

# Tefal®



KNIHA RECEPTŮ  
KNIHA RECEPТОВ  
SZAKÁCSKÖNYV

MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE



Tefal®

MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE

CZ	6
SK	20
HU	34



**CZ** Tabulka teplotních převodů / termostat  
**SK** Tabuľka prevodu teplôt / termostat  
**HU** Hőmérséklet / hőfokszabályzó átváltási táblázat

<b>30°C</b>	Termostat * 1
<b>60°C</b>	Thermostat * 2
<b>90°C</b>	Thermostat * 3
<b>120°C</b>	Thermostat * 4
<b>150°C</b>	Thermostat * 5
<b>160°C</b>	Thermostat * 5-6
<b>180°C</b>	Thermostat * 6
<b>200°C</b>	Thermostat * 6-7
<b>210°C</b>	Thermostat * 7
<b>220°C</b>	Thermostat * 7-8
<b>240°C</b>	Thermostat * 8
<b>260°C</b>	Thermostat * 8-9
<b>270°C</b>	Thermostat * 9

\* **CZ** termostat **SK** termostat **HU** hőfokszabályzó átváltási táblázat



## ZÁKLADNÍ ZÁKUSKY / PEČIVO

Šlehačka  
Odpalované těsto  
Křehké těsto  
Brioška  
Francouzská bageta  
Cereální pečivo

7  
7  
8  
8  
9  
9



## GURMÁNSKÉ SNACKY / PRO LABUŽNÍKY

Čokoládová pěna  
Mrkvový dort s polevou  
Vanilkové makrónky  
Americký citronový cheesecake  
Malinové marshmallows

10  
10  
11  
12  
12



## SPECIÁLNÍ PŘÍLEŽITOSTI

Red velvet  
Citronový koláč se sněhem  
Jahodový krémový dort  
Tiramisu  
Letní dort Pavlova  
Cupcaky s malinami a bílou čokoládou  
Čokoládový dort Royal

13  
14  
15  
16  
16  
17  
18



## SLANÉ SPECIALITY

Těsto na pizzu  
Slaný bochník

19  
19



- 40 cl dobře vychlaněné smetany ke šlehaní
- 70 g moučkového cukru

## Šlehačka

Vychlaněnou smetanu nalijte do nerezové misky, přidejte cukr a nasadte víko a šlehačí metlu. Zapněte přístroj a šlehejte 2 minuty rychlosť 6, poté 2-3 minuty nejvyšší rychlosť.

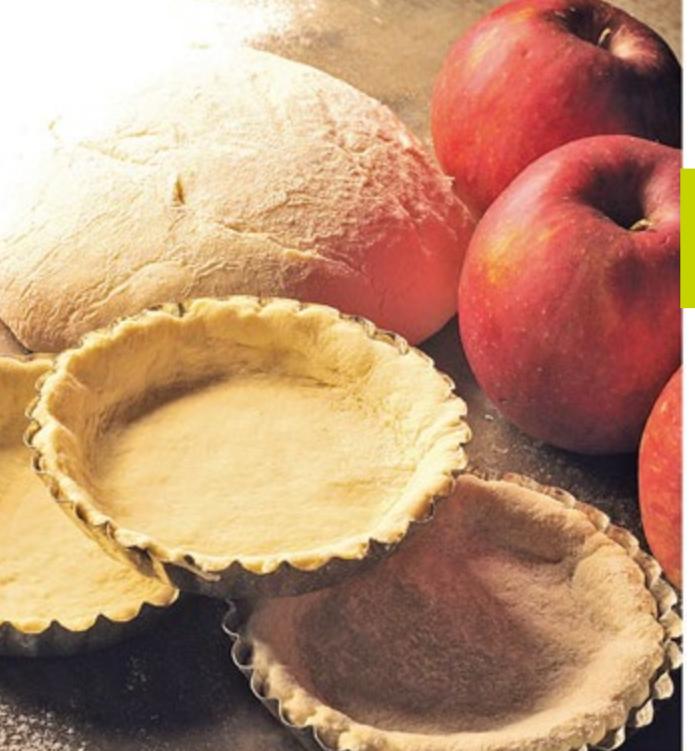


- Na 20 velkých nebo 40 malých kousků:
- 30 cl vody
  - trocha soli
  - trocha cukru
  - 120 g másla
  - 240 g mouky
  - 6 vajec

## Odpalované těsto

Na páni ohřejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přivedete k varu a přidejte všechnu mouku. Michejte dřevěnou vařečkou, dokud se všechna tekutina nevsákne. Těsto vložte do nerezové misky, nasadte metlu a michejte 10 minut rychlosť 2, aby vychladlo. Přepněte na rychlosť 3 a otvorem ve víku přidávejte vejce jedno po druhém. Po přidání všech vajec setřete stérkou těsto ze stěn nádoby a pokračujte ve šlehaní další 2 až 3 minuty, dokud těsto nebude hladké. Pomoci malé lžíčky nebo zdobícího sáčku udělejte na vymazaném a vysypaném plechu hromádky. Pečete 40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Po upečení je nechte vychladnout v otevřené troubě, abyste předešli splasknutí. Když jsou zcela vychlaněné, napříte je šlehačkou, zmrzlinou nebo krémem.

Tip: Pokud chcete připravit slané odpalované těsto, nahraďte cukr solí a před pečením lehce posypte bochnáky sýrem.



## Křehké těsto

Na 350g korpus:

- 200 g mouky
- 100 g máska
- 5 cl vody
- špetku soli

Mouku, máslo a sůl dejte do nerezové misky. Nasadíte metlu na mísení, víko a zapněte přístroj na 2 minuty postupně na rychlosti 1 až 3. Poté mixujte rychlosť 2 a přidávejte vodu. Nechte spotřebič běžet ještě cca minutu, dokud se z těsta nevytvorí koule. Zakryjte ho a před válením a pečením nechte aspoň hodinu odpočívat na chladném místě.

**Tip:** Na výrobu dvou 350 g korpusů zdvojnásobte množství ingrediencí a postupujte podle pokynů výše.



## Brioška

 $\times 12$ 

- 500 g mouky
- 10 g soli
- 50 g cukru
- 200 g máska
- 4 celá vejce a 2 žloutky
- 10 cl vlažného mléka
- 10 g sušeného droždí

Mouku nasypete do nerezové misky a udělejte dvě jamky: do jedné vložte sůl a do druhé droždí, cukr a vlažné mléko. Sůl a droždí by se nemělo přidávat současně, protože sůl ovlivňuje schopnost kynutí. Přidejte vejce, nasadíte hnětací hák a víko. Těsto michejte 30 sekund rychlosť 1 a potom a půl minuty rychlosť 2. Aniž byste přístroj vypnuli, zapracovávejte minutu máslo, které by nemělo být příliš měkké (před použitím ho nechte půl hodiny venku při pokojové teplotě). V hnětení pokračujte 3 minuty rychlosť 2, potom 3 až 7 minut rychlosť 3. Těsto zakryjte a nechte kynout 2 hodiny při pokojové teplotě. Potom těsto intenzivně ručně propracujte tak, že jej budete hrnout o stěnu misky. Přikryjte a nechte kynout další dva hodiny v ledničce. Znovu těsto propracujte, hnětací o stěnu misky. Rozřízněte těsto napůl a zabalte do fólie. Nechte nakynout přes noc v ledničce. Druhý den vymažte a vysypejte formu na brišky nebo formu Savarin (těsto rychleji roste). Vytvarujte těsto do osmi malých kuliček. Vložte je do formy a nechte kynout na teplém místě (např. trouba nastavena na 35 °C) asi 3 hodiny, dokud není forma zaplněna. Potřete těsto směsi vaječného žloutku a mléka a peče 25 minut při 180 °C.

**Tip:** Na vylepšení přidejte čokoládové kousky nebo kandované ovoce.



## Francouzská bageta

Na jeden bochník o hmotnosti zhruba 800 g:

- 1 kg mouky
- 600 ml vlažného mléka
- 20 g sušeného droždí
- 20 g soli

Nasypete mouku, sůl a sušené droždí do mísy. Nasadíte hnětací hák, víko a spusťte spotřebič na několik vteřin nejnižší rychlosť. Přes otvor ve víku přilijte vlažnou vodu a michejte 1 minutu. Potom přepněte na rychlosť 1 a michejte 7 minut. Michejte celkem asi 8 minut a potom nechte odpočívat při pokojové teplotě alespoň půl hodiny. Těsto rozdělte na dvě poloviny, ručně zpracujte do bochánků a položte je na vymazaný a pomoučený plech. Nechte hodinu kynout na teplém místě. Předehřejte troubu na 240 °C. Ostrým nožem nařízněte bochánky na povrchu a potřete vlažnou vodou. Do trouby vložte nádobu s vodou, která podpoří zezlatnání kůrky při pečení. Peče 40 minut při teplotě 240 °C.



## Cereální chléb

Na jeden bochník o hmotnosti zhruba 800 g:

- 750 g cereální chlebové mouky
- 420 ml vlažné vody
- 15 g sušeného droždí
- 15 g soli
- ovesné vločky na posypání

Nasypete mouku, sůl a sušené droždí do mísy. Nasadíte hnětací hák a víko. Zapněte na minimální rychlosť, otvorem ve víku přilijte vodu a michejte 1 minutu. Potom přepněte na rychlosť 1 a michejte 7 minut. Přikryjte těsto utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Rozdělte těsto na dvě poloviny a položte na pomoučené místo. Z těsta udělejte ručně placky ve tvaru čtverce. Rohy přeložte do středu placky a potom pěstí znova utlačte. Tento postup zopakujte. Vytvarujte do dlouhého bochníku a vložte do 25 cm dlouhé formy. Povrch jemně navlhčete a posypete ovesnými vločkami. Přikryjte vlnkou utěrkou a nechte 1 hodinu kynout na teplém místě. Potom udělejte po celé délce bochníku 1 cm hluboký řez. Vložte společně s menší nádobou s vodou do předehřáté trouby na 240 °C, aby kůrka krásně zezlatila. Peče 30 minut. Poté bochánek vyjměte z formy a nechte vychladnout na mřížce.

**Tip:** Pro hosty můžete udělat malé rohlíčky a pospat je mákem nebo sezamovými semínky.



## Čokoládová pěna

- 200 g čokolády na vaření
- 100 g cukru
- 50 g másla
- 6 vajec

Rozlámjte čokoládu na kousky. Vložte ji s máslem nakrájeným na kousky do misky a nechte rozpustit cca minutu v mikrovlnné troubě. V nerezové misce s nasazenou metlou a víkem šlehejte bílků na nejvyšší rychlosť tak dlouho, dokud sníh nebude vytvářet pevné špičky. Bude to trvat zhruba jeden a půl minutu. Za stálého míchání přidávejte cukr a míchejte ještě asi minutu. Rozmíchejte metličkou rozpuštěnou čokoládu s máslem dohladka a za stálého míchání přidejte 4 žloutky.

Přidejte lízci ušlehaných bílků a pořádně promíchejte. Potom do této směsi lehce v míchejte zbytek našlehaných bílků. Dejte na několik hodin do lednice.

**Tip:** Přidejte jemně nastrouhanou pomerančovou kůru do našlehaných bílků.



## Mrkvový dort s polevou

- Na těsto:
  - 130 g hnědého cukru
  - 12 cl slunečnicového oleje
  - 4 vejce
  - kůra a štáva z 1 pomeranče
  - 240 g mouky
  - 10 g kypřičího prášku
  - 2 lžíčky mleté skořice
- 250 g nastrouhané mrkve
  - 50 g nasekaných vlašských ořechů
  - 50 g rozinky
- Na krém:
  - 100 g rozpuštěného másla
  - 150 g krémového sýru s obsahem tuku 25 %
  - 100 g moučkového cukru

**Příprava těsta:** Předehřejte troubu na 180 °C. Do nerezové misky s nasazenou metlou na mísení přidejte hnědý cukr, olej, vejce, štávu a kůru z pomeranče. Nasadte víko a šlehejte 1 minutu rychlosť 4. Přidejte mouku, droždí a skořici a šlehejte další minutu rychlosť 3. Nakonec přidejte mrkev, ořechy a rozinky a nejnižší rychlosť šlehejte ještě půl minuty. Vymažte a vysypete dortovou formu, nalijte do ní těsto a pečte 45 minut při teplotě 180 °C.

**Příprava krému:** Během pečení si připravte nerezovou misku a metlu na mísení. Přidejte rozpustěné máslo, měkký krémový sýr, moučkový cukr a šlehejte rychlosť 3 doby, než bude poleva hladká. Dejte ji do ledničky.

Až bude mrkvový dort zcela vychlazený, rozetřete krém pomocí stérky po jeho vrchní části.

**Tip:** Dort můžete ozdobit kokosem nastrouhaným na plátky.



## Vanilkové makrónky

- Na přípravu makrónek:
  - 200 g moučkového cukru
  - 200 g mletých mandlí
  - 2x 80 g bílků
  - 200 g krupicového cukru
  - 7,5 cl vody
  - ½ vanilkového lusků
- Na mušelínový krém:
  - 50 cl mléka
  - 6 žloutků
  - 125 g cukru
  - 100 g másla
  - 20 g mouky
  - 30 g kukuričné mouky
  - ½ vanilkového lusků

**Příprava makronek:** Smíchejte 200 g moučkového cukru a 200 g mletých mandlí v kuchyňském robotu. Tato směs se nazývá "tant pour tant". Přesejte "tant pour tant" a odložte stranou. Vodu s krupicovým cukrem přivěďte bez míchání k varu; použijte teplověr pro kontrolu teploty sirupu, která by neměla přesáhnout 115 °C. K nerezové misce připojte šlehači metlu a šlehejte 80 g bílků rychlosťí 6 tak dlouho, dokud se nezačnou tvorit tuhé špičky. Až sirup dosáhne teploty 105 °C, zvýšte rychlosť mixéru na maximum. Když sirup bude mit teplotu 115 °C, tenkým pramínkem vlévajte za stálého šlehaní do bílků. Tuto směs šlehejte ještě 6 minut, dokud částečně nevychladne. Zbytek nerozšlehaných bílků (80 g) přidejte k přesátým mandlím s cukrem a míchejte, dokud směs nemá hladkou konzistenci. Rozkrojte vanilkový lusk napůl, vyškrabte semínka z jedné poloviny a přidejte je do směsi.

Smíchejte třetinu sněhu s marcipánem, aby se marcipán trochu uvolnil, a poté přimíchejte zbytek sněhu. Míchejte pomocí stérky, směrem ode dna vzhůru, asi jednu minutu. Napřítež zdobící sáček s dírkou o průměru 8 mm touto směsi. Plech vyložte pečícím papírem. Pomocí sáčku tvořte kupyčky velikosti vlašského ořechu rovnoměrně rozmištěné na plechu. Jemně poklepjte na spodní stranu plechu a nechte sušit 30 minut při pokojové teplotě. Předehřejte troubu na teplotu 150 °C. Pečte 14 minut, potom položte pečící papír na navlhčenou pracovní plochu, aby makronky šly snadně sundat.

**Příprava vanilkového mušelínového krému:** zahřejte mléko na mírném ohni a přidejte semínka z druhé poloviny vanilkového lusků. V nerezové misce s nasazenou metlou šlehejte žloutky s cukrem 2 minuty maximální rychlosťí, potom přidejte mouku a kukuričný škrob a šlehejte ještě minutu rychlosťí 4. Směs zalijte horkým mlékem, ručně metličkou zašlehejte a na mírném ohni vařte 3-4 minuty do doby, než krém zhoustne. Odstavte z plotny a v míchejte na kostky nakrájené máslo. Krém nalijte do vzduchotěsné nádoby a odložte aspoň na hodinu a půl do lednice.

**Sestavení:** Napřítež zdobící sáček s dírkou o průměru 8 mm krémem a napřítež jednu polovinu makronky. Na horu přiklope druhou část a uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě.

**Tip:** Vanilkou můžete nahradit malinovou dření a přidat růžové barvivo do směsi na výrobu makronek.



## Americký citronový cheesecake

**Příprava korpusu:** Troubu předehřejte na 180 °C a sušenky rozdržte v mísce. Smíchejte je s cukrem a rozpuštěným máslem. Rozprostřete směs do pečící formy o průměru 28 cm a vložte na 12 minut do trouby. Po vytažení formy zvýšte teplotu na 210 °C. Příprava náplně: Do nerezové misky s nasazenou metlou na mísení přidejte krémový sýr, cukr, sůl, mouku a citron, nasadte víko a šlehejte 30 vteřin rychlosť 1. Potom přidejte smetanu, vejce a vanilkou a znova šlehejte 30 vteřin rychlosť 1. Zvedněte šlehači hlavu, seřete stěrkou krém ze stěn misky, znova zaklopěte a šlehejte minutu rychlosť 3. Vymažte formu po stranách a nalejejte směs na korpus cheesecake. Peče 10 minut při teplotě 210 °C a potom snižte teplotu na 120 °C a peče ještě hodinu. Nechte cheesecake chladnout v troubě, poté ještě alespoň 3 hodiny v ledničce.

**Tip:** Sušenky můžete nahradit rozrcenými perníčky.

- 180 g neochucených sušenek
- 90 g rozpuštěného másla
- 20 g krupicového cukru
- Na náplň:
  - 900 g neochuceného krémového sýra s obsahem tuku 25 %
  - 260 g krupicového cukru
  - špetka soli
  - 70 g mouky
  - kůra a štáva z jednoho citronu
  - 600 g sметany s obsahem tuku 30%
  - 8 vajec
  - 1 lžička vanilkového extraktu



## Malinové marshmallows

Želatinu namočte do studené vody. Do hrnce přidejte 500 g krupicového cukru, glukózu, vodu a dejte vařit na nejvyšší teplostu. Mezitím do nerezové misky s nasazenou metlou dejte bílků a 35 g cukru. Když sirup v páni dosáhne teploty 110 °C, zapněte mixér na rychlosť 6 k výšechnání tuhých bílků. Když má sirup 130 °C, vypněte vařič a zamíchejte do něj scezené želatinové plátky a potom tuto směs přejlete k vyšlehaným bílkům. Snižte na rychlosť 4 a postupně přidávejte ovocnou dužinu. Šlehejte tak dlouho, dokud směs nechladne a lehce neztuhuje. Směs nalijte do vymazané obdélníkové formy a nechte v ledničce aspoň hodinu. Nakrájte marshmallow na malé kostičky a obalte ve směsi mletého cukru a kukuřičného škrabu. Nechte usušit na mřížce.

- Na cca 70 marshmallow kostek:
  - Na marshmallow:
    - 500 g + 35 g krupicového cukru
    - 70 g glukózy
    - 15 cl vody
  - 12 velkých plátků želatiny
    - 180 g bílků
    - 100 g dřeně z malin
    - Cukrářský teploměr
  - Na obalení:
    - 50 g kukuřičné mouky
    - 60 g moučkového cukru



## Red velvet dort

- **Na těsto:**
  - 300 g krupicového cukru
  - 250 g mouky
  - 240 ml mléka
- 1 polévková lžíce vinného octu nebo šťáva z citronu
- 120 g másle
- 12 g neslaněného kakaového prášku (hořké kakao)
- 2 velká vejce
- 1 balíček kypříčho prášku
- 1 lžíčka vanilkové příchutě
  - 1 lžíčka soli
- 1 lžíčka červené gelové potravinářské barvy
- Na krém:
  - 460 g krémového sýra
  - 180 ml sметany ke šlehaní
  - 120 g velmi jemně mletého cukru
  - 1 lžíčka vanilkové příchutě



**Příprava dortu:** Začněte předehřátím trouby na 175 °C. Všechny ingredience na korpus vložte do mísy s nasazenou metlou na mísení. Nasadte víko a šlehejte 30 vteřin nejnižší rychlosť, potom během tří minut postupně zvýšujte rychlosť ze 2 na 4. Rozdělte těsto do dvou dortových forem vyložených pečícím papírem, uhláďte a pečte 25 až 35 minut. Nechte 10 minut chladnout. Formu zaklopěte mřížkou a zlehka vyklopěte. Nechte úplně vychladnout a potom zakryjte potravinnou folií. Dejte do lednice aspoň na hodinu, nejlépe ale přes noc.

**Příprava krému:** V nerezové mísce s nasazenou metlou na šlehaní šlehejte krémový sýr s cukrem 30 vteřin s postupným přidáváním rychlosti až na stupeň 4; směs musí být hladká a krémová, ale ne tekutá. Přidejte vychlazenou smetanu a vanilkou, šlehejte 30 vteřin rychlosť 3 a potom na další dvě minuty zvýšte rychlosť na maximum.

**Sestavení:** Oba korpusy rozkrojte podél na dvě poloviny a namáťte vevnitř krémem. Nasládejte vrstvy na sebe, vždy protěte krémem, a nakonec naneste tenkou vrstvu i navrch. Dejte dort na 10 minut do lednice a potom ozdobte zbytkem krému.



## Citronový koláč se sněhem

**Příprava těsta:** Do nerezové mísy s nasazenou metlou na mísení vložte mouku, studené máslo rozkrájené na kostky, mleté mandle, cukr a sůl. Nasadte víko a zapněte spotřebič na 2 minuty na rychlosť 2. Hned jak bude mít směs jemnou texturu, přidejte vejce otvorem ve víku a michejte ještě asi minutu. Jakmile se z těsta utvoří koule, spotřebič vypněte. Těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout nejméně jednu hodinu v ledniči.

- Na těsto:**
- 250 g mouky
- 125 g másla
- 30 g mletých mandlí
- 80 g moučkového cukru
- 3 chemicky neošetřené citrony
- 50 g rozpuštěného másla
- 80 g moučkového cukru
- 80 g cukru
- špetka soli

**Příprava náplně:** Omyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu a kůru a rozpuštěné máslo do mísy s metlou na šlehaní a nasadte víko. Zapněte přístroj na rychlosť 4 a michejte, dokud nezískáte hladkou směs. Předehřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem dortovou formu o průměru 28 cm. Rozválejte těsto na výšku 4 mm a propichete vidličkou. Zakryjte pečicím papírem a nasypete na něj suché fazole. Pečte 15 minut. Odstraňte fazole a pečicí papír. Nalijte náplň na korpus a peče dalších 25 minut při 180 °C.

**Příprava sněhu:** V nerezové míse s metlou na šlehaní a nasazéným víkem šlejte bílky nejvyšší rychlosť tak dlouho, dokud se nebude vytvořit tuhé špičky. Za stálého šlehaní přidejte 80 g cukru. Snižte rychlosť na 5 a přidejte moučkový cukr, poté zvýšte na 15 sekund rychlosť na maximum. Když je koláč upečený, pokryjte ho pomocí lžice sněhem. Na pár minut ho vratěte zpátky do trouby, dokud na povrchu lehce nezhnědne.



## Na piškotový základ:

- 4 vejce
- 125 g krupicového cukru
- 125 g mouky
- Mušelínový krém:**
- ½ l mléka
- 250 g cukru
- 4 vejce
- 70 g mouky
- 250 g zméklého másla
- 1 vanilkový lusk
- 40 g višňového koňaku\*
- 500 g jahod
- dortový kruh
- marcipán
- moučkový cukr

## Jahodový krémový dort

**Příprava piškotu:** Předehřejte troubu na 210 °C. V nerezové míse s nasazenou metlou šlejte vejce s cukrem 5 minut maximální rychlosťí, dokud směs nezbělá. Vypněte spotřebič a přidejte prosetou mouku, kterou pomocí vařečky zamíchávejte ode dna mísky vzhůru. Vyložte si plech 40 x 30 cm pečicím papírem. Směs vyleje na plech a stěrkou uhládte, pečte zhruba 7 minut. Nechte vychladnout a pomocí dortového kruhu vykrojte z piškotu dvě stejná kolečka.

**Příprava mušelínového krému:** Překrojte vanilkový lusk a vyškrabte semínka. Nalijte mléko do hrnce, přidejte 125 g cukru a vanilková semínka. Přiveděte k varu. Mezitím dejte 125 g cukru a vejce do nerezové mísky, nasadte šlehačí metlu a michejte 2 minuty nejvyšší rychlosťí. Přidejte mouku a znova michejte 30 vteřin rychlosťí 4. Nalejte ¼ vroucího mléka na vejce a michejte 30 vteřin rychlosťí 2. Tuto směs nalejte do hrnce se zbytkem mléka a za stálého ručního šlehaní zahřívejte na střední plamen, dokud nevznikne hustý krém. Když krém zhoustne, nalijte ho do mísy, zakryjte potravínovou fólií a nechte chladnout hodinu při pokojové teplotě. Umyjte a osušte nerezovou misku. Přidejte do ní smetanu, kterou jste měli odloženou, a šlejte rychlosťí 6. Po jedné minutě snižte rychlosť na 3 a postupně přidávejte zméklé kostky másla. Pokračujte ve šlehaní 30 vteřin, dokud se nevytvoří hladká směs. Přidejte višňový koňak a michejte dalších 30 vteřin rychlosťí 6.

**Sestavení:** Kovový dortový kruh vyložte pečicím papírem. Vložte jeden ze dvou piškotových korpusů na spodní dortový kruh a druhý odložte stranou. Ten bude tvorit horní část. Jahoda rozkrojte napůl a umístěte po obvodu tak, aby rozkrojená části směrovala směrem ven. Třetinu krému vložte dovnitř kruhu a dobře rozetřete. Přidejte nasenáček jahody a na ně naneste tenkou vrstvu krému. Nakonec navrhněte druhý piškotový korpus. Zakryjte dort potravínovou fólií a umístěte na 24 hodin do lednice. Krémový dort vynedejte z lednice 30 minut před podáváním, abyste dokončili zdobení. Na zdobení rozválejte marcipán na pracovní desce, můžete lehce podsypat moučkovým cukrem. Z marcipánu vykrojte kruh stejně velikosti jako je dort a položte ho na vršek dortu.

**Tip:** Ozdobte dort několika jahodami.

\* Užívání alkoholu může vážně poškodit vaše zdraví – pijte zodpovědně

## Cupcaky s malinami a bílou čokoládou



- Na 24 cupcaků:**
- Příprava těsta:**
- 340 g mouky
  - 300 g krupicového cukru
  - 300 g změkklého másla
  - 6 vajec
  - 11 g kypřičího prášku
  - 9 cl plnotučného mléka
  - 1 lžice vanilkového extraktu
  - 200 g zmrzlých malin
- Poleva:**
- 120 g bílků
  - 130 g krupicového cukru
  - 230 g změkklého másla
  - 200 g bílé čokolády
  - 4 lžice řepkového oleje
  - Papírové košíčky
  - Plech na muffiny nebo košíčky

Na 24 cupcaků:  
**Příprava troubu:** Předehřejte troubu na 180 °C. Do nerezové mísy s metlou na mísení přidejte mouku, droždí, cukr vejce, vanilku, máslo a mléko. Nasadte víko a šlehejte 30 vteřin rychlosť 1 a potom 2 minuty rychlosť 4. Nakonec přidejte kousky malin a šlehejte 15 vteřin nejméně rychlosť 3. Do každého muffinového formičky vložte papírový košíček a napláňte ho ze 2/3 těstem. Peče 15 minut při teplotě 180 °C, potom nechte zcela vychladnout.

**Příprava krémů:** Bílou čokoládu společně s řepkovým olejem nechte při nízké teplotě rozpustit v mikrovlnné troubě. Bílky s cukrem šleháme ručně ve vodní lázni, dokud nezdvojnásobí svůj objem a sníh není lesklý. Potom sníh vložte do nerezové mísy s nasazenou šlehačkou metlou, nasadte víko a šlehejte 2 minuty rychlosť 10 dokud se na metle nedělají měkké kopečky. Potom přidejte změkklé máslo a šlehejte 30 vteřin rychlosť 12. Sudejte víko, sníh stěrkou setřete ze stran nádoby a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu. Nakonec ještě jednou šlehejte 30 vteřin rychlosť 12. Krémem napláňte zdobící sáček se špičkou ve tvaru hvězdičky a nazdobte vychladlé cupcaky.

Tip: Dopřejte si a ozdobte cupcaky cukrovými perlami nebo čokoládovou posypkou.



## Tiramisu



- 3 šálky silné kávy
- 3 vejce
- 1 balení dlouhých cukrářských piškotů
- 75 g krupicového cukru
- 1 lžice Amareta
- 250 g mascarpone
- kakaový prášek na posypání

Oddělte žloutky od bílků. V nerezové misě s nasazenou metlou šlehejte 2 minuty nejvyšší rychlosť žloutky s cukrem, dokud směs nezbělá. Přidejte mascarpone a znova šlehejte 2 minuty nejvyšší rychlosť. Potom krém vložte do misky a dejte stranou. Nerezovou misku zasáďte bílků a osušte. Do nerezové misy vložte bílky a nasadte šlehačí metlu. Bílky šlehejte, dokud se nezačnou tvořit tuhé špičky, potom ještě 30 vteřin rychlosť 6. Přidejte 1 lžíčku cukru a šlehejte ještě 1 a půl minuty nejvyšší rychlosť. Do odloženého krému z mascarpone jemně vmlíchejte vyšešlený sníh z bílků.

**Sestavení:** Smíchejte ižíci Amareta se silnou kávou. Namočte piškoty do kávy a vložte je na dno skleniček jako první vrstvu. Přidejte vrstvu krému a potom další vrstvu namočených piškotů. Opakujte, dokud sklenice není plná. Poslední vrstvu by měl tvořit krém. Zasypejte kakaovým práškem a dejte aspoň na 12 hodin do lednice.

**Tip:** Na odlehčení kávu nahraďte ovocnou šťávou a přidejte čerstvé ovoce.

\* Užívání alkoholu může vážně poškodit vaše zdraví – pijte zodpovědně



## Letní dort Pavlova



- 4 bílků
- špetka soli
- 90 g krupicového cukru
- 90 g moučkového cukru
- 3 g vanilkového extraktu
- 1/2 lžíčky octu
- 6 g kukuřičné mouky
- 284 ml husté šlehačky
- 40 g krupicového cukru
- 450 g malin nebo jahod

**Příprava sněhu:** Předehřejte troubu na 110 °C. Do nerezové mísy přidejte bílky se solí a nasadte šlehačí metlu. Šlehejte 2 a půl minuty nejvyšší rychlosť. Za stálého šlehaní přidejte krupicový cukr a šlehejte, dokud sníh není dostatečně pevný. Snižte rychlosť na 4, přidejte kukuřičnou škrob, moučkový cukr a 15 vteřin rychlosť 4. Pomocí kroužku o průměru 10 cm rozdělte směs na 8 pusinek a uhládte je zadní stranou lžíce. Peče oko 1 hodiny 15 minut. Vypněte troubu a nechejte v ní pusinky ještě hodinu chladnout. Potom je přemístěte na mížku.

**Příprava šlehačky:** Očistěte misu a metlu a vložte do mixéru. Smetanu ke šlehaní společně s cukrem přidejte do mísy a šlehejte 30 vteřin rychlosť 5. Pozorně sledujte, když šlehačka začíná houstnout. Než bude čas šlehačku použít, nechejte ji v chladu.

**Sestavení:** Sněhový korpus položte na talíř, zakryjte vrstvou šlehačky a navrch rozmištěte ovoce. Pro ještě lepší Pavlovu, vložte dort hodinu před servirováním do lednice.





## Čokoládový dort Royal

- Na korpus:**
  - 45 g mletých mandlí
  - 10 g strouhaného kokosu
  - 20 g mletých lískových ořechů
  - 50 g moučkového cukru
  - 20 g mouky
  - 80 g bílků (3 malá vejce)
  - 50 g cukru
- Na křupavou čokoládu:**
  - 240 g pralinkové čokolády
  - 140 g crêpes dentelles
  - 200 g čokoládové polevy
  - Dortový kruh, průměr 26 cm
- Na čokoládovou pěnu:**
  - 90 g mléka
  - 3 plátky želatiny
  - 90 g hořké čokolády
  - 50 g mléčné čokolády
  - 250 g sметany ke šlehaní, obsah tuku 30 %

**Příprava korpusu:** V misce smícháme moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos. Do nerezové misky dejte bílky a nasadte šlehači metlu.

Šlehejte nejvyšší rychlosť, dokud se nebudou utvárať tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr tak, aby se vytvořila velmi hustá a pevná pěna. Přidejte směs ořechů a mouky a jemně stěrkou vmlíchejte. Vložte směs do zdobivého sáčku. Na plech vyložený papírem a posypáný moučkovým cukrem vytlačte 1 cm silný kruh s průměrem 25 cm. Peče zhruba 15 minut při teplotě 170 °C.

**Příprava křupavé čokolády:** Rozpustte pralinkovou čokoládu se lžící řepkového oleje v mikrovlnné troubě. Rozdrťte Crêpes dentelles a smíchejte s rozpustěnou čokoládou. Mezi dva pečící papíry rozprostřete 5 mm silnou vrstvu směsi a dejte vychladit do lednice. Když je korpus vychlazený, připravte si čokoládovou pěnu: rozpustte hořkou čokoládu s mlékem v mikrovlnné troubě. V rendlíku přivedte mléko k varu a přidejte dopředu namočené plátky želatiny (namočte je do studené vody na 10 minut a potom je pomačkejte, aby změkly). Rozpuštěnou čokoládu zalijte horkým mlékem a do hládku rozmíchejte ruční metličkou. Nechte vychladnit. Do velmi dobré vychlazené nerezové mísy nalijte smetanu ke šlehaní. Ujistěte se nejdříve, že je mísa vychlazená a až potom smetanu nalijte. Nasadte šlehači metlu, víko a šlehejte 2 minuty rychlosť 6, potom 30 vteřin nejvyšší rychlosť. Přidejte hotovou šlehačku do čokolády a jemně promíchejte tak, aby se vám vytvořila čokoládová pěna.

**Sestavení:** Položte korpus na dno kruhu vyloženého pečícím papírem, aby šel dort snadněji vyklopit. Vykrojte kruh z křupavé čokolády o stejném průměru, jako je korpus a položte ho na korpus. Nasadte formu na korpus a dokončete rozprostřením čokoládové pěny. Ujistěte se, že čokoládová pěna je dokonale uhlazená a dejte dort do mrazáku aspoň na 12 hodin. Před podáváním vyklopte dort na mřížku a polijte čokoládovou polevou, kterou ohřejete v mikrovlnné troubě. Po 5 minutách dort přendejte na dortový talíř. Před podáváním nechte rozmrznout 2 hodiny.



## Těsto na pizzu

- Na 4 pizzy:**
  - 600 g mouky
  - 320 ml vlažného mléka
  - voda
  - 4 lžice olivového oleje
  - 12 g sušeného droždí
  - sůl

Do nerezové mísy s hákem na těsto nasypeme mouku, sůl a přidáme droždí a olivový olej. Nasadíme víko. Zapsneme na rychlosť 2. Přilijeme vlažnou vodu a necháme míchat 2 minuty, dokud se neutvoří hladká koule. Necháme kynout, dokud těsto nezdvojnásobi svůj objem. Vyválíme do požadovaného tvaru.



## Slaný bochník

- 200 g mouky
- 4 vejce
- 11 g kypřičího prášku
- 10 cl mléka
- 5 cl olivového oleje
- 12 sušených rajčat
- 200 g sýra fetu
- 15 vypeckovaných oliv
- špetka kari koření (volitelné)
- sůl a pepř

Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte a vysypejte mouku formu na bochník. V nerezové misce s nasazeno metlou na mísení a víkem smíchejte mouku, vejce a droždí. Začněte rychlosť 2 a postupně během 30 vteřin zvýšte až na rychlosť 4. Přidejte olivový olej a studené mléko, míchejte další 2 minuty. Přepněte na nejnižší rychlosť a přidejte nakrájená sušená rajčata, sýr feta, zelené olivy (také nakrájené na kousky) a kari koření. Osolte a opeřete. Nalijte směs do formy a vložte na 45 až 60 minut do trouby. Nožem nebo špejí vyzkoušejte, zda je již bochník uvnitř upečený.

Tip: Nahradíte fetu mozzarellou a přidejte nasekanou bazalku.



## ZÁKLADNÉ ZÁKUSKY / PEČIVO

- Šľahačka
- Odpalované cesto - Choux
- Krehké pečivo
- Brioška
- Francúzsky chlieb
- Cereálny chlieb

21  
21  
22  
22  
23  
23



## GURMÁNSKE SNACKY / PRE LABUŽNÍKOV

- Čokoládová pena
- Mrkvová torta s polevou
- Vanilkové makrónky
- Americký citrónový cheesecake
- Malinové marshmallows

24  
24  
25  
26  
26



## SPECIÁLNE PRÍLEŽITOSTI

- Red velvet torta
- Citrónový koláč so snehom
- Jahodová krémová torta
- Tiramisu
- Letná Pavlovovej torta
- Malinové cupcaky s bielou čokoládou
- Čokoládová torta Royal

27  
28  
29  
30  
30  
31  
32



## SLANÉ SPECIALITY

- Cesto na pizzu
- Slaný bochník

33  
33



- 40 cl dobre vychladenej smotany na šľahanie
- 70 g práškového cukru

## Šľahačka

Vychladenú smotanu na šľahanie a práškový cukor vlejte do nerezovej misy a nasadte metličku a veko. Šľahajte 2 minuty na rýchlosť 6, potom na 2 až 3 minuty na maximálnu rýchlosť.

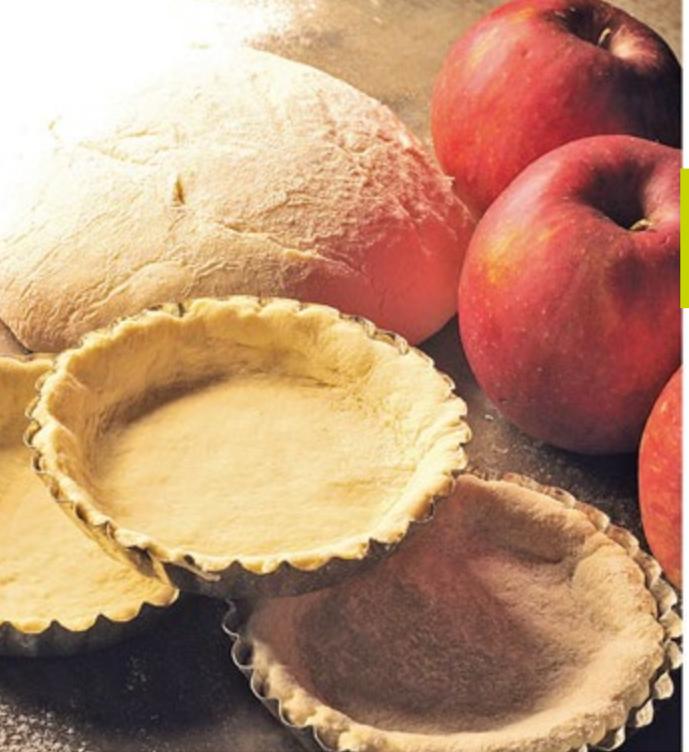


- Na 20 veľkých alebo 40 malých kúskov:
- 30 cl vody
- trochu soli
- trochu cukru
- 120 g masla
- 240 g múky
- 6 vajec

## Odpalované cesto - Choux

V panvici zohrejte vodu s maslom, solou a cukrom. Nechajte zovieť a potom pridajte naraz všetku múku. Miešajte drevonou vareškou, kým cesto vsaje všetku tekutinu. Vložte cesto do nerezovej misy, nasadte šľahač a miešajte na rýchlosť 2 po dobu 10 minút, aby vychladlo. Prepnite na rýchlosť 3 a cez otvor vo veku pridávajte po jednom vajci. Po pridaní všetkých vajec stiahnite špachtľou cesto zo stien nádoby a pokračujte v šľahaní ďalšie dve až tri minuty, kým cesto nebude hladké. Pomocou malej lyžičky alebo vrecka na zdobenie na vymastenom a pomúčenom plechu urobte z cesta malé kôpkы. Pečte v rúre 40 minút pri teplote 180 °C. Cesto nechajte vychladnúť v rúre pri otvorených dverkach. Nevyberajte ho z rúry okamžite, mohlo by splašniť. Keď sú úplne vychladnuté, naprílež ich šľahačkou, zmrzlino alebo krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť slané odpalované cesto, nahradte cukor štipkou soli a pred pečením posypte kôpkы cesta strúhaným syrom.



## Krehké pečivo

Na 350 g korpus:

- 200 g múky
- 100 g masla
- 5 cl vody
- Štipku soli

Múku, maslo a soľ dajte do nerezovej misy. Pripojte šľahač a veko a spustite prístroj postupne na rýchlosť 1 až 3 po dobu 2 minút. Potom prepnite na rýchlosť 2 a prilievajte vodu. Nechajte spotrebič bežat jednu minútu, kým cesto nevytvorí peknú guľu. Cesto zakryte a pred vyvalkaním a pečením nechajte aspoň hodinu odpočívať na chladnom mieste.

**Tip:** Ak chcete pripraviť dva 350 g koláčové základy, zdvojnásobte množstvo ingrediencií a postupujte podľa výšie uvedených pokynov.



## Brioška

- 500 g múky
- 10 g soli
- 50 g cukru
- 200 g masla
- 4 celé vajcia a 2 žitky
- 10 cl vlažného mlieka
- 10 g sušeného pekárenského droždia

Múku nasypete do nerezovej misy a urobte dve jamky: do jednej vložte soľ a do druhej droždie, cukor a vlažné mlieko. Soľ a droždie by sa nemali pridávať spolu, lebo droždie zle reaguje na kontakt so soľou. Pridajte vajcia a nasadte hnetací hák a veko. Vyberte rýchlosť 1 a mieste 30 sekúnd, potom na rýchlosť 2 dve a pol minúty. Bez zastavenia spotrebič zapracúvajte maslo jednu minútu; maslo by nemalo byť príliš mäkké (pred použitím ho nechajte polohodinu pri izbovej teplote). V misenej pokračujte 3 minúty pri rýchlosťi 2, potom 3 až 7 minút pri rýchlosťi 3. Cesto zakryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote. Potom cesto intenzívne ručne prepracujte tak, že ho pritlačíte o stenu misy. Prikrýte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke. Cesto znova vypracujte ručne a pritlačte o misu. Cesto prekrojte na polovicu a prikrýte fóliou. Nechajte ho cez noc vykysnúť v chladničke. Na druhý deň vymastite a pomôžte formu na briošky alebo formu Savarin (cesto v nej rýchlejšie rastie). Cesto vytvarujte do ôsmich malých guľôčok. Vložte ich do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste (napríklad rúra nastavená na 35 °C) 3 hodiny, kým sa forma nenaplní. Cesto natrieme zmesou žitkov a mlieka a dáme piecť pri teplote 180 °C na 25 minút.

**Tip:** Na vylepšenie briošky pridajte čokoládové lupienky alebo kandizované ovocie.



## Francúzsky chlieb

Na jeden bochník s hmotnosťou približne 800 g:

- 1 kg múky
- 600 ml vlažnej vody
- 20 g sušeného pekárenského droždia
- 20 g soli

Múku, soľ a pekárenské droždie nasypete do nerezovej misy. Nasadte hnetací hák a veko a niekoľko sekúnd miešajte na minimálnej rýchlosťi. Cez otvor vo veku prilievajte vlažnú vodu a miešajte 1 minútu. Potom prepnite na rýchlosť 1 a hnete 7 minút. Nechajte miesiť celkom 8 minút, potom cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote asi polhodinu. Cesto rozdelte na polovicu, ručne spracujte do gule a položte ho na vymastený, pomáčený plech. Nechajte asi hodinu kysnúť na teplom mieste. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezu ostrou čepeľou a potrite ho vlažnou vodou. Spolu s chlebom vložte do rúry malú nádobu naplnenú vodou, pretože to chlebu pomôže vytvoriť zlatistú kôrku. Pečte 40 minút pri teplote 240 °C.



## Cereálny chlieb

Na jeden bochník s hmotnosťou približne 800 g:

- 750 g cereálnej chlebovej múky
- 420 ml vlažnej vody
- 15 g sušeného pekárenského droždia
- 15 g soli
- Ovsené vločky na posypanie

Múku, soľ a pekárenské droždie nasypete do nerezovej misy. Nasadte hnetací hák a veko. Spustite spotrebič pri minimálnej rýchlosťi, dolejte vodu cez otvor vo veku a miešajte 1 minútu. Potom prepnite na rýchlosť 1 a hnete 7 minút. Cesto prikrýte utierkou a nechajte 15 minút odpočívať na teplom mieste. Cesto rozdelte na dva kusy a položte na pomáčenú plochu. Cesto ručne roztiahnite na štvorec. Zahnite rohy do stredu, potom cesto utlačte pásoú. Zopakujte. Vytvarujte dlhé bochníky a vložte do 25 cm dlhej formy. Povrch bochníka jemne navlhčte a posypajte ovsenými vločkami. Prikryte vlhkou utierkou a nechajte 1 hodinu odpočívať na teplom mieste. Potom urobte 1 cm hlboký rez po celej dĺžke bochníka. Spolu s bochníkom vložte aj malú nádobu naplnenú vodou do rúry predhriatej na 240 °C, aby sa mu vytvorila pekná zlatistá kôrka. Pečte 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

**Tip:** pre hostí urobte malé rožteky. Posypajte ich makom alebo sezamom.



## Čokoládová pena

- 200 g čokolády na varenie
- 100 g cukru
- 50 g masla
- 6 vajec

Čokoládu nalámete na kúsky. Vložte čokoládu do misy s maslom nakrájaným na kúsky. Roztápajte v mikrovlnnej rúre asi 1 minútu. V nerezovej misi s nasadenou metlou a vekom šífahajte sneh z bielkov pri maximálnej rýchlosťi, kým nevytvorí pevné špičky, približne jeden a pol minúty. Bez zastavenia spotrebiča pridajte cukor a šífahajte ešte asi 1 minútu. Čokoládovo-maslovú zmes vymiešajte dohladka metličkou a za stáleho miešania pridajte 4 žltky. Do zmesi pridajte lyžicu rozšíhaného bielka a energicky miešajte, aby sa cesto uvoľnilo. Potom do čokoládovej zmesi opatrne vymiešajte zvyšné rozšíhané bielky. Na niekoľko hodín vložte do chladničky.

**Tip:** do rozšíhaného bielka pridáme najemno nastrúhanú kôru z pomaranča.



## Mrkvový koláč s krémom

- 130 g hnedého cukru
- 12 cl slnečnicového oleja
- 4 vajcia
- kôra a šťava z 1 pomaranča
- 240 g múky
- 10 g kypriaceho prášku
- 2 čajové lyžice mletej škorice
- 250 g strúhanej mrkví
- 50 g nasekaných vlašských orechov
- 50 g hroziakov
- Na cesto:
- 100 g roztopeného masla
- 150 g mäkkého syra s 25 % tuku
- 100 g práškového cukru

**Priprava cesta:** Rúru predhrejte na 180 °C. Do nerezovej misy s pripojenou metliou pridajte hnedý cukor, olej, vajcia, šťavu a kôru z pomaranča. Nasadte veko a miešajte pri rýchlosťi 4 po dobu 1 minúty. Pridajte múku, droždie a škoricu, potom znova miešajte pri rýchlosťi 3 po dobu 1 minútu. Na záver pridajte do zmesi mrkvu, vlašské orechy a hroziakov a miešajte pri minimálnej rýchlosťi 30 sekúnd. Okrúhlu tortovú formu vymastite a vysypeťte múkou, nalejte cesto a pečte 45 minút pri teplote 180 °C.

**Priprava krému:** Kým sa peče cesto pripravte si nerezovú misu a metlu na miešanie. Pridajte rozpustené maslo, mäkký syr apráškový cukor a miešajte pri rýchlosťi 3, až kým nebude mať hladký krém. Vložte do chladničky.

Ked' je mrkvový koláč úplne vychladnutý, pomocou špachtle natrite krém na vrch koláča.

**Tip:** Tortu môžete ozdobiť lupienkami strúhaného kokosu.



## Vanilkové makrónky

- 200 g práškového cukru
  - 200 g mletých mandľí
  - 2 × 80 g bielkov
  - 200 g krupicového cukru
  - 7,5 cl vody
  - ½ vanilkového struku
- Na mušelinový krém:**
- 50 cl mlieka
  - 6 žltkov
  - 125 g cukru
  - 100 g masla
  - 20 g múky
  - 30 g kukuričnej múky
  - ½ vanilkového struku

**Priprava škrupiniek:** 200 g práškového cukru a 200 g mletých mandľí zmiešajte v kuchynskom robote.

Táto zmes sa nazýva „tant pour tant“. Presypte „tant pour tant“ do ďalšej misy a potom odložte nabok. Vodu a krupicový cukor v hrnci privedeť do varu bez miešania; pomocou teplomera skontrolujte teplotu sirupu, ktorá by nemala prekročiť 115 °C. K nerezovej misi pripevnite metlu na šífahanie a šífahajte 80 g vaječných bielkov pri rýchlosťi 6, kým sa nevytvorí tuhé špicke a ked' teplota sirupu dosiahne 105 °C, rýchlosť zvýšte na maximum. Sirup prestáňte variť, keď dosiahne 115 °C, a vylejte ho tenkým prameňom na tuhé bielok v nerezovej miske. Túto zmes ďalej šífahajte po dobu 6 minút, aby výsledná pena trochu vychladla. Pridajte zvyšný nerozšíhaný sneh z bielkov (80 g) do zmesi „tant pour tant“, ktorú ste odložili, a vymiešajte dohladka. Vanilkový struk rozkrojte na polovicu, z jednej polovice vyškrabte semienka a pridajte ich k tejto zmesi.

Až tretinu peny pomocou pružnej špachtle zmiešajte s marcipánom, aby ste ho trochu uvoľnili, a zvyšok peny pridajte pri „makaronovaní“. To znamená, že to spolu zmiešate pomocou špachtle a zdvívate zdola nahor asi 1 minútu. Túto zmes vložte do 8 mm zdobiaceho vrecka. Plech vysteľte papierom na pečenie. Pomocou zdobiaceho vrecka vytvorte zo zmesi malé a rovnaké gulky veľkosť orecha, rovnomerne rozmiestnené na plechu. Jemne poklepajte na spodnú stranu plechu a nechajte asi 30 minút sušiť pri izbovej teplote. Rúru predhrejte na 150 °C. Pečte 14 minút a potom papier na pečenie položte na navlhčenú pracovnú dosku, aby sa škrupinky dali ľahšie odstrániť.

**Pripravte si vanilkový mušelinový krém:** mlieko ohrejte na miernom ohni a pridajte semienka vanilky z druhej polovice vanilkového struku. V nerezovej misi metličkou na šífahanie šífahajte vaječné žltky s cukrom 2 minuty pri maximálnej rýchlosťi, potom pridajte múku a kukuričnú múku a znova šífahajte 1 minútu pri rýchlosťi 4. Zmes zalejte horúcim mliekom, miešajte ručným šífhačom a za stáleho miešania varite 3-4 minúty na miernom ohni, kým krém nezhusstre. Odstavte z ohnia a uprimejte na kocky nakrájané maslo. Nalejte krém do vzduchotesnej nádoby a vložte do chladničky najmenej na 1 hodinu a 30 minút.

**Zostavanie:** Napláňte 8mm zdobiace vrecko vanilkovým mušelinovým krémom a napláňte polovicu škrupiniek. Zostavte makaróny so zvyšnými škrupinkami a uložte ich do vzduchotesnej nádoby.

**Tip:** Vanilkú môžete nahradíť malinovým želé a do zmesi makrónkových škrupiniek pridať ružový potravinársky farbiaci géľ.



## Americký citrónový cheesecake

**Príprava základu:** Rúru predhrejte na 180 °C, potom sušienky rozdravte v miske. Zmiešajte s cukrom a rozpusteným maslom. Na dno formy s priemerom 28 cm rozprestrite zmes a vložte do rúry na 12 minút. Vyberte plech a rúru nastavte na 210 °C. Príprava krému: Do nerezovej misy s pripojenou metľou na šľahanie pridajte mäkký tvaroh, cukor, soľ, múku, citrón, prípravite veko a miešajte pri rýchlosťi 1 po dobu 30 sekúnd. Potom pridajte smotanu, vajcia a vanilku a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosťi 1. Zdvihnite hlavu spotrebiča, lopatkou oškrabte bočné strany, zatvorte a znova miešajte pri rýchlosťi 3 po dobu 1 minúty. Plech si vymastite maslom a zmes nalejte na základ cheesecakea. Pečte 10 minút pri teplote 210 °C a potom znižte teplotu v rúre na 120 °C a pečte 1 hodinu. Cheesecake nechajte odpočívať v rúre, potom vložte do chladničky najmenej na 3 hodiny.

Tip: Sušienky môžete nahradíť drvenými perníkmi.

- **Na korpus:**
  - 180 g obyčajných sušienok
  - 90 g rozpusteného masla
  - 20 g krupicového cukru
- **Na polevu:**
  - 900 g hladkého mäkkého syra s 25 % tuku
  - 260 g krupicového cukru
    - štipka soli
    - 70 g múky
  - kôra a štava z jedného citróna
  - 600 g smotanu na šľahanie s 30% tuku
  - 8 vajec
  - 1 čajová lyžica vanilkového extraktu



## Malinové marshmallows

Želatinu namočte do studenej vody, 500 g krupicového cukru, glukózu a vodu dajte varíť do veľkého hrnca na silný plameň. Medzitým nalejte bielku a 35 g cukru do nerezovej misy vybavenej metľou na šľahanie. Keď sirup v hrnci dosiahne teplotu 110 °C, prepnite mixér na rýchlosť 6, aby ste dosiahli pevnú penu. Keď má sirup teplotu 130 °C, vypnite plameň a vmiestajte scedené želatinové pláty, potom touto zmesou zalejte do peny vyšľahané vajcia. Zapnite rýchlosť 4, potom postupne pridávajte ovocné dreň. Miešajte, kým zmes nevychladne a miernu nestuhne. Zmes nalejte do vymasenej obdĺžnikovej formy a nechajte aspoň 1 hodinu odstáť v chladničke. Marshmallow nakrájajte na malé kocky a obalte ich v zmesi práškového cukru a kukuričného škrobu. Nechajte vysušiť na mriežke.

- **Na príberežne:**
  - 70 marshmallow kockiek:
  - **Na marshmallows:**
    - 500 g + 35 g krupicového cukru
    - 70 g glukózy
    - 15 cl vody
  - 12 veľkých plátorov želatíny
  - 180 g bielkov
  - 100 g malinovej drene
  - Teplomer na cukor
- **Na obalenie:**
  - 50 g kukuričnej múky
  - 60 g práškového cukru



## Red velvet torta

**Príprava korpusu:** Začnite predhrievaním rúry na 175 °C. Vložte všetky prísady cesta do nerezovej misy vybavenej metľou na šľahanie. Nasadte veko na misu a šľahajte 30 sekúnd pri minimálnej rýchlosťi; potom miešajte 3 minúty, postupným zvyšovaním rýchlosťi z 2 na 4. Cesto rozdelte do dvoch formi na piškoty vyložených papierom na pečenie, vrch uhladte a pečte 25 až 30 minút. Nechajte chladnúť 10 minút. Na tortovú formu dajte rošt a jemne vyklopťte. Nechajte úplne vyhladnúť, potom zakryte potravinovou fóliou. Dajte do chladničky najmenej na jednu hodinu, najlepšie na noc.

**Príprava krému:** V nerezovej misi s pripojenou metľou šľahajte syr a cukor postupne až na rýchlosť 4 po dobu 30 sekúnd: zmes musí byť hladká a krémová, ale nie tekutá. Pridajte studenú smotanu na šľahanie a vanilku a šľahajte pri rýchlosťi 3 po dobu 30 sekúnd, potom pri maximálnej rýchlosťi po dobu 2 minút.

**Zostavenie:** Oba studené korpusy prekrojte na polovicu a po vnútornej strane rozotrite krém. Postupne ukladajte vrstvy korpusu a krému a na koniec naneste tenkú vrstvu v malom množstve na vrchol. Koláč odložte na 10 minút do chladničky a potom ho potrite zvyšným krémom.

- **Na cesto:**
  - 300 g krupicového cukru
  - 250 g múky
  - 240 ml mlieka
  - 1 polievková lyžica vínnego octu alebo citrónovej šťavy
  - 120 g masla
  - 12 g nesladeného kakaového prášku (horké kakao)
  - 2 veľké vajcia
  - 1 vrecko kypriaceho prášku
  - 1 čajová lyžička vanilkového extraktu
  - 1 čajová lyžička soli
  - 2 polievkové lyžice červeného potravinárskeho gélu
- **Na krém:**
  - 460 g krémového syra
  - 180 ml smotany na šľahanie
  - 120 g jemného práškového cukru
  - 1 čajová lyžička vanilkového extraktu



## Citrónový koláč so snehom

- Na cesto:**
- 250 g múky
  - 125 g masla
  - 30 g mletých mandľí
  - 80 g práškového cukru
  - 1 vajce
  - štipku soli
  - Na polevu:
  - 6 vajec
  - 300 g cukru
  - 3 chemicky neošetrené citróny
  - 50 g roztopeného masla
  - Na penu:
  - 3 vaječné bielka
  - 80 g práškového cukru
  - 80 g cukru
  - štipku soli

**Priprava cesta:** Do nerezovej misy s metlou na šľahanie vložte múku, studené maslo nakrájané na malé kocky, mleté mandle, cukor a sol. Nasadte veko a zapnite spotrebič na 2 minúty na rýchlosť 2. Hned ako má zmes jemnú textúru, pridajte vajíčko cez otvor veka a nechajte obsah šľahať asú 1 minútu. Hned ako sa z cesta vytvori guľa, spotrebič vypnite. Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke zakryté potravinovou fóliou.

**Priprava krému:** Citróny umyte a osušte. Nastrúhajte kôru a vytlačte šťavu. Vložte vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a rozpuštené maslo do misy s metlou na šľahanie a nasadte veko. Zapnite prístroj na rýchlosť 4 a miešajte, kým zmes nie je hladká. Rúru vyhrejte na 210 °C. Vymastite tortovú formu s priemerom 28 cm. Cesto rozvalkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou. Prikrýte papierom na pečenie a vrstvou suchej fazule. Pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a vrstvu suchej fazule. Krém nalejte na korpus a pečte ďalej 25 minút pri teplote 180 °C.

**Priprava snehu:** V nerezovej misi s metlou na šľahanie a nasadeným vekom vyšľahajte bielka maximálnou rýchlosťou, kým sa nevytvoria tuhé špice. Za stáleho šľahania pridajte 80 g cukru. Znižte rýchlosť na 5 a pridajte práškový cukor a potom na 15 sekúnd zvýšte maximálnu rýchlosť. Keď je koláč upečený, použitím lžicke ho zakryte snehom. Koláč vložte na pár minút do rúry, kým sneh mierne nezhnedne.



## Jahodová krémová torta

- Na piškotový základ:**
- 4 vajcia
  - 125 g krupicového cukru
  - 125 g múky
- Na mušelinový krém:**
- 1/2 l mlieka
  - 250 g cukru
  - 4 vajcia
  - 70 g múky
  - 250 g mäkkého masla
  - 1 vanilkový struk
  - 40 g višňového koňaku\*
  - 500 g jahôd
  - tortový kruh
  - marcipán
  - práškový cukor

**Priprava piškotového základu:** Rúru predhrejte na 210 °C. V nerezovej misi s nasadenou metlou šľahajte vajcia a cukor pri maximálnej rýchlosťi po dobu 5 minút, kým vám nevznikne biela zmes. Vyplňte spotrebič a pridajte preosiatú múku, ktorú pomocou špaciele zamiešavajte od dna misky nahor. Plech na pečenie 40 x 30 cm vyložte papierom na pečenie. Zmes vylejte na vyložený plech a stierkou uhláňte, potom pečte 7 minút. Nechajte vychladnúť a pomocou tortového kruhu vykrojte 2 rovnaké piškotové kruhy.

**Priprava mušelinového krému:** Vanilkový struk prekrojte na polovicu a vyskrabte vanilkové semiačka. Nalejte mlieko do hrnca a pridajte 125 g cukru a vanilkové semiačka. Priviedte do varu. Medzitým, dajte 125 g cukru a vajcia do nerezovej misy, prípevňte metlu na šľahanie a šľahajte 2 minúty pri maximálnej rýchlosťi. Pridajte múku a znova miésejte 30 sekúnd pri rýchlosťi 4. Nalejte 1/4 vriaceho mlieka na vajcia a miésejte 30 sekúnd pri rýchlosťi 2. Túto zmes nalejte do hrnca so zvyškom mlieka a za stáleho ručného šľahania zahrievajte na strednom plamene, kým nevznikne hustý krém. Keď krém zhustne, nalejte ho do misy, zakryte ho potravinovou fóliou a nechajte 1 hodinu vychladnúť na izbovú teplotu. Nerezovú misu umyte a vylejte do nej smotanu, ktorú ste mali odloženú a šľahajte pri rýchlosťi 6. Po 1 minúte znižte rýchlosť 3 a postupne pridávajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky. Pokračujte v šľahaní po dobu 30 sekúnd, kým sa nevytvorí hladká zmes. Pridajte višňový koňák a miésejte 30 sekúnd pri rýchlosťi 6.

**Zostavenie:** Kovový tortový kruh vyložte papierom na pečenie. Vložte 1 z 2 piškotových základov na spodok tortového kruhu a druhý odložte nabok. Ten bude tvoriť vrch torty. Jahody rozkrojte na polovicu a poukľaďte po obvode kruhu tak, aby prekrojená strana smerovala von. Tretiu krém vložte dovnútra tortového kruhu a dobre rozotrite. Pridajte nasekané jahody a potom na vrch naneste tenkú vrstvu krému. Dokončte uholením druhého piškotového kruhu na vrch jahodového krému. Jahodovú krémovú tortu zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky na 24 hodín. Krémovú tortu vyberte z chladničky 30 minút pred podávaním, aby ste dokončili zdobenie. Na dozdobenie rozvalkajte marcipán na pracovnej doske, najlepšie poprášenej práškovým cukrom. Z marcipánu vykrojte kruh rovnakej veľkosti ako je tortový kruh a položte ho na jahodový koláč s krémom.

**Tip:** svoju jahodovú krémovú tortu ozdobte niekoľkými jahodami.

\* Užívanie alkoholu môže vázne poškodiť vaše zdravie - pite zodpovedne



## Tiramisu

- 3 hrnčeky silnej kávy
- 3 vajcia
- 1 krabica dlhých piškotov
- 75 g krupicového cukru
- 1 lyžica Amarettového prášku
- 250 g mascarpone
- trochu horkého kakaa na posypanie

Oddeľte žítky od bielkov. V nerezovej mise s nasadenou metlou šľahajte pri maximálnej rýchlosťi 2 minúty žítky a cukor, kým zmes nie je biela. Pridajte mascarpone a znova šľahajte pri maximálnej rýchlosťi 2 minúty. Tento krém preložte do misy a dajte nabok. Nerezovú misu a metličku umyte a osušte. Nalejte bielka do nerezovej misy a pripievajte metlu na šľahanie. Bielka šľahajte, kým nevytvorí tuhé špice, šľahajte 30 sekúnd pri rýchlosťi 6, pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a znova šľahajte 1 a pol minútu pri maximálnej rýchlosťi. Rozšľahaný sneh z bielkov jemne zapracujte pomocou špachtle do mascarpone krému.

**Zostavanie:** Polievkovú lyžicu Amarettového prášku zmiešajte so silnou kávou. Namočte piškoty do kávy a potom ich uložte na dno sklenenej nádoby ako prvú vrstvu. Pridajte vrstvu krému, potom ďalšiu vrstvu namočených piškotov. Opakujte, kým nie je sklenená nádoba plná, a dokončite vrstvou krému. Poprášte kakaovým práškom a odložte aspoň na 12 hodín do chladničky.

**Tip:** Kávu nahradte ovocnou šťavou a na ľahký dezert pridajte čerstvé ovocie.

\* Užívanie alkoholu môže vážne poškodiť vaše zdravie - pite zodpovedne



## Letná Pavlovovej torta

- 4 vaječné bielka
- štipku soli
- 90 g krupicového cukru
- 90 g práškového cukru
- 3 g vanilkového extraktu
- 1/2 lyžice octu
- 6 g kukuričnej múky
- 284 ml hustej šľahačky
- 40 g krupicového cukru
- 450 g jahôd alebo malín

**Priprava peny:** Rúru predhrejte na 110 °C. Do nerezovej misy pridajte vaječné bielok a sol'. Metlou šľahajte pri maximálnej rýchlosťi 2 a pol minúty. Za chodu pridajte krupicový cukor a nechajte zmes šľahať, kým nestuhne. Znižte rýchlosť na 4, pridajte krupicový a práškový cukor a potom na 15 sekúnd zvýšte maximálnu rýchlosť. Pomocou krúžku s priemerom 10 cm rozdeľte zmes na 8 pusinek sploštených chrbtom lyžice. Pečte asi 1 hodinu a 15 minút. Vypnite rúru a nechajte v nej pusinky chladnúť 1 hodinu. Položte ich na rošt bez papiera na pečenie.

**Priprava šľahačkového krému:** Umyte misu a metličku na šľahanie a vložte ich na miesto v spotrebici. Nalejte do misy smotanu a cukor a šľahajte rýchlosťou 5 po dobu 30 sekúnd, pričom pozorne sledujte, keď krém začne tuhnúť. Šľahačku uložte niekom do chladu, kým sa nepoužije.

**Zostavanie:** Pusinku dajte na misu, navrstejte na ťu šľahačku a na vrch položte ovocie. Aby ste mali Pavlovovej tortu ešte lepšiu, pred podávaním ju na 1 hodinu vložte do chladničky.



## Malinové cupcaky s bielou čokoládou

- Na 24 cupakov:
- Na cesto:
- 340 g mýky
- 300 g krupicového cukru
- 300 g mäkkého masla
- 6 vajec
- 11 g kypriaceho prášku
- 9 cl plnotučného mlieka
- 1 lyžica vanilkového extraktu
- 200 g mrazených kúskov malín
- Na polevu:
- 120 g bielkov
- 130 g krupicového cukru
- 230 g mäkkého masla
- 200 g bielej čokolády
- 4 lyžice repkového oleja
- Papierové košíčky
- Plechy na muffiny alebo košíčky

**Na 24 košíčkov:**  
**Príprava cesta:** Rúru predhrejte na 180 °C. Do nerezovej misy so šľahačom pridajte mýku, droždie, cukor, vajcia, vanilkú, maslo a mlieko. Nasadte veko a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosťi 1 a potom 2 minúty pri rýchlosťi 4. Na záver pridajte kúsky malín a miešajte aspoň pri rýchlosťi 3 po dobu 15 sekúnd. Rozložte papierové košíčky do plechu na muffiny a do 2/3 ich napišťte zmesou. Pečte 15 minút pri teplote 180 °C a potom ich nechajte úplne vychladnúť.

**Príprava krému:** Rozpustite bielu čokoládu s repkovým olejom v mikrovlnke pri nízkej teplote. Bielka s cukrom šľaháme ručne vo vodnom kúpeli ručným mixérom, kým zmes nezdvinojné obliek svoj objem a nebudé lesklá. Zmes preložte do nerezovej misy s metlou na šľahanie; nasadte veko a šľahajte 2 minúty rýchlosťou 10, kým sa na šľahači nevytvoria mäkké špice. Potom pridajte mäkké maslo a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosťi 12. Odstráňte hornú časť misy, pomocou špachtle zoškrabte vnútorné strany misy a pridajte rozpustenú bielu čokoládu. Ešte raz miešajte 30 sekúnd pri rýchlosťi 12. Vložte krém do vrecka na zdobenie s hvezdickou špičkou a ozdobte úplne vychladnuté cupcaky.

**Tip:** Dopravte si a ozdobte svoje košíčky cukrovými perlamuty alebo čokoládovou posypkou.



## Čokoládová torta Royal

x 8

miska

metla na

šľahanie

Na korpus:

- 45 g mletých mandľí
- 10 g strúhaného kokosu
- 20 g mletých lieskových orechov
- 50 g práškového cukru
- 20 g mýky
- 80 g vaječných bielkov (3 malé vajcia)
- 50 g cukru

Na chrumkavou pralinku:

- 240 g pralinkovej čokolády
- 140 g crêpes dentelles
- 200 g čokoládovej polevy
- Tortový kruh, priemer 26 cm
- Na čokoládovú penu:
  - 90 g mlieka
  - 3 pláty želatiny
  - 90 g tmavej čokolády
  - 50 g mliečnej čokolády
  - 250 g šľahačky, 30 % tuku

**Príprava korpusu:** V miske zmiešajte krupicový cukor, múku, mleté mandle, mleté lieskové orechy a kokos. Nalejte bielko do nerezovej misy a prípevnite metlu na šľahanie. Šľahajte na najvyšších otáčkach, kým sa z bielkov nevytvoria veľmi pevné špice. Postupne pridávajte cukor, aby sa vytvorila veľmi tuhá pena. Pridajte suchú zmes a pomocou špacitle jemne zapracujte. Vložte zmes do vrecka na zdobenie. Na plech vyložený papierom na pečenie a vysypaný práškovým cukrom vytlačte kruh s hrúbkou 1 cm a priemerom 25 cm. Pečte približne 15 minút pri teplote 170°C.

**Príprava chrumkavej čokolády:** Čokoládu rozpustite v mikrovlnke s lyžicou repkového oleja. Crêpes dentelles rozdrvte a spojte s rozpustenou čokoládou. Medzi 2 vrstvami papiera na pečenie rozťiahnite zmes a vložte do chladničky. Keď je korpus vychladenutý, pripravte čokoládovú penu: tmavú čokoládu a mliečnu čokoládu rozpustite v mikrovlnnej rúre. V hrnci privedte mlieko do varu a pridajte vopred namočenú želatinu (namočte ju asi na 10 minút do studenej vody a potom ju postláčajte, aby zrnáklala). Rozpustenú čokoládu zalejte horúcim mliekom a ručne šľačom dobre premiešať, kým nevznikne hladká zmes. Nechajte vychladnúť. Nalejte smotanu na šľahanie do veľmi studenej nerezovej misy. Uistite sa, že miska z nehrdzavejúcej ocele je veľmi studená, potom do nej nalejte tekutý krém. Pripojte metlu na šľahanie a veko, potom šľahajte 2 minuty pri rýchlosťi 6, potom 30 sekúnd pri maximálnej rýchlosťi. Šľahačku pridajte do čokolády a zmes jemne zapracujte, aby ste získali čokoládovú penu.

**Zostavanie:** Položte korpus na dno kruhu, ktorý ste predtým vyložili papierom na pečenie, aby sa jednoduchšie vyberal. Vykrojte kruh z chrumkavej pralinky rovnakého priemeru ako korpus a položte ho na korpus. Natrite čokoládovú penu. Uistite sa, že pena je dokonale vyhladená a vložte tortu do mrazeničky aspoň na 12 hodín. Pred podávaním vyklopťte tortu na rošt a pokryte čokoládovou polevou, ktorú roztopíte v mikrovlnke. Po 5 minútach preložte tortu na tortovú tácu a pred podávaním ju nechajte 2 hodiny rozmraziť.



## Cesto na pizzu

miska

hnetaci hák

metla na

- Na 4 pizze:
- 600 g múky
  - 320 ml vlažnej vody
  - 4 lyžice olivového oleja
  - 12 g sušeného pekárenského droždia
  - sol'

Do nerezovej misy s hákom na cesto dajte múku, olivový olej, droždie a soľ. Nasadte veko. Prepnite na rýchlosť 2. Zalejte vlažnou vodou a miešajte 2 minuty, kým sa z cesta nevytvorí pekná guľka. Nechajte kysnúť, kým sa cesto nezdvjoniásobi. Vyvaľkajte a tvarujte podľa použitia.



## Slaný bochník

x 6

miska

metla na

- 200 g múky
- 4 vajcia
- 11 g kypriaceho prášku
- 10 cl mlieka
- 5 cl olivového oleja
- 12 sušených paradajok
- 200 g syra feta
- 15 zelených olív bez kôstok
- štipku kari prášku (voliteľné)
- sol' a čierne korenie

Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymasťte a poprášte múkou. V nerezovej misi s mixérom a vekom zmiešajte múku, vajcia a droždie. Začnite rýchlosťou 2, potom zvyšujte na rýchlosť 4 po dobu 30 sekúnd. Pridajte olivový olej a studené mlieko a miešajte 2 minuty. Prepnite na minimálnu rýchlosť a pridajte sušené paradajky, fetu, zelené olivy (nakrájané na kúsky) a kari prášok. Osoľte a okoreňte. Nalejte zmes do formy a vložte do rúry na 45 až 60 minút, v závislosti od rúry. Pichnite nožom, aby ste skontrolovali, či je bochník prepečený.

Tip: Fetu nahradte mozzarellou a pridajte niekoľko nakrájaných listov bazalky.



## ALAPVETŐ CUKRÁSZTERMÉKEK

Tejszínhab	35
Fánktészta	35
Omlós tésztta	36
Briós	36
Francia kenyér	37
Gabonakenyér	37



## GOURMET FINOMSÁGOK

Csokoládé hab	38
Cukormázas répatorta és cukormáz	38
Vaníliás macaron	39
Amerikai citromos sajttorta	40
Málnás pillecukor	40



## KÜLÖNLEGES ALKALMAK

Vörösbársony torta	41
Citromos habcsók torta	42
Eperkrém torta	43
Tiramisu pohárkrém	44
Nyári gyümölcsös Pavlova	44
Málnás, fehércsokis muffin	45
Royal csokitorta	46



## SÓS FINOMSÁGOK

Pizzatészta	47
Sós vekni	47



6-8 személyre

tál

habverő

- 40 cl nagyon hideg folyékony tejszín
- 70 g porcukor



tál

habverő

- 20 nagy vagy 40 kis fánkhöz:
- 30 cl víz
  - Kevés só
  - Kevés cukor
  - 120 g vaj
  - 240 g liszt
  - 6 tojás

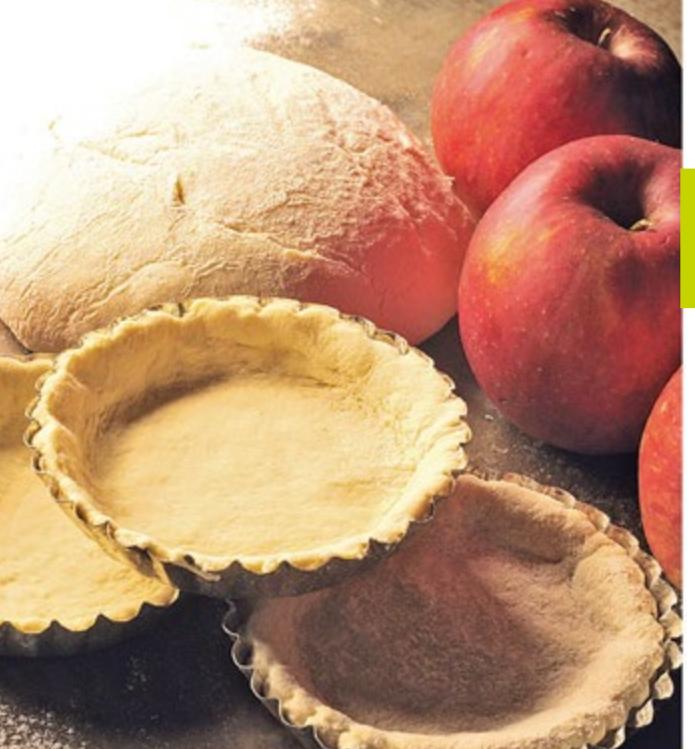
## Tejszínhab

Öntsük a folyékony tejszínt és a porcukrot a habverővel és a tetővel felszerelt rozsdamentes acél tálba, amelyet előzőleg a hűtőben lehűtöttünk. Kapcsoljuk be a készüléket 6-os fokozaton 2 percre, majd maximális sebességen 2-3 percre.

## Fánktészta

Serpenyőben melegítse fel a vizet a vajjal, sóval és cukorral. Forraljuk fel, majd egyszerre adjuk hozzá a lisztet. Fakanálal addig keverjük, amíg a tésztát az összes nedvességet magába szívja. Tegyük a tésztát a krémkeverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba, majd 2-es fokozaton keverjük 10 percen át, hogy lehűljön. Válasszuk a 3-as fokozatot, és egyesével adjuk hozzá a tojásokat a fedél nyílásán keresztül. Miután az összes tojást belekevertük, egy spatulával hüzzük le a tésztát az edény oldaláról. Majd további 2-3 percen keresztül dolgozzuk össze a tésztát, amíg az össze nem áll. Kiskanál vagy habzsák segítségével kis kupacokat készítünk. Sütőben süssük 180°C-on 40 percig. Nyitott sütőajtó mellett várjuk meg, amíg a fánkok kiühnek. Semmiképp se vegyük ki azonnal a sütőből, mivel összeeshetnek. Amikor teljesen kiühtek, töltösek meg keményre vert tejszínhabbal, fagylalittal vagy cukrászkáddal.

Tipp: Sós fánk készítéséhez helyettesítsük a cukrot egy csipet sóval, majd sütés előtt szörjk meg a fánkok tejet részelt sajtjal.



## Omlós tézta

350 g-os pitealaphoz:

- 200 g liszt
- 100 g vaj
- 5 cl víz
- Csipet só

Tegyük a liszset, vajat és a sót a rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a keverőlapátot és a fedelel, majd fokozatosan 1-3 fokozatra kapcsolva 2 percen át keverjük a géppel. Ezután kapcsoljuk 2-es fokozatra, és keverés közben adjuk hozzá a vizet. Keverjük további még egy percig, amíg a tézta sima gombóccá áll össze. Fedjük le a tézstát, és hűvös helyen hagyjuk pihenni legalább egy órán át, mielőtt kinyújtanánk és megsütnénk.

Tipp: két 350 g-os pitealaphoz duplázzuk meg a hozzávalók mennyiségét, és kövessük a fenti lépéseket.



## Briós

- 500 g liszt
- 10 g só
- 50 g cukor
- 200 g vaj
- 4 egész tojás és
- 2 tojássárgája
- 10 cl langyos tej
- 10 g szárított élesztő

Tegyük a liszset a rozsdamentes tálba, és formázzunk két mélyedést: tegyük a sót az egyikbe, az élesztőt, a cukrot és a langyos tejet pedig a másikba. A sót és az élesztőt ne egyszerre adjuk hozzá, mivel az élesztő rosszul reagál, ha sóval érintkezik. Tegyük bele a tojásokat, és szereljük fel a dagasztókart valamint a fedelel. Válasszuk az 1-es fokozatot, majd dagasszuk 30 másodpercig, ezután folytassuk 2-es fokozaton két perc 30 másodpercig. A készülék leállítása nélkül adjuk hozzá a vajat egy percen belül; a vaj ne legyen túl puha (felhasználás előtt fél óráig tartunk szabahőmérsékleten). Folytassuk a dagasztást 3 percen 2-3 fokozaton, majd 3 és 7 perc között 3-as fokozat. Takarjuk le a tézstát, és szabahőmérsékleten hagyjuk kelni két órán át, majd erőteljesen gyűrjük át a tálban. Takarjuk le, és hagyjuk további két órán át kelni a hűtőben. Ismét dolgozzuk át a tézstát, a tálban gyúrva. Vágjuk félbe, majd takarjuk le müanyag fóliával. Hagyjuk egy éjszakán át kelni a hűtőben. Másnap vajazzunk és lisztezzünk ki egy briós vagy egy savarin sürförmöt (gyorsabban kel). Formázzunk nyolc kis gombócot a tézstából. Tegyük a formába, majd meleg helyen (35°C-ra állított sütő) hagyjuk kelni 3 órán át, mik a tézsa kitölti a formát. Kenjük meg a tézstát tojássára és tej keverékkel, majd süssük 180°C-on 25 percig.

Tipp: keverjünk csokoládéforgácsot vagy kandírozott gyümölcsöt a tézstába a még finomabb csemegéért.



## Francia kenyér

Egy kb. 800 g-os vejnihez:

- 1 kg liszt
- 600 ml langyos víz
- 20 g szárított élesztő
- 20 g só

Tegyük a liszset, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a dagasztókart és a fedelel, majd a legkisebb fokozaton kapcsoljuk be néhány másodpercre, és a fedél nyílásán keresztül adagoljuk hozzá a langyos vizet egy percen át. Kapcsoljuk 1-es fokozatra, és dagasszuk 7 percen át. Amikor kész, hagyjuk a tézstát szabahőmérsékleten pihenni, nagyjából fél óráig. Osszuk ketté a tézstát, és kézzel formázzuk gömbbe. Helyezzük a megformázott tézstát kivajazott, lisztezett tepsire. Hagyjuk meleg helyen kelni nagyjából egy órán át. Melegítsük elő a sütőt 240°C-ra. Vágjuk be a vejni tetejét éles kessel, majd kenjük át langyos vízzel. Tegyük egy vízzel teli kis edényt a sütőbe, ettől aranybarna kéreg sűr a kenyérre. Süssük 40 percen át 240°C-on.



## Gabonakenyér

Egy kb. 800 g-os vejnihez:

- 750 g kenyérliszт
- 420 ml langyos víz
- 15 g szárított élesztő
- 15 g só
- Zabpehely a tetejére

Tegyük a liszset, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Illesszük a helyére a dagasztókart és a fedelel. Kapcsoljuk a készüléket a legkisebb sebességre, majd egy perc alatt adagoljuk hozzá a vizet a fedél nyílásán keresztül. Kapcsoljuk 1-es fokozatra, és dagasszuk 7 percen át. Konyharuhával takarjuk le a tézstát, és meleg helyen hagyjuk pihenni 15 percig. Osszuk ketté a tézstát, és helyezzük lisztezett felületre. Kézzel lapitsuk négyzetögletéssé. A széleket hajtsuk be középre, majd ökökkél lapitsuk ki a tézstát. Ismételjük meg az előző lépést. Formázzuk hosszú vejnivé. Helyezzük a vejni egy 25 cm hosszú tepsire. Eryhén nedvesítünk meg annak felületét, és szórjuk meg zabpehellyel. Nedves konyharuhával takarjuk le a tézstát, és meleg helyen hagyjuk kelni 1 órán át. Hosszabban vágjuk be a vejni 1 cm mélyen. Helyezzük a vejni 240°C-ra előmelegített sütőbe egy vízzel töltött kis edényrel együtt, hogy szép aranybarna sülhessen a kenyér. Süssük 30 percig. Vegyük ki a kenyeret a tepsiből, és rácson hagyjuk kihülni.

Tipp: vendégeknek készítsünk kis kifliket. Szörjük meg mákkal vagy szezámmaggal.



## Csokoládéhab

- 200 g főzőcsokoládé
- 100 g cukor
- 50 g vaj
- 6 tojás

Törjük darabokra a csokoládét. Tegyük egy keverőtálba a felkockázott vajjal együtt. Nagyából 1 percen keresztül olvassuk mikrohullámú sütőben. A habverővel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acéltában tálban a legmagasabb fokozaton, másfél perc alatt verjük kemény habbá a tojásfehérjét. A gép leállítása nélkül adjuk hozzá a cukrot, majd verjük még további egy percen keresztül. Habverővel keverjük simára a csokis, vajas keveréket, majd folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a 4 tojássárgáját. Adjunk egy kanál felvert tojásfehérjét a keverékhez, és határozott, gyors mozdulatjal oszlassuk el, lazítva a krémét. Ezután óvatosan forgassuk a csokoládés keverékbe a maradék felvert tojásfehérjét. Tegyük hűtőbe pár órára.

Tipp: adjunk finomra rezelt narancshéjat a felvert tojásfehérjéhez.



## Cukormázas répatorta és cukormáz

- A téstához:**
- 130 g barnacukor
  - 12 cl napraforgóolaj
  - 4 tojás
  - 1 narancs
  - héja és leve
  - 240 g liszt
  - 10 g sütőpor
- 2 teáskanál őrlött fahéj**
- 250 g rezelt répa
  - 50 g tört dió
  - 50 g mazsolá
- A cukormázhöz:**
- 100 g olvasztott vaj
  - 150 g 25% zsírtartalmú krémsajt
  - 100 g porcukor

**Készítünk el a téstázt:** Melegítünk elő a sütőt 180°C-ra. A rozsdamentes acél tában a habverővel keverjük össze a barnacukrot, az olajat, a tojást, valamint a narancs héját és levét; helyezzük rá a fedeleket, és forgassuk 4-es fokozaton 1 percig. Adjuk hozzá a lisztet, az élesztőt és a fahéjet, majd keverjük tovább 3-as fokozaton 1 percen át. Végül tegyük a keverékbe a répat, a diót és a mazsolát, és forgassuk a legkisebb fokozaton 30 másodpercig. Vajazzunk és lisztezzünk ki egy kerek tortaformát, öntsük bele a téstát és szússuk 45 percen át 180°C-on.

**Közben készítünk el a cukormázt:** Illesszük a helyére a rozsdamentes acél tálát és a habverőt. Tegyük bele az olvasztott vajat, a krémsajtot és a porcukrot, majd keverjük 3-as fokozaton, míg sima krémét kapunk. Tegyük hűtőbe. Miután a répatorta teljesen kihült, egy spatulával kenjük szét a cukros mázat a torta tetején.

Tipp: a tortát díszíthetjük kókuszreszelékkel.



- A macaronhoz:**
- 200 g kristálycukor
  - 200 g őrlött mandula
  - 2 x 80 g tojásfehérje
  - 200 g kristálycukor
  - 7,5 cl víz
  - ½ vaníliarúd
- A mousseline krémhez:**
- 50 cl tej
  - 6 tojássárgája
  - 125 g cukor
  - 100 g vaj
  - 20 g liszt
  - 30 g kukoricaliszt
  - ½ vaníliarúd

**Előbb készítük el a macaronokat:** Robotgépen keverjük össze a 200 g porcukrot a 200 g őröl mandulával. A keverék neve "tant pour tant". Szítljük át a "tant pour tant"-t, majd tegyük félre. Egy serpenyőben forraljuk fel a vizes a porcukorral keverés nélküli; a szírup hőmérsékletének - amely ne haladja meg a 115°C-ot - ellenörzéséhez használjunk konyhai hőmérőt. A rozsdamentes acél tálban a habverővel 6-os fokozaton verjünk kemény habbá 80 g tojásfehérjét, majd állításra a legmagasabb fokozatot, amikor a szírup hőmérséklete eléri a 105°C-ot. Amikor a szírup hőmérséklete eléri a 115°C-ot, vegyük le a tűzről, és vékony sugárban öntsük a kemény tojáshabra a rozsdamentes acél tálban. További 6 percen át verjük tovább a keveréket, hogy a hab egy kis lehűljön. A maradék, fel nem vert (80 g) tojásfehérjét adjuk hozzá a korábban félretett "tant pour tant" keverékhez, és keverjük simára. Vágjuk felbe a vaníliarudat, az egyik felén kaparjuk ki a belsejét és tegyük a keverékbe. Rugalmas spatulával keverjük össze a tojáshab harmadát a marcipánnal a lazább állag érdekelben, majd adjuk hozzá a tojáshab maradékát, miközben macaron állaigává válki. Ez azt jelenti, hogy alulról felfelé emelgetve spatulával keverjük össze, nagyából 1 percen át. Töltsük a keveréket 8 mm-es habzsákba. Sütőpapírral béléljünk ki egy tepsit. A habzsák segítségével nyomjunk egyforma, diónyi méretű korongokat, egyenletesen elosztva a tepsin. Finoman ütöggessük meg a tepsit, majd hagyjuk száradni a macaronokat szobahőmérsékleten kb. 30 percig. Melegítük elő a sütőt 150°C-re, 14 percig süссük a macaronokat, majd helyezzük a sütőpapírt nedves munkafelületre, hogy könnyebben leszedhetünk azokat.

Készítünk el a vaniliás mousseline krémet: lassú tűzön melegítünk fel a tejet. És adjuk hozzá a kikárt vaníliarúd felének belsejét. A habverő segítségével a rozsdamentes acél tálban verjük fel a tojássárgáját a cukorral 2 percig a legmagasabb fokozaton, majd adjuk hozzá a lisztet és a kukoricalisztet, és folytatva a keverést 4-es fokozaton további 1 percig. Öntsük a forró tejet a keverékre, készíti habverővel oszlassuk el, majd helyezzük az egészét alacsony lángra, 3-4 perce, folyamatosan kevergetve, amíg a krém besűrűsödik. Vegyük le a tűzről, és keverjük bele a felkockázott vajat. Öntsük a krémöt jól zárható edénybe, és legalább másfél órára tegyük hűtőbe.

**Összeállítás:** Töltsünk meg egy 8 mm-es habzsákat a vaniliás mousseline krémmel, és töltük meg a macaronok felét. A másik felület illesszük a tetejükre, majd sorakoztassuk szorosan záródó dobozba.

Tipp: a vaníliát helyettesíthetjük másnázzel, a macaron keverékhez pedig adhatunk rózsaszín ételfestéket.

## Vaníliás macaron



## Amerikai citromos sajttorta

**Készítsük el az alapot:** Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra, majd törjük apró darabokra a kekszet egy tálban. Keverjük össze a cukorral és az olvasztott vajjal. Terítünk el keveréköt egy 28 cm átmérőjű kapcsos tortaformára alján, majd helyezzük 12 percre a sütőbe. Vegyük ki a formát, és emeljük a sütő hőmérsékletét 210°C-re.

- A sajttorta alapjához:**
  - 180 g sima keksz
  - 90 g olvasztott vaj
  - 20 g kristálycukor
- A krémhez:**
  - 900 g natúr krémsajt, 25% zsírtartalommal
  - 260 g porcukor
    - csipet só
    - 70 g liszt
    - 1 citrom
    - héja és leve
    - 600 g 30%-os tejzsín
    - 8 tojás
    - 1 teáskanál vaniliakivonat

Tipp: A kekszet morzsolt mézeskaláccsal is helyettesíthetjük.



## Málnás pillecukor

- Kb. 70 kockához**
- A pillecukorhoz:**
  - 500 g + 35 g kristálycukor
    - 70 g glükóz
    - 15 cl viz
    - 12 nagy zselatinlap
  - 180 g tojásfehérje
  - 100 g málnapép
    - Cukorhőmérő
  - A bevonathoz:**
    - 50 g kukoricaliszt
    - 60 g kristálycukor

Átassal a zselatinlapokat hideg vizbe. Egy nagy lábasban helyezzük nagy lángra az 500 g porcukrot, a glükózt és a vizet. Közben öntsük a tojásfehérjéket és 35 g cukrot a habverővel fel-szerelt rozsdamentes acél tálba. Amikor a lábasban lévő szirup hőmérséklete eléri a 110°C-ot, tekerjük a gépet 6-os fokozatra, hogy sima habot kapunk. Amikor a szirup 130°C-ra melegszik, vegyük le tűzról, majd keverjük bele a száritott zselatinlapokat. Öntsük a keveréket a kemény tojáshabra. Kapcsoljuk a gépet 4-es fokozatra, és lassanként adagoljuk a gyümölcspépet. Várunk meg, míg eloszlik, és a keverék lehűl, majd kissé megszilárdul. Öntsük a keveréket kivajazott négyzetes tépsibe, majd hagyjuk a hűtőben állni legalább 1 órán át. Vágjuk kis kockákra a pillecukrot, és forgassuk a porcukros, kukoricakeményítős keverékre. Hagyjuk rácson megszárudni.



## Vörös bársony torta

**Készítsük el a tortát:** Kezdjük a sütő előmelegítésével 175°C-ra. Tegyük a tészta összes hozzávalóját a rozsdamentes acél tálba, amelybe keverőlapátot szereltünk. Helyezzük a rá a fedelel, majd a legkisebb fokozaton keverjük 30 másodpercre át; ezután keverjük 3 percig, fogakatosan növelve a sebességet 2-ről 4-re. Osszuk el a tésztát két, sütőpapírral belsejű piskótatortaformában, símitsuk el a tetejét, majd süsük 25-30 percig. Hagyjuk hűlni 10 percen át. Illesszünk egy rácscot a tortaforma tetéjére, és óvatosan fordítsuk ki a tésztát. Várjuk meg, amíg teljesen kihűl, és borítsuk be a félíával. Tartsuk hűtőben legalább egy órán, de lehetőleg egy éjszakán át.

**Készítsük el a krémet:** A keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes acél tálban fogakatosan növelve a sebességet a 4-es fokozatig, keverjük a krémsajtot a cukorszíppal 30 másodpercen át: a keverék legyen sima és krémes, de ne folyós. Adjuk hozzá a lehűtött tejszínt és a vaníliát majd 3-as fokozaton forgassuk 30 másodpercen, illetve a legmagasabb fokozaton 2 percen át.

**Összeállítás:** Vágjuk a hideg tortalapot kétfelé, és kenjük meg a belsejüket a krémmel. Helyezzük egymásra felváltva a tészta- és a krémrétegeket, majd kenjük meg a tetejét egy vékony réteg krémmel. Tegyük a tortát 10 percen a hűtőbe, majd vonjuk be a megmaradt krémmel.

- A tésztához:**
  - 300 g porcukor
  - 250 g liszt
  - 240 ml tej
- 1 evőkanál fehérborecet**
  - vagy citromlé
  - 120 g vaj
- 12 g cukrozatlan kakaópor**
- 2 nagy tojás**
  - 1 tasak sütőpor
- 1 teáskanál vaniliakivonat**
  - 1 teáskanál só
  - 2 teáskanál piros ételfesték-zselé
- A krémhez:**
  - 460 g krémsajt
  - 180 ml tejszín
  - 120 g nagyon folyékony cukorszírup
  - 1 teáskanál vaniliakivonat



## Citromos habcsók torta

**Készítsük el a tésztát:** Tegyük a lisztet, a kis kockákra vágott hűdék vajat, az órolt mandulát, a cukrot és a sót a keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a fedélet, majd kapcsoljuk 2-es fokozatra 2 percre. Amint a keverék finom, morzsás állagúvá válik, adjuk hozzá a tojást a fedél nyilásán kezstülről, és forgassuk kb. 1 percen át. Amint a tézta gömbbé áll össze, kapcsoljuk ki a robotgépet. Fóliával lefedve hűtőben hagyjuk pihenni a tésztát legalább egy órán át.

**Készítsük el a krémet:** Mossuk meg, majd száritsuk le a citromokat. Reszeljük le a héjukat, és facsarjuk ki a levűket. Tegyük a tojást, a cukrot, a citromhéjat és a levet az olvasztott vajjal együtt a habverővel ellátott tálba, és illesszük rá a fedélet. Kapcsoljuk a készüléket 4-es fokozatra, és keverjük simára a hozzávalókat. Melegítük elő a sütöt 210°C-ra. Vajazzunk ki egy 28 cm átmérőjű piteformát. Nyújtuk 4 mm vastagra a tésztát, majd vilával szürkáljuk meg. Tegyük rá sütőpapírt, nehezékként pedig száraz babot. Süssek így 15 percig. Vegyük le a sütőpapírt és a nehezékként használt száraz babot. Öntsük a krémét a pitetésztrára, majd süssek további 25 percig 180°C-on.

**A habcsókhöz:** • 3 tojásfehérje • 80 g porcukor • 80 g kristálycukor • csipet só  
**A habcsót:** • 3 tojásfehérje • 80 g porcukor • 80 g kristálycukor • csipet só

**Készítsük el a habcsót:** A habverővel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban a legmagasabb fokozaton verjük kemény habbá a tojásfehérjéket. Folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a 80 g kristálycukrot. Tekerjük le 5-ös fokozatra, és adjuk hozzá a porcukort, majd ismét kapcsoljuk a legmagasabb fokozatra, 15 másodpercre. Amikor a pite megsült, egy kanál segítségével borítuk be a tojáshabbal. Pár percre helyezzük vissza a pite a sütőbe, amíg a tetején a hab aranybarnává válik.



## Eperkrém torta

**A piskótahoz:** • 4 tojás • 125 g kristálycukor • 125 g liszt  
**A mousseline krémhez:** • ½ l tej • 250 g kristálycukor • 4 tojás • 70 g liszt • 250 g lágy vaj • 1 vaníliárúd • 40 g cseresznye likőr • 500 g eper • 1 tortagyűrű • marcipán • porcukor

**Készítsük el a piskótát:** Melegítük elő a sütöt 210°C-ra. A habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálban a legmagasabb fokozaton verjük fel a tojást a cukorral, amíg kifehéredik. Állitsuk le a készüléket, kézzel adjuk hozzá az átszíntetett liszettel, egy spatulával a tál aljáról felfele húzogatva. Sütőpapírral béléljünk ki egy 40 x 30 cm-es tepsisz. Öntsük a tésztát az így előkészített tepsibe, a spatulával simítssuk el, majd süssek 7 percig. Hűtsük ki, majd a tortagyűrű segítségével vágjunk ki belőle két kerek piskótalapot.

**Készítsük el a mousseline krémet:** Vágjuk felbe a vaníliarudat majd kaparjuk ki a belsejét. Öntsük a tejet egy lábasba 125 g cukorral és a vaníliával. Forraljuk fel. Ezalatt, töltük a maradék 125 g cukrot és a tojásokat a rozsdamentes acél tálba, szereljük fel a habverőt, majd forgassuk a legmagasabb fokozaton 2 percig. Adjuk hozzá a liszset, és keverjük újabb 30 másodpercen át 4-es fokozaton. Öntsük a forró tej ¼-ét a tojásra, majd 2-es fokozaton keverjük 30 másodpercig. Öntsük a keverést a maradék tejjal együtt a lábasba, majd közepe lángon közi habverővel folyamatosan kevergetve várjuk, amíg besűrűsödik. Amikor a krém sűrűvé vált, öntsük egy tálba, fedjük le fóliával, és várunk 1 órát, amíg szobahőmérsékletre hűl. Mossuk el és szárazítsük meg a rozsdamentes acél tálát. Öntsük bele a félretett krémet, majd keverjük habosra 6-os fokozaton. 1 perc eltehetővel kapcsoljuk vissza a gépet 3-as fokozatra, és lassanként adagoljuk a felkockázott puha vajat. Verjük tovább 30 másodpercig, miközben a krém nem kapunk. Öntsük a cseresznye likőrt a keverékhez, majd 6-os fokozaton forgassuk még 30 másodpercig.

**Osszeállítás:** Béleljük ki a fém tortagyűrűt sütőpapírral. Helyezzük a két piskótakarika egyikét az aljára, a másikat pedig tegyük felre a tetejére. Vágjuk felbe az epreket, és állitsuk sorban a tortagyűrű szélén, hogy a vágott felületek kifelé nézzen. Öntsük a krém harmadát a tortaformára a belsejébe, és alaposan kenjük szét. Adjunk hozzá az aprított eprettel, majd kenjük egy körönkívül a krém tetejére. Illesszük a második piskótakarikát az eperkrém torta tetejére. Az eperkrém tortát vonjuk be frissen törtölő fóliával, majd 24 órára tegyük hűtőszekrénybe. Tállás előtt 30 perccel vegyük ki a tortát a hűtőből, hogy elkészitsük a díszítését. A tortadekoráláshoz nyújtuk ki a marcipánt a munkalapon, amelyet előzőleg megszortunk porcukorral. Vágjunk a tortaformával azonos méretű korongot a marcipánból, és illesszük az eperkrém torta tetejére.

**Tipp:** díszítsük az eperkrém tortát néhány eperrel.

\* A túlzott alkoholfogyasztás súlyos egészségkároso-dást okozhat - igyunk felelősséggel



- 4 tojásfehérje
- csipet só
- 90 g kristálycukor
- 90 g porcukor
- 3 g vaníliaaroma
- 1/2 teáskanál ecet
- 6 g kukoricaliszt
- 284 ml tejszín folyékony tejszín
- 40 g kristálycukor
- 450 g eper vagy málna

## Nyári gyümölcsös Pavlova

**Készítünk el a habot:** Melegítsük elő a sütőt 110°C-ra. Öntsük a tojásfehérjét és a sót a habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Verjük két és fél percen át a legmagasabb fokozaton. A gép leállítása nélkül adjunk hozzá a porcukrot, és készítünk kemény habot. Tekerjük le 4-es fokozatra, és adjunk hozzá a kukoricalisztet illetve a porcukrot, majd ismét kapcsoljuk a legmagasabb fokozatra, 15 másodpercre. Használunk egy 10 cm átmérőjű kerek formát a keverék 8 külön adag habra osztásához, amelyeket egy kanál háztalajjal ellápitunk. Süssük kb. 1 óra 15 percig. Kapcsoljuk ki a sütőt, majd hagyjuk állni a habcsókokat 1 órán át. Ezután tegyük át a habcsókokat egy rácusra, a sütő papír nélkül.

**Készítünk el a tejszínhabot:** Mossuk el a tálat és a habverőt, majd illessük vissza a robotgépre. Öntsük a tejszint és a cukrot a tálba, majd 5-ös fokozaton verjük fel 30 másodpercig, óvatosan, amíg a krém sűrűsödni kezd. A felhasználási tároljuk hűvös helyen a tejszínhabot.

**Összeállítás:** Tegyük a habcsókot egy tányéra, kenjük meg tejszínhabbal, és a tetejére szórunk gyümölcsöt. A finomabb Pavlova érdekében, tálalás előtt tegyük hűtőbe 1 órára.



- 3 csésze erős kávé
- 3 tojás
- 1 csomag babapiskótá
- 75 g porcukor
- 1 evőkanál Amarettó
- 250 g mascarpone
- Egy kevés cukrozatlan kakaópor

## Tiramisu pohárkrém

Válasszuk szét a tojások sárgáját és fehérjét. A rozsdamentes acél tálban a habverő segítségével a legnagyobb fokozaton keverjük habosra a tojássárgáját a cukorral 2 percig, amíg a keverék kifehéredik. Adjuk hozzá a mascaronét, és a legmagasabb fokozaton habosítuk további 2 percen át. Öntsük a krémet egy tálba, majd tegyük féle. Mossuk el és száritsuk meg a rozsdamentes acél tálal illetve a habverőt. Öntsük a tojásfejérjét a rozsdamentes acél tálba, és illessük vissza a habverőt. Készítünk kemény tojáshabot, 30 másodpercen át forgassuk 6-os fokozaton, adjunk hozzá 1 teáskanál cukrot, majd a legmagasabb fokozaton verjük további másfél percig. Spatula segítségével óvatosan forgassuk össze a felvert tojáshabot a mascarpone krémmel.

**Összeállítás:** Keverjük össze az evőkanállyi Amarettot az erős kávéval. Áztassunk néhány piskótát a kávéba, majd helyezzük az üvegpohár aljára első rétegként. Kenjük rá egy réteg krémet, majd illessük rá egy újabb réteg áztatott piskótát. Ismételjük, amíg az üvegpohár megtelik, és fejezzük be egy krémréteggel. Szórjuk meg kakaóporral, és tegyük az üvegpoharakat hűtőbe legalább 12 órára.

**Tipp:** A kávét helyettesítsük gyümölcslével, és egészítük ki friss gyümölccsel egy könyű desszerthez.

\* A túlzott alkoholfogyasztás súlyos egészségkárosodást okozhat – igyunk felelősséggel



- 24 cupcake-hez:
- A tésztához:
- 340 g liszt
- 300 g kristálycukor
- 300 g lágy vaj
- 6 tojás
- 11 g sütőpor
- 9 cl 28%-os zsírtartalmú tej
- 1 evőkanál vaníliaaroma
- 200 g fagyaszott málna
- A krémhez:
- 120g tojásfehérje
- 130 g kristálycukor
- 230 g lágy vaj
- 200 g fehércsokoládé
- 4 evőkanál repceolaj
- Papír muffin formák
- Muffin vagy cupcake sütőforma

## Málnás, fehér csokis muffin

24 muffinhoz:

**Készítünk el a tésztát:** Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Tegyük a lisztet, élesztőt, cukrot, tojást, vaniliát, vajat és a tejet a keverőlapattal felszerelt rozsdamentes tálba. Helyezzük rá a fedelet, majd keverjük 1-es fokozaton 30 másodpercen át, illetve 4-es fokozaton 2 percen át. Végül adjunk hozzá a málnát, és a legalacsonyabb fokozaton forgassuk össze 15 másodpercig. Rakunk mindenki muffin formába egy-egy muffin párt, és töltük 2/3-ig a tésztával. Süssük 15 percen át 180°C-on, majd várjuk meg, amíg teljesen kihűl.

**Készítünk el a krémet:** Mikrohullámú sütőben alacsony hőmérsékleten olvassuk fel a fehér csokoládét a repceolajjal együtt. Tegyük a tojásfehérjét és a cukrot keverőtábla, és kézi habverővel verjük, amíg a keverék térfogata a duplájára nő és fényessé válik. Öntsük ezt a keveréket a habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba; illessük rá a fedelét, majd verjük 10-es fokozaton 2 percig, amíg kis csúcsok kepződnek a habverőn. Adjunk hozzá a lágy vajat, majd keverjük további 30 másodpercig 12-es fokozaton. Vegyük le a készülék fedelét, spatula segítségével húzzuk le a tál oldalára tapadt krémet, és adjunk hozzá az olvasztott fehér csokoládét. Keverjük így 12-es fokozaton 30 másodpercig. Kanalazzuk a krémét csillag alakú csővel ellátott habzsákba, majd díszítük a teljesen kihült muffinokat.

**Tipp:** Kényeztessük magunkat, és díszítük a muffinokat cukorgyöngyökkel vagy csokireszelékkel.



## Royal csokitorta

**Készítsük el a tésztát:** Egy tálban keverjük össze a porcukrot, a lisztet, az örlött mandulát és mogyorót, valamint a kókuszt. Öntsük a tojásfehérjét a rozsdamentes acél tálba, és illesszük a helyére a habverőt. Verjük fel a legmagasabb fokozaton, miközött kemény tojáshabbá. Fokozatosan adjuk hozzá a cukrot, hogy igazán szilárd habot kapunk. Adjuk hozzá a száraz hozzávalókat, és spatula segítségével finoman forgassuk össze. Töltsük a keveréket habzsákba. A sütőpapírral bélélt formába nyomjunk ki egy 1 cm vastag és 25 cm átmérőjű korongot, majd szórjuk meg finomszemcséjű porcukorral. Süssük nagyjából 15 percen át 170°C-on.

- 45 g örlött mandula
  - 10 g kókuszrezselyék
  - 20 g örlött mogyoró
  - 50 g finomszemcséjű porcukor
  - 20 g liszt
  - 80 g tojásfehérje (3 kis tojás)
  - 50 g cukor
- A ropogós pralinéhoz:**
- 240 g praliné csokoládé
  - 140 g crêpes dentelles (francia ropogós palacsinta)
  - 200 g dobozos csokibevonó
  - 26 cm átmérőjű cukrászgyűrű
- A csokihabhoz:**
- 90 g tej
  - 3 zselatinlap
  - 90 g étcsokoládé
  - 50 g tejsokoládé
  - 250 g 30%-os tejsín

**Készítsük el a ropogós pralinéit:** Egy kanálnyi repceolajjal együtt olvassuk fel a csokoládét mikrohullámú sütőben. Törjük össze a crêpes dentelles-t, és adjuk az olvasztott csokoládéhoz. Ebből a keverékből kenjünk szét egy 5 mm-es réteget két sütőpapír között, majd tegyük hűtőbe. Amikor a tézsa kihült, készítsük el a csokihabot: mikrohullámú sütőben olvassuk fel az étcsokoládét és a tejsokoládét. Egy serpenyőben forraljuk fel a tejet, és adjuk hozzá az előre beáztatott zselatint (áztassuk hideg vízben nagyjából 10 percig, majd nyomkodjuk ki, hogy megpuhuljon). Öntsük a forró tejet az olvasztott csokoládéra, és kezi habverővel alaposan keverjük össze, amíg sima krémét nem kapunk. Hagyjuk kihűlni. Öntsük a tejszint a jól lehűtött rozsdamentes acél tálba. Győződjünk meg róla, hogy a rozsdamentes acél tál valóban nagyon hideg, csak azután öntsük bele a tejszint. Illesszük a helyére a habverőt és a fedeleit, majd 6-os fokozaton keverjük 2 percen át, illetve ezután a legmagasabb fokozaton még 30 másodpercig. Adjuk a tejszínhabot a csokoládéhoz, és finoman forgassuk össze, hogy lágy csokihabot kapunk.

**Összeállítás:** Tegyük a tésztakorongot egy előzőleg sütőpapírral bélélt tortaforma aljára, hogy majd könnyebben kifordíthassuk. Vágunk ki ezzel azonos átmérőjű korongot a ropogós pralinéből, majd helyezzük a tésztá tetéjére. Illesszük vissza a tortagyűrűt a tésztá köré, és kenjük rá a csokihabot. Ügyeljünk, hogy a habot teljesen simítssuk el, és csak ezután tegyük a tortát a fagyasztróba, legalább 12 órára. Tállalás előtt forditsuk ki a tortát egy tortarácsra, majd vonjuk be a korábban a mikrohullámú sütőben felmelegített csokoládémazzal. 5 perc után helyezzük át a tortát egy tortatára, majd tálalás előtt várunk 2 órát, amíg kiolvad.



## Pizzatészta

- 4 pizzához:
- 600 g liszt
- 320 ml langyos
- víz
- 4 evőkanál olívaolaj
- 12 g száritott
- élesztő
- só

Tegyük a liszset, olívaolajat, élesztőt és a sót a dagaszto karra felszerelt rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a fedeleket. Kapcsoljuk a gépet 2-es fokozatra. Öntsük hozzá a langyos vizet, majd forgassuk 2 percig, amíg a tézsa sima gömbbé nem áll össze. Hagyjuk kelyn, amíg a kétszeresére nő. Nyújtuk ki, és formázzuk kedvünk szerint.



## Sós vejni

- 200 g liszt
- 4 tojás
- 11 g sütőpor
- 10 cl tej
- 5 cl olívaolaj
- 12 száritott paradicsom
- 200 g feta sajt
- 15 magozott olívbabogyó
- egy csipet currypor (izlés szerint)
- só és bors

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Vajazzunk ki, és szörjunk meg liszettel egy sütőformát. Adagoljuk a liszset, tojást és az élesztőt a keverőlapáttal és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba, majd 2-es fokozaton kezdve, 4-es fokozatig növelve 30 másodperc alatt keverjük össze a hozzávalókat. Adjuk hozzá az olívaolajat és a hideg tejet, majd 2 percen át dolgozzuk össze a tézstát. Kapcsoljunk a legalacsonyabb fokozatra, tegyük bele a száritott paradicsomot, a feta sajtot, a (felaprított) zöld olívbabogyót és a curry port. Izessük sóval és borssal. Öntsük a keveréket a formába, majd helyezzük a sütőbe, sütőtől függően 45-60 percre. Szűrjuk meg egy kessel, hogy lássuk, megsült-e.

Tipp: a fetát helyettesítsük mozzarellával, és adjunk hozzá kevés aprított bazsalikomlevelet.



All rights reserved - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226  
Graphic design and production: JPM & Associés - Recipes: Groupe SEB  
Photo credits: Groupe SEB, Marielys Lorthios - Ref 8020001192  
N° ISBN 978-2-37247-030-8  
Achevé d'imprimé en décembre 2016-Chine