky, 2 polievkové lyžice práškového cukru, 4 vajcia, 2 dcl oleja, vyšľaháme hladké cesto. Pred pečením panvicu potrieme olejom len pod prvú palacinku. Plnka ľubovoľná.

49. Rýchle kompótové rezy

25 dkg práškového cukru, 3 vajcia, 2 dcl oleja, 35 dkg polohrubej múky, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, hrst' posekaných orechov, 2 polievkové lyžice kakaa a 7 dcl pohár marhuľového alebo broskyňového kompótu. Vajcia rozšľaháme

s cukrom, postupne pridáme olej, potom ostatné prísady (kompót aj s nálevom), všetko dobre rozmiešame, vylejeme do hlbšieho vymasteného a vysypaného plechu, rovnomerne rozotrieme a upečieme. Vychladnuté pokrájame a pocukríme.

50. Jablčník s celým makom

40 dkg práškoveho cukru, 4 vajcia, 2 dcl oleja, 1 vanilkový cukor, spolu vymiešame, pridáme 40 dkg polohrubej múky, 1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny, 1/2 balíčka perníkového prášku do pečiva, 2 dcl nemletého maku, 50 dkg nastrúhaných čerstvých jablák (alebo 7 dcl pohár zaváraných), všetko spolu zmiešame, vylejeme na vymastený, vysypaný veľký plech (ako na roládu) a upečieme. Vychladnutý ľubovoľne upravíme alebo len pokrájame a pocukríme.

51. Lúpačky

1 kg polohrubej múky, 2 polievkové lyžice kryštálového cukru, 1 čajová lyžička soli, 3 dcl oleja, 1 kocku (5 dkg) droždia, 1 prášok do pečiva, 1 vanilkový cukor, 3 žltka, z bielkov urobíme sneh, zašľaháme doň kryštálový cukor, z droždia a trochy mlieka urobíme kvások a miesime cesto asi z 1/2 l mlieka, primiesime aj sneh. Po vymiesení robíme lúpačky, ľubovoľne plníme (lekvár, mak, orechy), necháme asi 1/2 hodiny kysnúť na plechu, potom potrieme vajíčkom a pečieme. Po upčení ešte horúce potrieme cukrovou vodou: zohrejeme asi 1 dcl vody, rozpustíme v nej 1 polievkovú lyžicu cukru a 1 polievkovú lyžicu masla.



52. Krehký závin makový (orechový, tvarohový)

60 dkg polohrubej múky, 25 dkg smetolu, 5 dkg cukru, 3 dkg droždia, 1 vajce, 2 dcl mlieka, soľ. Tuk rozdrobíme s múkou, pridáme soľ, vajce, kvások, vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Po vykysnutí rozdelíme na dva diely, každý zvlášť rozvalkáme, dáme ľubovoľnú plnku, stočíme, dáme na vymastený plech, potrieme vajcom, necháme nakysnúť, znova potrieme vajcom a upečieme.

53. Vyskoč z vody

20 dkg hladkej múky, 15 dkg „Palmarínu“, štipka soli. Z 2 dkg kvasníc, trochy cukru a 5 polievkových lyžíc mlieka spravíme kvások, všetko spolu zmiesime, spravíme bochník a dáme ho do hrnca do letnej vody. Keď vyjde na vrch, položíme ho na utierku, rýchlo osušíme a dáme na dobre pomúčenú dosku, rozgúľame, vykrajujeme rôzne tvary alebo robíme šatôčky, ľubovoľne plníme a upečieme. Vychladnuté pocukríme.

54. Slivkový koláč

50 dkg polohrubej múky, 25 dkg tvarohu, 12 dkg práškového cukru, 10 polievkových lyžíc oleja, 10 polievkových lyžíc mlieka, 1 vanilkový cukor, 1 prášok do pečiva, citrónová šťava. Tvaroh vymiešame s mliekom, olejom a citrónovou šťavou, potom pridáme vanilkový a práškový cukor a múku s práškom do pečiva. Na vymastený, vysypaný plech rovnomerne rozotrieme tvarohové cesto, na ktoré hustejšie poukladáme rozpolené slivky (môžeme použiť aj iné ovocie). Vrchné cesto: 4 vajcia, 10 dkg kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 10 dkg hladkej múky. Z bielkov šľaháme tuhý sneh, zašľaháme cukor, vanilkový cukor, žĺtky a primiešame múku. Toto cesto rozotrieme na ovocie, posypeme 8 dkg sekaných orechov a pečieme (asi 40 minút). Koláč krájame dobre vychladnutý.

55. Falošný krémeš

35 dkg hladkej múky, 8 dkg smetolu, 1 vajce, 7 dkg práškového cukru, 1 dkg salajky (rozpustiť v troške mlieka), domiesiť asi s 1 dcl mlieka. Zamiesime cesto, rozdelíme na tri diely, každý tenko rozgúľame a upečieme na vymastenom veľkom plechu ako na roládu. Plnka: 1/2 l mlieka, 4 polievkové lyžice hladkej múky, 1 vanilkový cukor, 2 polievkové lyžice kryštálového cukru, uvaríme kašu a necháme chladnúť. Zatiaľ vyšľaháme 25 dkg masla a 20 dkg práškového cukru, pomaly pridávame vychladnutú kašu, dobre prešľaháme, pridáme trochu rumu a naplníme pláty. Na druhý deň pokrájame a pocukríme.

56. Rybárske rezy

I. cesto: Upečieme biely piškótový plát z 5 vajec na veľký plech ako na roládu.

II. cesto: 8 vajec, 28 dkg kryštálového cukru, 28 dkg orechov, 5 dkg hrozienok, 3 polievkové lyžice žemľových omrvínok, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Žĺtky šľaháme s troškou vody a asi s 2/3 cukru, pridáme mleté orechy, posekané hrozienka, žemľové omrvinky, prášok do pečiva a nakoniec zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov vyšľahaný so zvyšným cukrom. Upečieme v mierne teplej rúre vo veľkom plechu.

Plnka: 3 celé vajcia a 15 dkg práškového cukru šľaháme nad parou, pridáme kakao, keď zhustne odložíme, do trochu vychladnutej zmesi zašľaháme po plátkoch 35 dkg masla, dobre prešľaháme. Biely plát potrieme ríbezľovým džemom, na to položíme orechový plát, natrieme plnku a na vrch nastrúhame čokoládu.

57. Vanilkové rožky

35 dkg hladkej múky „špeciál“, 22 dkg „Palmarínu“, 11 dkg práškového cukru, 14 dkg orechov, 1 vanilkový cukor. Všetko spolu zmiesime, cesto pretlačme mlynčekom a robíme rožky alebo rôzne tvary. Upečené pocukríme.

58. Piškótové rezy s jablkovou plnkou

Z 8 vajec, 30 dkg kryštálového cukru, 30 dkg hladkej múky „špeciál“, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 3/4 dcl vody, vyšľaháme piškótové cesto: žltky šľaháme s 2/3 cukru a vodou do peny, pridáme tuhý sneh z bielkov a zvyšného cukru, premiešame, pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva, opäť premiešame, rozdelíme na 2 veľké rovné plechy (ako na roládu), ktoré vyložíme papierom a upečieme.

Plnka: 1 kg nastrúhaných jablák, 1/2 l vody, 3 polievkové lyžice kryštálového cukru, 2 „Zlaté klasy“. Jablká postrúhame, pridáme cukor a asi 2 dcl vody a udušíme domäkka. Vo zvyšnej vode rozšľaháme „Zlaté klasy“, pridáme k jablkám, krátko povaríme, odložíme a necháme trochu vychladnúť. Ešte teplú plnku natrieme na jeden plát, prikryjeme druhým plátom, vrch polejeme citrónovou alebo čokoládovou polevou. Namiesto polevy môžeme ozdobiť šľahačkou.

59. Kokosový nepečený zákusok

25 dkg kokosovej múčky, 1 konzerva sladeného kondenzovaného mlieka, 15 – 20 dkg (podľa potreby) preosiateho práškového cukru, rum, kakao, čokoládová poleva. Kokosovú múčku nasypeme do nádoby, vlejeme kondenzované mlieko (asi 2 polievkové lyžice necháme v konzerve), môžeme pridať trošku rumu a toľko cukru, aby vznikla hustá, vláčna hmota, z ktorej tretinu oddelíme. Do zvyšnej hmoty pridáme kakao a rozdelíme na dve časti. Cestá na doske vyformujeme do valčekov dlhých asi 35 cm. Valčeky rozvalkáme na šírku 5 cm a plátky spojíme zvyšným kondenzovaným mliekom: kakaový – biely – kakaový. Odložíme do druhého dňa, potom polejeme čokoládovou polevou a po stuhnutí krájame na tenšie asi 1 cm rezy.



60. Medovníčky

Vymiešame 2 celé vajcia s 15 dkg preosiateho práškového cukru, pridáme 30 dkg hladkej múky, 1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny, 1 polievkovú lyžicu medu, 1 polievkovú lyžicu rumu alebo mlieka, 1 dkg masla, 1 čajovú lyžičku zmesi škorica + klinčeky. Všetko spolu zmiešame a necháme stáť do druhého dňa. Potom vygúľame na hrúbku asi 0,5 cm, vykrajujeme rôzne tvary, ukladáme na nie veľmi vymastený plech, potrieme rozšľahaným vajíčkom, ozdobíme orechom alebo mandľou a dobledoružova upečieme. Po vychladnutí dáme do mikroténového vrečka.



61. Lacné medové rezy

Do vandlíka preosejeme 45 dkg hladkej múky, do „kastrolika“ dáme 5 dkg masla (alebo Palmarínu), 2 polievkové lyžice mlieka, 2 polievkové lyžice medu, 1 vajce, 15 dkg preosiateho práškového cukru, 1 čajovú lyžičku sódy bikarbóny. Všetko na miernom ohni za stáleho miešania rozpustíme, keď je to už teplé, pridáme do pripravenej múky, spolu zmiesime, rozdelíme na tri diely a postupne upečieme na veľkom rovnom plechu (ako na roládu), vymastenom tuhým smetolom. Plnka: 25 dkg masla a 15 dkg preosiateho práškového cukru spolu vymiešame. Z 1/2 l mlieka a 4 polievkových lyžíc hladkej múky (alebo namiesto múky 6 dkg „Zlatý klas“) uvaríme kašu. Keď skoro vychladne, po troške spájame s vymiešaným maslom a dobre vyšľaháme. Plátky pri plnení môžeme trošku pokropiť rumom. Vrch polejeme čokoládovou polevou. Krájame na druhý deň, nôž máčame do horúcej vody.

62. Rožky

1 kg polohrubej múky, 6 dcl mlieka, 3 polievkové lyžice cukru, 1 čajová lyžička soli, 3 dcl oleja, 2 kocky droždia, 3 žltka, 1 prášok do pečiva. Spravíme kvások, zamiesime cesto, rozdelíme na 10 bochníkov, každý rozvalkáme do kruhu, rozdelíme na 8 dielov, ľubovoľne plníme a robíme rožky. Necháme pokysnúť, vrch potrieme vajíčkom a upečieme. (Cesto môžeme ľubovoľne rozdeliť a spraviť viac druhov pečiva.)

63. Kráľovské rezy

Upečieme 2 piškóty – každá zo 4 vajec (4 bielky vyšľahať so 4 lyžicami kryštálového cukru, pridať 4 žltky, 4 lyžice polohrubej múky, 1/2 prášku do pečiva). Jednu piškótu urobíme tmavú a jednu svetlú. Z 5 bielkov vyšľaháme pevný sneh, pridáme 35 dkg kryštálového cukru a šľaháme nad parou. Na plech dáme vymastený papier, na ktorom sa suší pri miernej teplote snehový korpus.

Plnka: 4 dcl mlieka, 5 žltkov 1 „Zlatý klas“, 2 lyžice cukru – uvaríme hustý krém. 30 dkg kryštálového cukru upálime na tmavší karamel, zalejeme šľahačkovou smotanou a rozvaríme. Vyšľaháme 0,5 kg masla (alebo „Heru“) a postupne primiešame žltkový a karamelový krém. Plnkou spojíme: tmavý plát, krém, snehový plát, krém, svetlý plát, krém. Vrch ozdobíme strúhanými orechmi.

64. Tvarohové chrupinky

25 dkg mäkkého tvarohu, 25 dkg masla (alebo „Hera“), za hrst' práškového cukru, štipka soli, 25 dkg polohrubej múky, zamiesime, necháme aspoň 5 – 6 hodín v chlade. Potom rozvalkáme ako na rezance, nakrájame obdĺžniky, plníme hustým lekvárom, zvinieme (alebo len preložíme, okraj pritlačíme),



potrieme vajičkom a pečieme v horúcej rúre, potom dobre pocukríme alebo obalujeme v práškovo – vanilkovom cukre.

65. Oblíz – prst

Vyšľaháme 5 žĺtkov, 10 dkg kryštálového cukru a 5 polievkových lyžíc vody. Zvlášť vyšľaháme z bielkov a 10 dkg kryštálového cukru tuhý sneh, pridáme do žĺtkov, premiešame, pridáme 16 dkg polohrubej múky, 2 polievkové lyžice kakaa, 1/2 balíčka prášku do pečiva – upečieme piškótový plát. 1. plnka: uvaríme 1/2 l mlieka, 5 žĺtkov a 4 polievkové lyžice hladkej múky na kašu, ktorú necháme skoro vychladnúť. Zvlášť vymiešame 25 dkg masla, 1 vanilkový cukor, 12 dkg práškového cukru, spojíme s kašou, dobre prešľaháme a natrieme na vychladnutý rez. Na krém poukladáme odkvapkané kompótové ovocie (marhule, jahody) a natrieme 2. plnkou: Vyšľaháme sneh z 5 bielkov a 30 dkg kryštálového cukru, do ktorého pridáme trochu šťavy z kompótu a vyšľaháme nad parou. Po natretí snehom nastrúhame čokoládu. Koláč krájame mokrým nožom.

66. Rebarborový koláč s tvarohom

60 dkg hladkej múky „špeciál“, 25 dkg masla (Hera, Palmarín), 20 dkg práškového cukru, 2 žĺtky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 2 polievkové lyžice kakaa, asi 2 dcl (podľa potreby) mlieka. Vypracujeme cesto, rozdelíme na 2 diely, jeden diel dáme na vymastený plech, natrieme naň tvarohovú plnku: 1/2 kg tvarohu, 2 vajcia, vanilkový cukor, práškový cukor podľa chuti, citrónová šťava. 0,5 kg ošúpanej rebarbory pokrájame na kocky, pocukríme, posypeme škoricou, premiešame a rozložíme na tvarohovú plnku, prikryjeme druhým dielom, mierne pritlačíme, potrieme vajičkom, môžeme posypať sekanými orechmi a upečieme.

67. Praclíky

60 dkg hladkej múky „špeciál“, 20 dkg smetolu (Palmarín), 2 1/2 dcl mlieka, 4 dkg kvasníc, trošku soli. Poleva: 3 čajové lyžičky hladkej múky, 3 čajové lyžičky soli, studená voda podľa potreby, vymiešať do hladka, aby sa dalo polievať. Vo vlažnom mlieku rozmrvíme kvasnice, kvások potom vylejeme do pripravenej múky so smetolom a troškou soli, zamiesime a necháme vykysnúť. Potom odkrajujeme po kúsku cesta, urobíme šúl'ok, pokrájame na malé kúsky, ktoré šúl'áme, a tvarujeme praclíky. Ukladáme ich hustejšie na pomastený plech, necháme trochu postáť, potrieme rozšľahaným vajičkom a dáme piecť. Pred dopečením ich potrieme polevou a dáme ešte na chvíľku do rúry, aby poleva zaschla.

68. Dobré medovníčky

50 dkg hladkej múky, 15 dkg práškového cukru, 4 polievkové lyžice medu, 3 vajcia, 25 dkg „Palmarínu“, 1 kávová lyžička sódy bikarbóny, 1 kávová lyžička

škoric, 4 kusy mletých hrebíčkov. Zamiesime, necháme stáť do druhého dňa, potom rozgúľame asi na 4-5 mm hrúbky, vykrajujeme rôzne tvary, uložíme na slabšie vymastený plech, potrieme rozšľahaným vajíčkom, ľubovoľne ozdobíme orechom alebo mandľou a upečieme. Po vychladnutí dáme do mikroténového vrečka.

69. Jahodové rezy

Z 8 vajec, 30 dkg kryštálového cukru, 30 dkg hladkej múky špeciál, 1 balíčka prášku do pečiva, 3/4 dcl vody vyšľaháme piškótové cesto - žĺtky šľaháme s 2/3 cukru a vodou, kým sa cukor nerozpustí, pridáme tuhý sneh z bielkov a zvyšného cukru, premiešame, pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva, opäť premiešame, rozdelíme na dva veľké rovné plechy (ako na roládu), ktoré vyložíme papierom, a upečieme.

Plnka: 4 dcl jahodovej šťavy, 1 1/2 balíčka „Zlatého klasu“ (namiesto neho môžeme použiť jahodový puding), uvaríme kašičku. Vymiešame 25 dkg masla, 25 dkg práškového cukru a spojíme po troške s vychladnutou kašičkou. Polovicu plnky natrieme na jeden plát, poukladáme naň pokrájané jahody, prikryjeme druhým plátom. Vrch potrieme zvyškom plnky a posypeme strúhanou čokoládou alebo ozdobíme šľahačkou.

70. Harlekyn

Cesto: 7 vajec, 7 polievkových lyžíc kryštálového cukru, 3 lyžice oleja, 7 lyžíc polohrubej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Z bielkov a cukru ušľaháme tuhý sneh, zašľaháme žĺtky a olej, primiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva a upečieme. 1 l mlieka prevaríme a necháme vychladnúť.



Plnka č. 1: 6 dcl mlieka, 25 dkg stuženého tuku „Cera“, 10 dkg masla, 2 balíčky vanilkového cukru, 1 žltok, 3 lyžice kryštálového cukru. Mlieko a všetky prísady nahrejeme do horúca (nie variť). Dáme do mixéra a mixujeme tri minúty.

Plnka č.2: 4 dcl mlieka, 20 dkg čokolády, 25 dkg masla. Postup ako pri plnke č.1. Plnky necháme vychladnúť a dáme na 24 hodín do chladničky. Po 24 hodinách vyšľaháme bielu plnku, potom čokoládovú (elektrickým šľahačom vo vyššej nádobe, čokoládovú plnku šľaháme kratšie, pozor, aby sa nezrazila). Plát potrieme džemom, natrieme čokoládovú plnku, potom bielu. Na vrch nastrúhame čokoládu.

71. Čokoládovo-ovocný koláč

5 vajec, 18 dkg masla (Hera, Helia), 10 dkg práškového cukru, 8 dkg kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, citrónová kôra, 2 polievkové lyžice kakaa, 15 dkg rozpustenej čokolády, 5 dkg mletých orechov, 1 dcl kompótovej šťavy, 30 dkg polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, vykôstkované višne alebo čerešne

zo 7 dcl pohára. Maslo dobre vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom, pridáme žĺtky, premiešame, potom pridáme kakao, rozpustenú čokoládu, citrónovú kôru, orechy, kompótovú šťavu, dobre premiešame, pridáme tuhý sneh, ktorý sme vyšľahali s kryštálovým cukrom, preosiatu múku s práškom do pečiva, opatrne premiešame.



Nakoniec pridáme pripravené višne alebo čerešne. Cesto dáme na vymastený, vysypaný plech a upečieme. Po vychladnutí potrieme džemom, ozdobíme šľahačkou alebo krémom a nastrúhanou čokoládou.

72. Medvedie dlabky

24 dkg hladkej múky „špeciál“ a 10 dkg práškového cukru preosejeme, pridáme 10 dkg mletých orechov, 2 polievkové lyžice kakaa, 2 žĺtky, 20 dkg stuženého tuku „Cera“, zamiesime cesto, vtlačáme do suchých formičiek (nie celkom plné), upečené necháme vychladnúť vo formičkách, potom vyklopíme a pocukríme.

73. Bryndzové pagáčiky

50 dkg hladkej múky „špeciál“, 36 dkg „Hery“, 36 dkg bryndze, 3 žĺtka, 1 kávová lyžička prášku do pečiva, soľ. Zamiesime cesto, rozgúľame asi na 1 1/2 cm hrúbku, vykrajujeme pagáčiky, potrieme vajcom, posypeme rascou a doružova upečieme.

74. Rýchle tvarohové rezy

40 dkg polohrubej múky, 20 dkg „Palmarínu“ (Helia, Hera), 20 dkg práškového cukru, 2 vajcia, 1 prášok do pečiva. Všetko spolu zmiesime na hladké cesto, ktoré rozdelíme na dva diely. Jeden diel dáme na vymastený, vysypaný plech, natrieme tvarohovú plnku (z 1/2 kg tvarohu, ľubovoľne ochutenú), prikryjeme druhým dielom a upečieme doružova. Vychladnuté pokrájame a pocukríme.

75. Svieži koláč z čerstvých ríbezlí

30 dkg hladkej múky, 1 kypriaci prášok, 6 dkg Hery, 6 vajec, 15 dkg krupicového cukru, 2 vanilkové cukry, 100 ml smotany na šľahanie, 70 dkg čerstvých ríbezlí, 20 dkg práškového cukru. Žĺtky, Heru, krupicový cukor a 1 vanilkový cukor vymiešame dopenista, primiešame smotanu a preosiatu múku s kypriacim práškom. Cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a dáme ho piecť na 20 minút do vyhriatej rúry



(elektrická 180°C, plynová – stupeň 3). Ríbezle pomocou vidličky zbavíme stopiek, premyjeme vodou a necháme odkvapkať. Zmiešame s práškovým cukrom. Bielky vyšľaháme dotuha s druhým vanilkovým cukrom. Na ešte vlažné upečené cesto rozložíme ríbezle aj so šťavou, ktorú pustili, a na ne nanesieme ušľahaný sneh. Vrch pocukrujeme lyžicou práškového cukru. Koláč opäť vložíme do rúry a pečieme ešte 5 – 10 minút, kým sneh nezačne hnednúť.

76. Kávové rezy

35 dkg kryštálového cukru, 6 vajec, 10 polievkových lyžíc vody, 25 dkg polohrubej múky, 15 dkg orechov, 1 polievková lyžica kakaa, 1 polievková lyžica jemne mletej kávy, 1/2 balíčka prášku do pečiva – upečieme piškótu.

Plnka: 3 vajcia, 15 dkg kryštálového cukru, 2-3 polievkové lyžice silnej kávy, 35 dkg masla. Celé vajcia rozšľaháme, pridáme cukor, šľaháme nad parou, keď zhustne, pridáme kakao, dobre zašľaháme, keď trochu vychladne, pridáme po plátkoch maslo, dobre prešľaháme, pridáme po troške silnú vychladnutú kávu a natrieme na rez. Vrch ľubovoľne ozdobíme (orechy, čokoláda alebo ozdobíme vareným snehom).

77. Bielkový chlebíček – orieškový

4 bielky, 12 dkg jemného kryštálového cukru, 12 dkg hladkej múky „špeciál“, 10 dkg opražených lieskovcov. Z bielkov šľaháme sneh, pridáme cukor, do tuhého snehu primiešame múku a opražené lieskovce – vychladnuté (tie si pripravíme najskôr, opražíme a aspoň čiastočne zbavíme šupiek). Masu dáme do formy na srnčí chrbát vyloženej papierom a v stredne teplej rúre upečieme. Na druhý deň krájame dobre ostrým nožom alebo krájačom na chlieb tenúcke plátky, ukladáme na suchý plech a dáme na chvíľočku do rúry zružovieť (zaschnúť).

78. Linecké hviezdičky s kakaom

20 dkg hladkej múky „špeciál“, 16 dkg masla (Hera, Helia), 10 dkg práškového cukru, 1 žltok, 1 polievková lyžica kakaa, 1 čajová lyžička prášku do pečiva. Zamiesime cesto, necháme chvíľu postáť v chlade, potom ho krátko premiesime, rozvalkáme na 1/2 cm hrúbky, vykrajujeme malé hviezdičky, potierame vajcom, posypeme nadrobno posekanými orechmi a upečieme.

79. Orechové rezy na oblátke

6 bielkov, 10 dkg kryštálového cukru, 15 dkg práškového cukru, 4 žltka, 20 dkg mletých orechov, 5 polievkových lyžíc strúhanky, 1/2 balíčka prášku do pečiva. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, zašľaháme doň kryštálový cukor, potom primiešame preosiaty práškový cukor, pridáme ostatné, premiešame a vylejeme na oblátkami vyložený plech. Pečieme v stredne teplej rúre.

Plnka: 25 dkg masla, 15 dkg práškového cukru a 2 žltky dobre vymiešame.

Z 2 dcl silnej čiernej kávy a 3 navršených čajových lyžičiek „Zlatého klasu“ uvaríme kašu, keď trochu vychladne, zmiešame ju s maslom. Plnku natrieme na koláč a posypeme posekanými, opraženými orechmi alebo postrúhanou čokoládou.

80. Ďumbierniky

4 celé vajcia, 50 dkg práškového cukru, 10 dkg masla (Helia), 1 balíček (2 dkg) „Ďumbieru“, 1 čajová lyžička sódy bikarbóny, všetko spolu vymiešame, pridáme 75 dkg hladkej múky „špeciál“, zamiesime, rozgúľame (asi 3 – 5 mm), vykrajujeme rôzne tvary, ukladáme na vymastený plech vrchnou stranou dolu, necháme do druhého dňa stáť, potom upečieme.



81. Slané tyčinky

25 dkg hladkej múky „špeciál“, 25 dkg „Hery“, 4 polievkové lyžice kyslého mlieka, trošku soli, 1 žltok (nemusí byť). Všetko spolu zmiesime na hladké cesto, dáme do mikroténového vrecúška a necháme v chlade do druhého dňa. Potom rozgúľame, potrieme vajíčkom, krájame tyčinky, posypeme soľou, rascou a upečieme.

82. Šľahačkové rezy Nescafé

6 vaječ, 4 polievkové lyžice práškového cukru, 2 polievkové lyžice kryštálového cukru, 6 polievkových lyžíc polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 3 čajové lyžičky kakaa, 6 polievkových lyžíc mletých orechov, 6 polievkových lyžíc mlieka. Žltky s práškovým cukrom vyšľaháme do peny, pridáme mlieko, múku, prášok do pečiva, kakao, orechy a tuhý sneh z bielkov, ktorý sme vyšľahali s kryštálovým cukrom, opatrne



premiešame a upečieme vo vymastenom, vysypanom plechu. Vychladnuté potrieme džemom, na vrch dáme dve vyšľahané šľahačky, do ktorých pri šľahaní pridáme 2 polievkové lyžice kávy NESCAFÉ a práškový cukor podľa chuti. Môžeme prizdobiť strúhanou čokoládou.

83. Bielkovo-orechový rez

9 bielkov, 20 dkg jemného kryštálového cukru, 12 dkg orechov, 12 dkg hrubej múky. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, pomaly pridávame cukor, do ušľahaného primiešame orechy a múku. Cesto rozotrieme na vymastený, vysypaný plech a upečieme. Vychladnutý plát prekrájime po dĺžke



na 3 pásy a naplníme akýmkoľvek dobrým krémom (čokoládový, orechový vanilkový, ...), potrieme ním aj vrch a boky a polejeme čokoládovou polevou alebo celý rez posypeme orechmi. Môžeme prizdobiť šľahačkou.

84. Mrežovník s medom

35 dkg hladkej múky „špeciál“, 15 dkg práškového cukru, 15 dkg „Palmarínu“, 2 celé vajcia, 2 polievkové lyžice medu, 1 prášok do pečiva. Všetko spolu spracujeme na hladké cesto a necháme asi 3 hodiny (zabalené v mikroténovom vrecúšku) postáť v chladničke. Potom 2/3 cesta vyvaľkáme, pomocou valčeka preniesieme na vymastený plech a natrieme na hrubšie lekvárom. Zo zvyšnej 1/3 cesta šľáame pásiky, ukladáme na lekvár do tvaru mriežky a upečieme doružova (rýchlo sa pečie, nevysušíme).



85. Orechová roláda

5 vajec, 10 dkg kryštálového cukru, 12 dkg hladkej múky „špeciál“, trochu vody

Plnka: 25 dkg masla, 15 dkg preosiateho práškového cukru, 1 vajce, rum, mleté orechy.

Žĺtky vyšľaháme s polovicou cukru a troškou vody, kým sa cukor nerozpustí. Z bielkov šľaháme tuhý sneh, do ktorého zašľaháme druhú polovicu cukru, primiešame k žĺtkom, premiešame, pridáme preosiatu múku, znova premiešame, cesto rozotrieme na papierom vyložený plech a v horúcej rúre rýchlo upečieme (nie vysušiť). Z vychladnutého stiahneme papier, natrieme plnkou (trochu si necháme na natretie vrchu), ktorú vyšľaháme s cukrom a 1 vajcom, pridáme rum a orechy podľa chuti; zatočíme, potrieme zvyškom plnky a posypeme mletými orechmi.



86. Tvarohový krémeš

1 balíček lístkového cesta Plnka: 1/2 kg tvarohu, 15 dkg práškového cukru, 1/2 l mlieka, 1 dcl oleja, 1 balíček „Zlatý klas“, 1 vanilkový cukor, 3 žĺtky, 1 celé vajce. Lístkové cesto rozvaľkáme, vyložíme ním plech (aj boky). Všetky prísady na plnku rozmixujeme, vylejeme na surové cesto a dáme piecť do stredne teplej rúry aspoň na 30 minút. Pred dopečením, keď už plnka zhustla, vyberieme z rúry a na vrch koláča rozotrieme sneh vyšľahaný zo 4 bielkov a 4 polievkových lyžíc kryštálového cukru. Dáme ešte zapiecť doružova.

87. Citrónové rezy 1

8 vajec, 30 dkg kryštálového cukru, 30 dkg hladkej múky „špeciál“, 1 prášok do pečiva, asi 3/4 dcl vody. Z prísad vypracujeme piškótové cesto (ako pri orechovej roláde alebo podľa svojho receptu), rozdelíme ho na 2 veľké rovné plechy vyložené papierom a upečieme.



Plnka: 25 dkg masla, 20 dkg preosiateho práškoveho cukru a 1 vajce dobre vyšľaháme, pridáme citrónovú šťavu podľa chuti a naplníme pláty. Vrch polejeme citrónovou polevou a prízdobíme čokoládou.

Poleva: 40 – 50 dkg preosiateho práškoveho cukru, šťavu z 1 citróna a trošku vriacej vody dobre vymiešame.

88. Citrónové rezy 2

Piškótové cesto ako na citrónové rezy 1.

Plnka: 37 dkg masla, 25 dkg práškoveho cukru, 2 vajcia dobre vyšľaháme, pridáme citrónovú šťavu, dobre prešľaháme a naplníme plátky. Časťou plnky natrieme vrchný plát a prízdobíme vareným snehom: 3 bielka šľaháme, postupne pridávame 21 dkg kryštálového cukru, vyšľaháme dotuha, chvíľu aj nad parou a ozdobíme rezy.



89. Karamelové rezy 1

8 vajec, 30 dkg kryštálového cukru, 30 dkg hladkej múky „špeciál“, 1 prášok do pečiva, 3/4 dcl vody. Žltky vyšľaháme s 2/3 cukru a vodou do peny, pridáme tuhý sneh ušľahaný z bielkov a zvyšného cukru, opatrne premiešame, pridáme preosiatu múku s práškom do pečiva, opäť premiešame, rozdelíme na dva plechy (ako na roládu), ktoré sme vyložili papierom, a upečieme.



Karamelová plnka: 30 dkg kryštálového cukru, 1 šľahačková smotana, 25 dkg masla.

V suchej rajničke za stáleho miešania necháme roztopiť a na bledohnedú farbu skaramelizovať kryštálový cukor. Karamel zalejeme smotanou, odstavíme z ohňa a až do vychladnutia miešame, kým nevznikne jednoliata hmota. V osobitnej nádobe vyšľaháme maslo a do neho zapracujeme studenú karamelovú hmotu (najlepšie elektrickým šľahačom). Pláty naplníme, vrch tiež potrieme a prízdobíme krémom a vareným snehom alebo ľubovoľne upravíme.

90. Karamelové rezy 2

Postup ako pri Karamelových rezoch 1, len cesto rozdelíme na tri plechy, alebo upečieme tri biele piškótové plátky ako na roládu.

Plnka: 10 dkg kryštálového cukru, 2 dcl vody, 1 prášok „Zlatý klas“, 25 dkg masla, 10 dkg práškového cukru, 1 vajce, 1 vanilkový cukor. V suchej rajničke upálime kryštálový cukor na karamel, zalejeme 2/3 vody, rozvaríme, prilejeme doň zvyšnú vodu, v ktorej sme rozmiešali „Zlatý klas“, povaríme a necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s cukrom, vajcom a vanilkovým cukrom, pridávame kašu z karamelu a dobre vypracujeme. Plátky naplníme, vrch tiež potrieme krémom a posypeme kokosovou múčkou.



91. Snehové pusinky – kolieska

3 bielky, 21 dkg kryštálového cukru. Z bielkov šľaháme tuhý sneh, postupne doň zašľahávame kryštálový cukor a šľaháme aj nad parou asi 10 minút. Potom odložíme a primiešame za hrst kokosovej múčky, premiešame, na plech vyložený papierom vytlačíme pomocou vrecúška pusinky alebo plné kolieska a sušíme v mierne teplej rúre, kým sa ľahko neodlúpnu z papiera (asi 50-60 minút). Snehové kolieska môžeme spájať s lineckými kolieskami tej istej veľkosti ľubovoľným krémom a vrch môžeme prizdobiť čokoládou.

Linecké kolieska: 42 dkg hladkej múky „špeciál“, 14 dkg práškového cukru, 28 dkg „Helie“ (alebo „Palmarínu“), 8 dkg orechov (nemusia byť), 4 dkg kakaa, 2 žĺtka. Spolu zmiešime, rozgúľame, vykrajujeme kolieska a pečieme. Pri plnení natierame spodnú stranu, čo bola na pleche.



Maňa

Vydáva: Tetulienka Marulienka

Adresa: Veľkonecpeľská 117, Prievidza; Tel.: 046/5419957; Mobil: 0904 197 251

E-mail: redakcia@casopis-mana.sk, humajova.petra@gmail.com

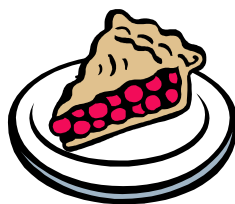
Redaktori: Petra Humajová, Martinka Humajová

Grafická úprava a tlač: Ladislav Mečiar

Devät' z desiatich detí má najradšej koláče od starej mamy.



Chcete aj vy svojim det'om ponúkať takéto dobroty?



Recepty a dobré rady na pečenie pre celú rodinu vám poradí Filka Petrášová.

**KOLÁČE OD STAREJ MAMY
ODPORÚČA SLOVENSKÁ
KOMORA VNÚČAT**

