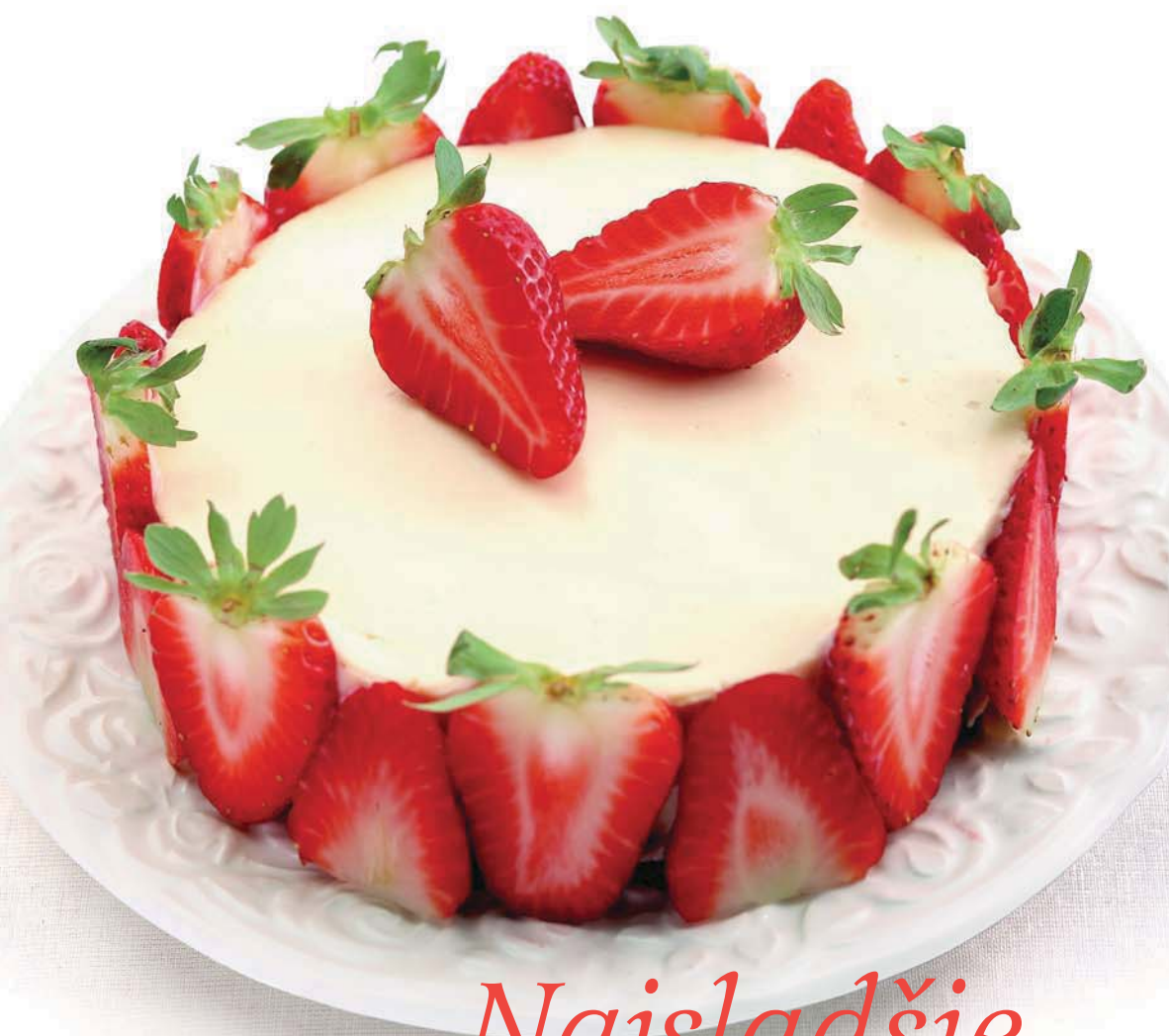


RECEPTY

zo života **22**



*Najsladšie
dezerty*



Torty

Nepečené dezerty

Kysnuté koláče

Koláče pečené na plechu

Drobné pečivo

Ostatné dobroty



RECEPTY

zo života **22**



*Najsladšie
dezerty*

Z receptov čitateľov týždenníka Život zostavil a upravil: Ivan Štefánek
Dizajn a grafická úprava: Viktor Vadkerti
Autor fotografií: Dušan Křístek
Jedlá pripravili: Jozef Masaryk a Tomáš Repáš



Tomáš Repáš, Jozef Masaryk, Dušan Křístek, Ivan Štefánek



*Milí priatelia,
skôr než sme sa pustili do prípravy najnovšej knižky,
vrtalo nám v hlave, akými dobrotami ju naplníme.
Po dôkladnom preštudovaní vašich listov sme sa rozhod-
li, že koláče, dezerty a múčniky sú stále témou číslo je-
den. Aj preto prichádza už dvadsiata druhá kniha pod
hlavičkou Recepty zo života s vyše 100 receptmi na naj-
sladšie dezerty. Medzi overenými rodinnými receptmi si
na svoje určite prídu milovníci tort, kysnutých koláčov
či nepečených dezertov. Okrem klasických na plechu pe-
čených múčnikov tu gazdinky nájdú aj pestrú zmes slad-
kostí, pri ktorých rúru ani netreba zapínať.
Aj preto veríme, že si z tejto širokej ponuky vyberie na-
ozaj každý maškrtník. Príjemné vychutnávanie a veľa
úspechov pri pečení prajú kuchári, fotograf, grafik
a všetci spolupracovníci.*

Ivan Štefánek
zostavovateľ knihy



torty





Francúzska jablková torta

● pre celú rodinu

- 300 g lístkového cesta
- 500 g jablk
- 200 ml smotany na šľahanie
- 100 g práškového cukru
- 50 g hladkej múky
- 100 g sekaných mandlí

– Okrúhlu tortovú formu vypláchneme studenou vodou a dno vyložíme rozvalkaným cestom. Ošúpané jablká pokrájame na stredne hrubé mesiaciky a navrstvíme na cesto. Dáme na 10 minút do vyhriatej rúry.
– Múku premiešame s práškovým cukrom a so smotanou. Zmes nalejeme na jablká, posypeme mandľami a dopekáme približne ďalších 15 minút. Necháme vychladnúť vo forme a nakrájame.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 25 minút



Torta s kyslou smotanou

12 kusov

- 6 vajec
- 220 g kryštálového cukru
- 220 g mletých vlašských orechov
- 1 lyžička mletej kávy
- 250 ml kyslej smotany
- 1 balíček vanilínového cukru
- čiernicový sirup
- ovocie podľa chuti na ozdobenie
- šľahačka na ozdobenie
- maslo na vymastenie a polohrubá múka na vysypanie formy

– Vajcia rozbijeme a žĺtky vymiešame so 120 g cukru dopenista. Pridáme 120 g mletých orechov, kávu a opatrne zapracujeme dotuha vyšľahaný sneh z bielkov.

Tortovú formu vymastíme maslom, vysypeme múkou a prelejeme do nej cesto. Pečieme 30 až 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C.

– Vychladnutý korpus vodorovne prerežeme na dve polovice. Obe časti korpusu otočíme reznou stranou hore a pokvapkáme sirupom.

– Kyslú smotanú zmiešame so zvýšeným cukrom, vanilínovým cukrom a s orechmi.

Smotanový krém nanesieme na spodnú časť korpusu a zakryjeme hornou polovicou.

Vrch torty jemne pokvapkáme sirupom a dáme aspoň na hodinu do chladničky.

– Vychladnutú tortu pred podávaním ozdobíme šľahačkou a ovocím podľa chuti.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 40 minút





Citrónová ryžová torta

12 porcií

- 250 g tvarohu • 100 g tuku • 500 ml mlieka
- 150 g ryže • 4 plátky želatíny • 100 g kryštálového cukru • 200 g maslových keksov (Bebe, Marina) • 2 lyžice citrónovej šťavy • 2 lyžice ostrúhanej citrónovej kôry • 100 ml smotany na šľahanie
- šľahačka a ľubovoľné ovocie na ozdobenie

– Ryžu premyjeme a uvaríme domäkka v mlieku. Želatínu podľa návodu namočíme do studenej vody, necháme napučať, vyžmýkame a zapracujeme do vlažnej ryže. Necháme úplne vychladnúť.

– Okrúhlu tortovú formu vyložíme papierom na pečenie. Keksy rozdrvíme, zmiešame s rozpusteným tukom a zmes rovnomerne rozložíme na dno formy.

– Tvaroh premiešame s citrónovou šťavou a kôrou, cukrom a ryžou. Šľahačku vyšľaháme dotuha a zapracujeme ju do ryžovo-tvarohovej zmesi. Plnku navrstvíme na keksový korpus, zakryjeme a dáme na 4 hodiny stuhnúť do chladničky. Pred podávaním nakrájame a ozdobíme šľahačkou a ovocím.

Prázdninová torta

12 porcií

- 2 vajcia
- 70 g kryštálového cukru
- 70 g hladkej múky
- 1/2 balíčka prášku do pečiva
- 2 lyžice horúcej vody
- tuk na vymastenie a múka na vysypanie formy

Plnka:

- 750 ml smotany na šľahanie
- 2 konzervy mandarínkového kompótu
- 2 balíčky pudingu bez varenia
- sezónne ovocie na ozdobenie

– Vajcia vymiešame s cukrom dopenista, pridáme múku, prášok do pečiva a vodu. Všetko dôkladne vymiešame a dáme do vymastenej a vysypanej tortovej formy. Pečieme 15 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Po upečení necháme vychladnúť.

– **Plnka:** Do väčšieho hrnca s dobre tesniacou pokrievkou alebo uzatvárateľnej nádoby nalejeme 500 ml smotany na šľahanie, oba mandarínkové kompóty aj so šťavou a prisypeme pudingové prášky. Zmes nemiešame, iba nádobu dobre uzavrieme a niekoľkokrát ňou dobre potrasíme.

– Do plnky zamiešame časť umyťého sezónneho ovocia, nanesieme ju na korpus, ozdobíme zvyšným ovocím a zvyšnou vyšľahanou šľahačkou. Pred podávaním necháme dôkladne vychladiť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

Čas pečenia: 15 minút





Zemiaková torta

● pre celú rodinu

- 8 vajec
- 300 g práškového cukru
- 200 g uvarených zemiakov
- 1 lyžica polohrubej múky
- 1 lyžica kakaa
- 300 g mletých vlašských orechov
- tuk na vymastenie a hrubá múka na vysypanie formy



Plnka:

- 3 vajcia
- 150 g kryštálového cukru
- 250 g masla
- 50 ml rumu
- 5 lyžíc mletých vlašských orechov

Poleva:

- 150 g práškového cukru
- 2 lyžice vriacej vody
- 2 lyžice citrónovej šťavy
- 1 lyžica oleja

– Vajcia rozdelíme, žĺtky vymiešame s cukrom dopenista, pridáme postrúhané zemiaky a dobre premiešame. Múku, kakao a orechy zmiešame, z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Orechovú zmes zapracujeme do žĺtkov spolu so snehom. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na tortu. Pečieme 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Korpus necháme vychladnúť a prekrójime.



– **Plnka:** Nad teplým vodným kúpeľom vyšľaháme vajcia s cukrom na hustý krém a necháme vychladnúť. Maslo vymiešame dopenista, postupne doň zapracujeme vaječný krém, nakoniec pridáme rum.



– Na spodnú časť korpusu naniesime polovicu krému a posypeme časťou mletých orechov. Plnku zakryjeme hornou časťou korpusu, boky a vrch torty natrieme zvyšným krémom a posypeme zvyšnými orechmi. Vrch torty polejeme polevou, ktorú pripravíme vymiešaním cukru, vody, citrónovej šťavy a oleja.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 40 minút





Príprava: 30 minút



Príprava: 50 minút



Tvarohový koláč s čerešňovou plnkou

12 porcií

- 120 g masla • 200 g detských piškót
- 500 g čerešní (kompótových) • 4 vajcia
- 160 g kryštálového cukru • 1 vanilínový cukor • 750 g tvarohu • 50 g škrobovej múčky • 200 ml smotany na šľahanie

– Maslo rozpustíme. Piškóty podrvieme nadrobno a zalejeme ich maslom. Hmotu premiesime a natlačíme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie.

– Čerešne zlejeme a vykôstkujeme. Vajcia, kryštálový a vanilínový cukor vyšľaháme do peny. Primiešame škrobovú múčku, tvaroh a čerešne. Tvarohovú zmes naniesieme na piškótový korpus a vrch uhladíme. Koláč vložíme na 50 až 55 minút do vyhriatej rúry. Po upečení necháme vychladnúť vo forme.

– Pred podávaním koláč uvoľníme z formy, nakrájame na porcie, ktoré ozdobíme kopečkom vyšľahanej šľahačky.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 55 minút

Pohánková torta

12 porcií

- 200 g pohánkovej múky
- 5 vajec
- 160 g kryštálového cukru
- 2 balíčky vanilínového cukru
- 2 lyžičky prášku do pečiva
- štipka soli
- tuk na vymastenie formy

Plnka:

- 5 plátkov želatíny
- 120 g kryštálového cukru
- 500 g mäkkého tvarohu
- 50 ml rumu
- 50 ml portského vína
- šťava a ostrúhaná kôra z 1 pomaranča
- 400 ml šľahačkovej smotany
- 350 g kompótových višní
- 1 balenie červenej tortovej polevy

– Vajcia s kryštálovým a vanilínovým cukrom, 5 lyžicami vody a so štipkou soli vyšľaháme do hustej peny. Postupne pridáme múku s práškom do pečiva a cesto dáme do vymastenej tortovej formy. Pečieme 25 až 30 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Po upečení necháme vychladnúť vo forme a odstránime obruč. Korpus dvakrát vodorovne prekrájame.

– Tvaroh, rum, 100 g cukru, portské, pomarančovú kôru a šťavu vymiešame dohľadka. Želatínu rozpustíme v horúcom vodnom kúpeli, primiešame 6 lyžíc tvarohovej zmesi, potom spojíme so zvyšným tvarohom. Zmes dáme na 30 minút vychladnúť a stuhnúť. Smotanu vyšľaháme a zapracujeme do tvarohovej zmesi. Plnkou naplníme korpus a spojíme. Krémom natrieme vrch a boky torty.

– Vrchnú časť torty ozdobíme odkvapkanými višňami. Tortovú polevu rozpustíme v 4 lyžiciach šťavy z višni a zapracujeme do nej 20 g cukru. Zvyšnú šťavu uvidieme do varu, zahustíme rozpustenou polevou a nalejeme na višne na torte. Pred podávaním dáme aspoň na 2 hodiny do chladničky.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 30 minút





Vínová torta

12 porcií

- 8 vajec
- 250 g práškového cukru
- 250 g mletých vlašských orechov
- 50 g čokolády
- 50 g kandizovaného ovocia
- ostrúhaná kôra z 1 citróna
- 200 ml červeného vína
- 5 kociek kryštálového cukru
- 4 klinčeky

- 1 celá škorica
- 4 lyžice rumu
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- 250 ml smotany na šľahanie
- 1 lyžica práškového cukru

Poleva:

- 100 g čokolády na varenie
- 50 g stuženého rastlinného tuku
- 1 lyžička oleja



– Vajcia rozdelíme. Žĺtky vymiešame doplnista s cukrom, pridáme rozpustenú čokoládu, nakrájané kandizované ovocie, najemno ostrúhanú citrónovú kôru a mleté orechy. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý opatrne zapracujeme do žltkovej zmesi. Cesto vylejeme do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie. Pečieme v mierne vyhriatej rúre približne 40 minút. Po upečení necháme mierne vychladnúť vo forme, vyklopíme a necháme úplne vychladnúť na kuchynskej mriežke.



– Červené víno prevaríme s kockovým cukrom, so škoricom a s klinčkami, pridáme rum a citrónovú šťavu. Vínovou zmesou pokvapkáme vychladnutý korpus a necháme poriadne vsiaknuť.



– V horúcom vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu spolu s tukom a olejom. Necháme mierne vychladnúť a polejeme ňou tortu. Pred podávaním tortu ozdobíme šľahačkou vyšľahanou s cukrom.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 40 minút







Príprava: 150 minút

Kakaová torta s kávovým likérom

12 porcií

- 6 vajec
- 215 g kryštálového cukru
- 120 g polohrubej múky
- 45 g kakaa
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 50 ml kávy
- hobliny čokolády alebo zrnká kávy na ozdobu
- tuk na vymastenie a polohrubá múka na vysypanie formy

Krém:

- 3 lyžice mlieka
- 60 g bielej čokolády
- 4 lyžice kávového likéru
- 120 g práškového cukru
- 175 g masla

– Tortovú formu vymastíme tukom a vysypeme múkou. Vajcia rozdelíme, bielky vyšľaháme s polovicou cukru dotuha. Žltky a zvyšný cukor vyšľaháme do peny, postupne k nim zašľaháme múku preosiatu s kakaom a práškom do pečiva. Nakoniec do cesta vmiešame sneh z bielkov. Cesto nalejeme do formy a pečieme asi 20 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Upečený korpus necháme vychladnúť a vodorovne ho prekrójime na polovicu.

– Čokoládu rozpustíme v mlieku, primiešame likér, necháme vychladnúť a na 30 minút dáme do chladničky. Maslo a cukor vyšľaháme do peny a pomaly pridáme vychladnutú mliečnu čokoládu. Miešame, kým nevznikne hladký krém.

– Spodný korpus pokvapkáme kávou, natrieme polovicou krému, prikryjeme druhou polovicou korpusu, ktorý pokvapkáme kávou a natrieme zvyšným krémom. Vrch ozdobíme strúhanou čokoládou alebo zrnkami kávy (alebo aj obidvoma).

Elektrická rúra: 180 °C • Teplotovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 20 minút



Príprava: 50 minút

Krémovo-orechová torta

12 porcií

- 1 hrnček polohrubej múky
- 3/4 hrnčeka kryštálového cukru
- 4 vajcia
- 4 lyžice horúcej vody
- 1 lyžička prášku do pečiva
- tuk na vymastenie a múka na vysypanie formy
- čokoládová poleva na ozdobenie
- polovice lieskocov na ozdobenie

Krém:

- 250 g masla
- 1 hrnček práškového cukru
- 3/4 hrnčeka mlieka
- 1/2 balíčka vanilkového pudingu
- 2 lyžice rumu
- 5 lyžíc mletých vlašských orechov

– Vajcia rozdelíme, žltky vymiešame doplnista a postupne do nich zašľaháme vodu a cukor. Primiešame múku s práškom do pečiva. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý opatrne zapracujeme do žltkovej zmesi. Cesto vylejeme do vymastenej a vysypanej formy. Pečieme 25 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Po upečení necháme vychladnúť na kuchynskej mriežke.

– Časť mlieka rozmiešame s pudingom a polovicou cukru na krém. Zvyšné mlieko privedieme do varu, pridáme rozmiešaný puding a 5 minút povaríme. Za stáleho miešania vychladíme. Do krému zapracujeme zmäknuté maslo, rum a orechy.

– Upečený korpus dvakrát vodorovne prerežeme, natrieme krémom a spojíme. Odložime si toľko krému, aby sme ním potrelí aj boky a vrch torty. Necháme krátko stuhnúť. Polejeme rozpustenou čokoládovou polevou a posypeme polovicami lieskocov. Pred podávaním dáme na hodinu do chladničky.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplotovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 25 minút



Orechová torta s orechovým krémom

12 porcií

- 6 vajec
- 160 g práškového cukru
- 80 g mletých vlašských orechov
- 50 g strúhanky
- tuk na vymastenie a strúhanka na vysypanie formy

Krém:

- 100 g masla
- 1 žltok
- 100 g práškového cukru
- 100 g mletých lieskových orechov
- 1 lyžica rumu
- ostrúhaná kôra z 1/2 citróna
- pekanové orechy na posypanie



– Vajcia rozdelíme a z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. Po jednom do snehu zapracujeme žltky, práškový cukor, mleté orechy a nakoniec strúhanku. Opatrne premiešame. Cesto vylejeme do vymastenej a vysypanej tortovej formy. Upečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení necháme vychladnúť na kuchynskej mriežke.



– Zmäknuté maslo vymiešame dopenista, pridáme žltok, cukor, mleté orechy, rum a citrónovú kôru.



– Upečený korpus vodorovne prekrojíme, naplníme polovicou krému a spojíme. Zvyšným krémom natrieme boky a vrch torty. Ozdobíme polovicami pekanových orechov a dáme do chladničky stuhnúť. Pred podávaním nakrájame.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3 – 4 • Čas pečenia: 15 minút

