wizzo

Slané miniguľky

Zebrový koláč

Pizzové kvetinky

Zavinuté lístkové cesto

Zapekaná torta s ricottou a sušenými paradajkami

Provensálsky chlieb fougasse so sterilizovanými paradajkami, parmezánom a rozmarínom

Pavlovej torta

Vianočka

Muffiny s gaštanovým krémom

Roláda girly

Žemle na hamburger

Tefal®

Tefal

Slané miniguľky

Pre: 6 Osôb

Príprava: 30 min.

Varenie: 18 min.

Použité príslušenstvo:

Prísady

12 cl mlieka • 12 cl vody • 80 g masla • 1/2 kávovej lyžičky soli • 150 g múky • 4 vajíčka • 150 g čerstvého syra • 1/2 červenej cibule • 1 polievková lyžica sezamových semienok • 10 červených reďkoviek • Soľ, čierne korenie

Príprava

1 Do rajnice nalejte mlieko, vodu, pridajte soľ a maslo. Zohrejte na miernom ohni. Nechajte zovrieť, odstavte z plameňa a naraz pridajte všetku múku. 2 Pomocou drevenej varešky poriadne premiešajte.

3 Vzniknuté cesto dajte do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele vybaveného šľahačom. Spustite robot s nasadeným krytom pri rýchlosti 2, potom cez kryt po jednom pridajte vajcia. Zvýšte rýchlosť na 3 a nechajte pracovať, až kým sa nevytvorí jednoliate cesto.

4 Cesto na guľky vložte do cukrárskeho vrecka s okrúhlym nadstavcom.

Rúru predhrejte na 210 °C. 5 Malé guľky veľkosti orecha položte na plech s pergamenovým papierom a nechajte medzi nimi určitú vzdialenosť. Vložte do rúry na 10 minút pri 210 °C, potom znížte teplotu na 200 °C a na 8 minút pootvorte dvierka.

6 Reďkovky umyte a pokrájajte na tenké kolieska. Červenú cibuľu ošúpte a nadrobno pokrájajte. V miske zmiešajte čerstvý syr, červenú cibuľu, sezamové semienka a napokon osoľte a okoreňte.

7 Odkrojte vrchnú časť guliek.

8 Obložte guľky krémom a kolieskami reďkovky. Položte vrchné časti guliek späť na guľky a vložte do chladničky.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Slané miniguľky

Tefal

Zebrový koláč

Pre: 6 Osôb

Príprava: 15 min.

Varenie: 40 min.

Použité príslušenstvo:

Prísady

300 g pšeničnej múky • 250 g trstinového cukru kasonáda • 12 cl mlieka • 25 cl slnečnicového oleja • 4 vajíčka • • 1 vrecko prášku do pečiva • 1 zarovnaná kávová lyžička mletej škorice • 25 g nesladeného kakaového prášku

Príprava

1 Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte 250 g múky, cukru kasonáda, mlieko, prášok do pečiva a vajcia. Prikryte krytom a zapnite robot pri rýchlosti 1 a počas 1 minúty postupne zvýšte rýchlosť na 3. Po vytvorení jednoliateho cesta znížte rýchlosť na 2 a cez kryt následne opatrne nalejte olej.

2 Po vytvorení jednoliatej zmesi prelejte polovicu do šalátovej misy. Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele pridajte zvyšnú múku a mletú škoricu, potom ju vráťte späť na podstavec a robot znovu zapnite pri rýchlosti 3 a nechajte pracovať 1 minútu. Do šalátovej misky pridajte kakao a pomocou varešky cesto jemne premiešajte.

3 4 Predhrejte rúru na 180 °C. Formu* potrite maslom a posypte múkou. Do stredu formy nalejte 1 polievkovú lyžicu kakaového cesta. Do stredu prvého kruhu opatrne vlejte jednu polievkovú lyžicu škoricového cesta a potom vykonajte rovnaký postup, pričom zvyšné cesto vlievajte stále do stredu a nezabudnite obmieňať kakaové cesto so škoricovým.

Vložte do rúry na približne 40 minút a potom pomocou čepele noža skontrolujte, či je koláč dostatočne prepečený. Bočnú stranu formy odopnite a nechajte koláč vychladnúť na mriežke.

Tefal

Zebrový koláč

Tefal

Pizzové kvetinky

Pre: 6 Osôb

Príprava: 20 min.

Varenie: 15 min.

Použité príslušenstvo:

Prísady

250 g múky • 1 kávová lyžička dehydrovaných kvasníc • 12 cl vlažnej vody • 3 polievkové lyžice olivového oleja • 1 kávová lyžička práškového cukru • 1/2 kávovej lyžičky soli • 20 cl paradajkového pyré • 1 jemné chorizo • 100 g strúhaného syra Comté • 3 vetvičky tymiánu

Príprava

1 Rozpustite kvasnice v teplej vode a nechajte odpočívať 5 minút. Do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte múku, práškový cukor, soľ a olivový olej. Spustite robot pri rýchlosti 3. Po niekoľkých sekundách pridajte vodu s kvasnicami. Nechajte robot pracovať dovtedy, kým sa nevytvorí pevná a jednoliata hrudka cesta. Prikryte robota utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste po dobu 1 hodiny a 30 minút. Potom vyberte cesto z nádoby a ešte ho trochu premieste.

2 Na pomúčenej pracovnej doske cesto opatrne vyvaľkajte. Rozkrájajte ho na pásiky s dĺžkou 20 cm a šírkou 3 cm.

3 Chorizo nakrájajte na tenké pásiky. Na každý pásik cesta naneste paradajkové pyré. Potom na vrchnú časť cesta poukladajte pásiky choriza. Napokon ho posypte strúhaným syrom Comté.

4 Pásiky cesta zviňte tak, aby ste vytvorili ružu. Takto vytvorené kvetiny napokon poukladajte na plech pokrytý pergamenovým papierom. Posypte lístkami tymianu a vložte do rúry na približne 15 minút. Podávajte teplé alebo vychladnuté.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Pizzové kvetinky

Tefal

Zavinuté lístkové cesto

Použité príslušenstvo:

Prísady

50 g masla nakrájaného na kocky • 250 g masla • 500 g múky • 1 štipka soli • 12 cl vody • 12 cl vlažného mlieka • 2 vrecká dehydrovaných kvasníc • 50 g práškového cukru

Príprava

1 Rozpustite kvasnice v teplej vode a nechajte odpočívať 5 minút.

Do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte múku, soľ, práškový cukor a 50 g masla pokrájaného na kocky. Spustite robot pri rýchlosti 3. Po niekoľkých sekundách pridajte vodu a mlieko zmiešané s kvasnicami. Nechajte robot pracovať dovtedy, kým sa nevytvorí pevná a jednoliata hrudka cesta.

Pracovnú nádobu prikryte utierkou a vložte do chladničky kysnúť po dobu najmenej 3 hodín. Po uplynutí tohto času vyberte cesto z chladničky. **2** Hrudku cesta rozdeľte na dve časti a každú časť vyvaľkajte na pás s rozmermi približne 15 x 60 cm. Poukladajte ich na seba do tvaru kríža.

3 250 g masla zabaľte do potravinárskej fólie a pomocou valčeka ho vyvaľkajte na štvorec s hranou dĺžky približne 15 cm. Štvorec masla vložte do stredu kríža.

4 **5** **6** Pásiky cesta preložte ponad maslo.

7 **8** **9** Vytvorte z cesta obdĺžnik veľkosti 60 x 25 cm.

10 **11** **12** Obdĺžnik vyvaľkajte tak, aby ste získali dlhý valec. Valčekom ho jemne sploštite a zviňte do tvaru slimačej ulity.

13 Zavinuté cesto poriadne sploštite a cesto rozložte natenko.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Zavinuté lístkové cesto

Tefal

Zapekaná torta s ricottou a sušenými paradajkami

Pre: 6 Osôb

Príprava: 40 min.

Varenie: 20 min.

Odležanie: 3 hod.

Použité príslušenstvo:

Prísady

50 g masla nakrájaného na kocky • 250 g masla • 500 g múky • 1 štipka soli • 12 cl vody • 12 cl vlažného mlieka • 2 vrecká dehydrovaných kvasníc • 50 g práškového cukru • 1 vaječné žĺtko • 100 g ricotty • 8 sušených paradajok nakrájaných na malé kúsky • Oregano • trocha olivového oleja

Príprava

1 Pripravte si lístkové cesto podľa postupu (pozri recept na zavinuté lístkové cesto).

3 4 Predhrejte rúru na 180 °C. Z cesta vykrojte dva veľké kruhy.

3 Ricottu rozvrstvite na jeden z nich a ponechajte 2 cm voľný okraj. Posypte sušenými paradajkami a oreganom. Pokvapkajte trochou olivového oleja.

4 Okraje cesta mierne navlhčite a potom prikryte druhým kruhom cesta.

5 Okraje poriadne stlačte.

6 Do stredu torty položte pohár a vykrojte asi pätnásť pásikov tak, že začnete od okraja pohára smerom k okrajom.

7 Odstráňte pohár a každý pásik opatrne zakrúťte smerom do stredu tak, aby sa od neho neodpojil.

8 Potrite žĺtkom zmiešaným s trochou vody a potom tortu vložte na 15 až 20 minút do rúry. Podávajte vychladnuté.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Zapekaná torta s ricottou a sušenými paradajkami

Tefal

Provensálsky chlieb fougasse so sterilizovanými paradajkami, parmezánom a rozmarínom

Pre: 6 Osôb

Príprava: 30 min.

Varenie: 25 min.

Odležanie: 3 hod. 30 min

Použité príslušenstvo:

Prísady

200 g múky • 1 kávová lyžička dehydrovaných kvasníc • 8 cl olivového oleja • 8 cl vlažnej vody • 10 sterilizovaných paradajok nakrájaných na kúsky • 2 vetvičky rozmarínu • 2 polievkové lyžice parmezánu • 1 zarovnaná kávová lyžica soli

Príprava

1 Rozpustite kvasnice v teplej vode a nechajte odpočívať 5 minút. Do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte múku, soľ a olivový olej. Spustite robot pri rýchlosti 3. Po niekoľkých sekundách pridajte vodu zmiešanú s kvasnicami. Nechajte robot pracovať dovtedy, kým sa nevytvorí pevná a jednoliata hrudka cesta. Prikryte pracovnú nádobu krytom a nechajte kysnúť na teplom mieste po dobu 1 hodiny a 30 minút. Potom vyberte cesto z nádoby a ešte ho trochu premieste a vytvorte hrudku. Na pomúčenej pracovnej doske vyvaľkajte cesto do oválneho tvaru s hrúbkou 1 cm. **2** Do cesta urobte nožíkom z každej strany šesť šikmých čiar tak, aby vyzeralo ako list.

3 Potrite cesto olivovým olejom.

4 Poukladajte naň kúsky sterilizovaných paradajok a vetvičky rozmarínu.

5 Posypte parmezánom. Nechajte odležať niekoľko minút.

Predhrejte rúru na 200 °C. Chlieb vložte do rúry na približne 12 minút, kým nechytí zlatistú farbu. Pred podávaním ho nechajte vychladnúť.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Provensálsky chlieb fougasse so

sterilizovanými paradajkami, parmezánom a rozmarínom

Tefal

Pavlovej torta

Pre: 6 Osôb

Príprava: 20 min.

Varenie: 45 min.

Použité príslušenstvo:

Prísady

6 vaječných bielkov • 1 štipka soli • 300 g práškového cukru • 2 polievkové lyžice krupicového cukru • 1 kávová lyžica octu z bieleho vína • 2 polievkové lyžice kukuričného škrobu • 20 cl plnotučnej tekutej smotany • 40 g úzkych mandlí • 250 g zmesi drobného ovocia (maliny, čierne ríbezle, červené ríbezle...)

Príprava

1 Predhrejte rúru na 120 °C. Vaječné bielka dajte do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom a pridajte štipku soli. Položte kryt na kuchynský robot a zapnite ho pri rýchlosti 3. Po vyšľahaní bielkov do pevnej hmoty, postupne pridajte práškový cukor a napokon ocot a kukuričný škrob. Zvýšte rýchlosť na 4 a nechajte šľahať ešte 1 minútu. Zmes musí byť pevná a lesklá.

2 3 Plech vysteľte pergamenovým papierom. Do vykrajovadla vložte 2 veľké polievkové lyžice vyšľahanej bielkovej hmoty a pomaly ho zdvihnite, aby ste získali dostatočne vysoké valce.

Vložte do rúry na 45 minút. Po upečení tortičky vyberte a nechajte ich vychladnúť. Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom pridajte tekutú smotanu. Položte kryt na kuchynský robot a zapnite ho pri rýchlosti 4. Keď sa šľahačka začne dvíhať, pridajte do nej krupicový cukor. Nechajte šľahať, až kým sa nevytvorí nadýchaná šľahačka.

4 5 Na každú tortičku navrstvite trochu šľahačky, úzkych mandlí a drobného ovocia. Ihneď podávajte.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Pavlovej torta

Tefal

Vianočka

Pre: 6 Osôb

Príprava: 30 min.

Varenie: 25 min.

Odležanie: 3 hod. 30 min

Použité príslušenstvo:

Prísady

250 g múky • 10 cl vlažného mlieka • 1/2 vrecka dehydrovaných kvasníc • 60 g masla • 1 celé vajce • 1 vaječné žĺtko • 1/2 kávovej lyžičky soli • 50 g práškového cukru • 30 g kryštálového cukru

Príprava

1 Rozpustite kvasnice v teplom mlieku a nechajte odpočívať 5 minút. Do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte múku, cukor, celé vajce a soľ. Zapnite kuchynský robot pri rýchlosti 3 a nechajte pracovať 3 minúty. Po niekoľkých sekundách pridajte mlieko s kvasnicami a nechajte hniesť, až kým sa nevytvorí jednoliate cesto. Pridajte roztopené maslo pokrájané na kúsky a znovu zapnite robot pri rýchlosti 3 a nechajte pracovať 4 minúty. 2 Cesto musí byť pružné, jednoliate a lepivé. Prikryte pracovnú nádobu utierkou a nechajte cesto kysnúť na teplom mieste po dobu 1 hodiny. Po uplynutí tohto času prikryte pracovnú nádobu potravinárskou fóliou a vložte ju do chladničky na minimálne 1 hodinu.

Po dostatočnom nakysnutí cesta ho premieste a rozdeľte na 3 rovnaké časti.

3 Rozprestrite tieto 3 časti a vaľkajte ich tak, aby ste získali 3 rovnaké valčeky s dĺžkou približne 40 cm (ak je cesto príliš mäkké, vložte na pár minút späť do chladničky). 4 Položte valčeky vedľa seba na plech s pergamenovým papierom, prepleťte ich do vrkoča a nezabudnite obidva konce poriadne stlačiť. Vianočku prikryte vlhkou utierkou a nechajte ju znovu nakysnúť pri izbovej teplote po dobu 1 hodiny a 30 minút.

Po nakysnutí vianočky predhrejte rúru na 180 °C. 5 Potrite ju vaječným žĺtkom zmiešaným rozpusteným v troche vody.

6 Vianočku napokon posypte kryštálovým cukrom a vložte ju do rúry na približne 20 minút, až kým nebude mať zlatistú farbu.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Vianočka

Tefal

Muffiny s gaštanovým krémom

Pre: 6 Osôb

Príprava: 20 min.

Varenie: 30 min.

Použité príslušenstvo:

Prísady

3 vajcia • 120 g trstinového cukru kasonáda • 150 g múky • 150 g roztopeného masla • 350 g gaštanového krému • 1 vrecúško prášku do pečiva • 1 štipka soli • 15 cl smotany na varenie • 80 g mascarpone • Krupicový cukor

Príprava

1 Predhrejte rúru na 160 °C. Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte cukor kasonáda, soľ a vajcia. Položte kryt na kuchynský robot a zapnite ho pri rýchlosti 4. Ak zmes začne trochu peniť, znížte rýchlosť na 3 a pridajte múku a prášok do pečiva. Robot znovu zapnite a nechajte ho pracovať pri rýchlosti 3 po dobu 1 minúty. 2 2 polievkové lyžice gaštanového krému si odložte bokom. Pridajte roztopené maslo pokrájané na kúsky a gaštanový krém a zapnite robot pri rýchlosti 4 po dobu 1 minúty.

3 Cesto vylejte do formy na muffiny a vložte ju do rúry na približne 30 minút. Po upečení nechajte muffiny vychladnúť.

4 Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom dajte dostatočne vychladenú smotanu na varenie a mascarpone. Zapnite kuchynský robot pri rýchlosti 4 a nechajte pracovať 2 minúty. Keď je krém dostatočne nadýchaný, pridajte 2 polievkové lyžice gaštanového krému a robot znovu zapnite pri rýchlosti 4 na niekoľko sekúnd.

5 Nalejte krém do cukrárskeho vrecka. Na muffiny naneste krém. Následne ich odložte do chladu.

6 Krátko pred servírovaním ich posypte krupicovým cukrom.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Muffiny s gaštanovým krémom

Tefal

Roláda girly

Pre: 8 Osôb

Príprava: 30 min.

Varenie: 12 min.

Odležanie: 1 hod

Použité príslušenstvo:

Prísady

Na červené bodky: 40 g roztopeného masla • 40 g krupicového cukru • 1 vaječné bielko • 40 g múky • Červené farbivo

Na piškótové cesto • 3 veľké vajíčka • 100 g práškového cukru • 100 g múky • 1 štipka soli

1 malý pohár malinového džemu

Príprava

1 Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom dajte roztopené maslo a krupicový cukor. Zapnite robot pri rýchlosti 3. Po niekoľkých sekundách pridajte vaječný bielok a múku. 2 Po vytvorení jednoliatej zmesi postupne pridávajte farbivo, až kým nezískate požadovanú farbu.

Vložte cesto do cukrárskeho vrecka. 3 Na silikónovej platni urobte bodky rôznej veľkosti. Vložte ju do chladničky aspoň na jednu hodinu.

Predhrejte rúru na 180 °C. Oddeľte bielka 2 vajec od žĺtkov. Do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom dajte žĺtka z 2 vajec a 1 celé vajce a pridajte polovicu práškového cukru. Pridajte múku a zapnite robot pri rýchlosti 2 a potom ju zvýšte na 3, aby ste získali jednoliatu zmes. 4 Zmes vložte do šalátovej misky. Pracovnú nádobu umyte a nechajte uschnúť. Vaječné bielka dajte do pracovnej nádoby z nehrdzavejúcej ocele so šľahačom a pridajte štipku soli. Položte kryt na kuchynský robot a zapnite ho pri rýchlosti 3. Keď bielka začnú peniť, pridajte cukor, zvýšte rýchlosť na 4. Keď budú bielka dobre vyšľahané na tuhú hmotu, zľahka ich vmiešajte do predchádzajúcej zmesi.

5 6 Túto zmes vylejte na bodky na silikónovej platni tak, aby zakryla bodky. Vložte do rúry na približne 12 minút.

7 Vyberte piškótové cesto z rúry a rýchlo ju vyklopte na vlhkú utierku.

8 Znovu cesto preklopte naspäť na platničku, aby bodky boli oproti utierke. Na ešte vlažné piškótové cesto naneste malinový džem.

9 Piškótové cesto opatrne zaviňte.

wizzo

Dobrú chuť!

Tefal

Roláda girly

Tefal

Žemle na hamburger

Pre: 8 Osôb

Príprava: 30 min.

Varenie: 12 min.

Odležanie: 2 hod.

Použité príslušenstvo:

Prísady

500 g múky • 1 vrecko dehydrovaných kvasníc • 10 g soli • 20 g práškového cukru • 20 cl vody • 8 cl vlažného mlieka • 1 vajce • 30 g masla • Zmes semienok (slnečnicových, tekvicových)

Príprava

1 Rozpustite kvasnice v teplom mlieku a nechajte odpočívať 5 minút. Do pracovnej nádoby kuchynského robota z nehrdzavejúcej ocele s hnetacím nadstavcom dajte múku, soľ, cukor a vajce. Zapnite robot pri rýchlosti 2. Po niekoľkých sekundách pridajte vodu a potom mlieko zmiešané s kvasnicami.
2 Nechajte robot pracovať aspoň 4 minúty, až kým sa nevytvorí pružná a jednoliata hrudka cesta. Pridajte roztopené maslo pokrájané na kúsky a robot znovu zapnite a nechajte ho pracovať po dobu približne 2 minút. Prikryte pracovnú nádobu utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste po dobu aspoň jeden a pol hodiny.

3 Potom vyberte cesto z nádoby a ešte ho trochu premieste. Cesto rozdeľte na 8 rovnakých častí. Vytvarujte rovnaké guľky a položte ich na plech s pergamenovým papierom. Prikryte ich utierkou a nechajte znovu odpočívať po dobu 30 minút.

4 Keď žemle vykysnú predhrejte rúru na 200 °C. Pomocou štetca potrite žemle trochou vody a posypte ich semienkami. Vložte ich do rúry na 12 minút, až kým nebudú mať zlatistú farbu.

Žemle rozkrojte a obložte ich mletým steakom, šalátom, surovou zeleninou a polejte doma pripravenou omáčkou.

Tefal

Žemle na hamburger