



masterchef
gourmet

Základné dobroty

Šľahačka
Linecké cesto
Palacinkové cesto
Cesto na gofry
Cereálny chlieb
Koláč
Biely chlieb
Odpalované cesto

Výnimočné momenty

Citrónový koláč
Jahodový krémový koláč
Vanilkové makarónky
Tiramisový pohár
Malinové cupcakes s bielou čokoládou
Kráľovská čokoláda

Občerstvenie pre gurmánov

Sušienky cookies s kúskami čokolády
Čokoládovo-pekanové brownies
Čokoládová pena
Mrkvový koláč s polevou
Neodolateľný jablkový koláč
Čokoládové cake pops

Chutné chvíle

Zapekaná cukina
Lahodný bochník
Cesto na pizzu
Mäsové guľky

Tefal[®]

Prevodná tabuľka teplôt / termostat

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

Šľahačka

Pre: 6/8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie • 50 g práškového cukru

Príprava

Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 7 a nechajte zapnuté dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.



Linecké cesto

Pre: 6/8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



200 g polohrubej múky • 100 g masla • 50 ml vody • Jedna štipka soli.

Múku, maslo a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Za stáleho mixovania cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvalkaním a pečením.



Palacinkové cesto

Na: 20 palaciniiek

Použitie príslušenstvo:



Prísady

750 ml mlieka • 375 g múk • 4 vajcia • 40 g cukru • 100 ml oleja • 1 polievková lyžica vody z pomarančového kvetu alebo ochuteného alkoholu

Príprava

Vajcia, olej, cukor, mlieko a príchut' vložte do nádoby mixéra. Nastavte rýchlosť 3 a zariadenie nechajte zapnuté niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku s odmerkou pridajte múku a mixujte ešte jeden a pol minúty. Pred pečením palaciniiek cesto nechajte odležať pri izbovej teplote minimálne jednu hodinu.



Cesto na gofry

Na: 24 ks gofier

Použitie príslušenstvo:



250 g polohrubej múky • 15 g čerstvého droždia • 2 vajcia • 1 štipka soli • 400 ml mlieka • 125 g mäkkého masla • 1 vrecko vanilkového cukru (alebo niekoľko kvapiek vanilkovej esencie).

Droždie zmiešajte s malým množstvom vlažného mlieka. Na zariadenie založte nádobu mixéra pridajte vajcia, soľ, vanilkový cukor, zvyšné mlieko, maslo a droždie. Zaistite veko. Zariadenie zapnite na rýchlosť 7 a cez otvor na veku s odmerkou postupne pridávajte múku. V prípade potreby na niekoľko sekúnd použite funkciu Pulse, aby sa múka lepšie zamiešala do cesta. Zariadenie nechajte zapnuté približne dve minúty, kým cesto nebude hladké. Pred pečením gofry cesto nechajte hodinu odležať.

Rada: Gofry podávajte so šľahačkou, čokoládovou polevou a pod.



Cereálny chlieb

Na: jeden bochník s hmotnosťou približne 800 g

Použitie príslušenstvo:



Prísady

500 g miešanej cereálnej múky • 285 ml vlažnej vody
• 10 g sušeného droždia 10 g soli • Ovsené vločky na posypanie



Príprava

Múku, soľ a droždie dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes miešajte niekoľko sekúnd. Potom cez otvor vo veku pridajte vodu. Hneťte osem minút. Cesto prikryte kuchynským uterákom a nechajte odpočívať 15 minút na teplom mieste. Potom položte cesto na múkou posypanú pracovnú dosku. Cesto rukou vyrovajte do štvorca. Rohy zložte do stredu a cesto znova vyrovajte päšťou. Tento postup znova zopakujte. Vytvarujte oválny bochník. Bochník položte do 25 cm formy. Mierne navlhčite povrch bochníka a posypte ho ovsenými vločkami. Cesto prikryte vlhkým kuchynským uterákom a nechajte kysnúť 60 minút na teplom mieste. Potom po dĺžke bochníka urobte 1 cm hlboký zárez. Bochník vložte do rúry predhriatej na 240 °C, do ktorej ste vložili malú nádobu plnú vody, aby sa kôrka pekne upiekla dozlata. Pečte približne 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte vychladnúť na drôtenom podnose.

Rada: Urobte malé rolky pre hostí. Posypte ich makom alebo sezamovými semienkami.

Koláč

Pre: 6 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

250 g bielej chlebovej múky • 5 g soli • 25 g cukru
• 100 g masla • 2 celé vajcia a 1 vaječný žltok •
3 polievkové lyžice vlažného mlieka • 2 polievkové
lyžice vody • 5 g sušeného droždia



Príprava

Múku nasypete do misky z nehrdzavejúcej ocele a urobte v nej dve jamky: do jednej dajte soľ a do druhej dajte droždie, cukor, vlažné mlieko a vodu. Soľ a droždie sa nesmú pridávať spolu, pretože droždie reaguje negatívne pri kontakte so soľou. Pridajte vajcia a vložte hák na hnetenie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a hneťte 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 3 a hneťte 2 minúty 45 sekúnd. Zariadenie nechajte zapnuté a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote). Hneťte ďalších 5 minút na rýchlosti 3 a potom 5 minút na rýchlosti 5. Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Potom cesto prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke. Na druhý deň formu na koláč vymastite maslom a vysypte múkou. Cesto vytvarujte do gule. Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny). Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.

Rada: Pridajte čokoládové hoblínky alebo kandizované ovocie.

Biely chlieb

Na: jeden okrúhly bochník s hmotnosťou približne 800 g

Použitie príslušenstvo:



Prísady

500 g bielej chlebovej múky 300 ml vlažnej vody •
10 g sušeného droždia • 10 g soli



Príprava

Múku, soľ a sušené droždie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte hák na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Hneťte osem minút. Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny. Potom z cesta ručne vytvarujte guľu. Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite vodou. Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upeče dozlata. Pečte 40 minút na 240 °C.

Rada: Droždie sa nikdy nesmie dostať do priameho kontaktu ani so soľou ani s cukrom, pretože sa negatívne ovplyvní činnosť droždia.

Odpalované cesto

Na: 20 veľkých alebo 40 malých koláčikov

Použitie príslušenstvo:



Prísady

300 ml vody • trochu soli • trochu cukru • 120 g masla
• 240 g polohrubej múky • 6 vajec



Príprava

V hrnci zohrejte vodu s maslom, soľou a cukrom. Privedte do varu a naraz pridajte múku. Miešajte drevenou vareškou, kým cesto neabsorbuje všetku tekutinu. Nechajte vychladnúť. Po vychladnutí vložte cesto do misky z nehrdzavejúcej ocele a založte metličku na mixovanie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a postupne cez otvor vo veku primiešajte všetky vajcia. Po úplnom zamiešaní vajec cesto ešte spracujte ďalšie dve až tri minúty, aby bolo hladké. Malou lyžičkou alebo cukrársym vreckom vytvarujte na maslom vymastený a múkou posypaný papier na pečenie malé kopčeky cesta. Pečte 40 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Nechajte vychladnúť v rúre s otvorenými dvierkami. Nevyberajte ich z rúry okamžite, pretože by cesto mohlo splasnúť. Keď sú úplne vychladnuté, naplňte ich pevnou šľahačkou, zmrzlinou alebo cukrársym krémom.

Rada: Ak chcete upiecť syrové koláčiky, cukor zameňte za štipku soli a koláčiky pred pečením posypte postrúhaným syrom.

Sušienky cookies s kúskami čokolády

Na: 20 veľkých sušienok

Použitú príslušenstvo:



Prísady

250 g neslaného zmäknutého masla • 125 g krupicového cukru • 125 g hnedého cukru • 1 ČL vanilkového extraktu • 2 vajcia • 400 g múky • 1 ČL prášku do pečiva • 200 g kúskov čokolády



Príprava

Maslo a oba druhy cukru vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Vložte misku do prístroja a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 5. Vypnite prístroj a pomocou lopatky vyškriabte misku z nehrdzavejúcej ocele z vnútorných bokov, potom mixujte znova 20 sekúnd pri rýchlosti 7. Pridajte zvyšok prísad, zakryte misku viečkom a mixujte pri rýchlosti 3, kým sa vám nevymiesi jemné cesto. Cesto vypracujte do guľičky, zabaľte do potravinovej fólie a vložte do chladničky aspoň na 1 hodinu. Predhrejte rúru na 180 °C, vyberte cesto z chladničky a rozdeľte ho na malé guľičky. Vložte ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečte ich v rúre približne 10 minút.

Rada: kúsky čokolády môžete nahradiť orieškami alebo sušeným ovocím.

Čokoládovo-pekanové brownies

Pre: 6/8 Osôb

Použitá príslušenstvo:



Prísady

3 veľké vajcia • 200 g horkej čokolády • 200 g masla
• 15 g masla na vymastenie plechu • 180 g cukru •
2 balenia vanilkového cukru • 80 g preosiatej múky •
50 g pekanových orieškov



Príprava

Prehrejte rúru na 200 °C a maslom vymastite 20 cm štvorcový plech. Roztopte čokoládu a 200 g masla v mikrovlnke a dobre vymixujte. Vajcia a oba druhy cukru dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Pripojte metličku a zakryte viečkom, potom mixujte 1 minútu pri rýchlosti 8. Pridajte roztopenú čokoládu a mixujte 20 sekúnd pri rýchlosti 8. Pridajte preosiatu múku a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 8. Nakoniec do zmesi pridajte pekanové oriešky a vymiešajte ich do cesta lopatkou. Vylejte zmes na vymastený plech a pečte 25 minút pri teplote 200 °C. Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Rada: nahradte pekanové oriešky vlašskými a podávajte s kopčekom zmrzliny alebo so šľahačkou.

Čokoládová pena

Pre: 6/8 Osôb

Použitú príslušenstvo:



Prísady

150 g veľmi kvalitnej čokolády na varenie • 150 g jemného cukru 6 vajec



Príprava

Čokoládu polámate na kúsky. Kúsky vložte do malého hrnca s dvomi polievkovými lyžicami vody. Nechajte rozpustiť na slabom ohni a miešajte drevenou vareškou. Keď vznikne hladká čokoládová hmota, hrniec zložte zo sporáka. Za stáleho miešania pridajte šesť vaječných žĺtkov. Bielka vyšľahajte s 25 g cukru na tuhý sneh v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 7 jeden a trištvrte minúty. Pridajte zvyšný cukor a šľahajte ďalších 30 sekúnd na maximálnej rýchlosti. Lyžicu snehu z bielkov pridajte do vaječno-čokoládovej hmoty a dôkladne zamiešajte, aby sa cesto uvoľnilo. Potom do čokoládovej hmoty opatrne vmiešajte zvyšný sneh z bielkov. Zmes vložte do chladničky a nechajte odležať niekoľko hodín.

Rada: Do snehu z bielkov pridajte jemne nastrúhanú kôru z pomaranča.

Mrkvový koláč s polevou

Pre: 8/10 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na cesto: 130 g hnedého cukru • 120 ml slnečnicového oleja • 4 vajcia • kôra a šťava z 1 pomaranča • 240 g múky • 10 g prášku do pečiva • 2 ČL mletej škorice • 250 g strúhanej mrkvy • 50 g rozdrvených vlašských orechov • 50 g hrozienok

Na polevu: 100 g rozpusteného masla • 150 g mäkkého syra s 25 % tuku • 100 g práškoveho cukru



Príprava

Príprava cesta: Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si mixér a misku z nehrdzavejúcej ocele, dajte do misky hnedý cukor, olej, vajcia, potom šťavu a kôru z pomaranča. Zakryte viečkom a mixujte 1 minútu pri rýchlosti 7. Pridajte múku, prášok do pečiva a škoricu, potom znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 7. Nakoniec do zmesi pridajte mrkvu, oriešky a hrozienka a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 3. Vymastite okrúhlu tortovú formu a posypte ju múkou, vylejte do nej cesto a pečte 45 minút pri teplote 180 °C.

Príprava polevy: Kým sa koláč pečie, pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a mixér. Pridajte roztopené maslo, mäkký syr a práškový cukor a mixujte pri rýchlosti 3, kým nedostanete jemnú zmes. Odložte ju do chladničky. Keď je mrkvový koláč úplne vychladnutý, polevu rozotrite pomocou lopatky po vrchu.

Rada: koláč môžete ozdobiť hoblinkami strúhaného kokosu.

Neodolateľný jablkový koláč

Pre: 8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

4 jablká nakrájané na kocky • 250 g krupicového cukru • 2 vajcia • 150 ml mlieka • 125 g rozpusteného masla • 250 g múky • 1 balenie prášku do pečiva • 2 ČL práškovej vanilky • 2 ČL mletej škorice • 2 štipky soli



Príprava

Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a mixér a do misky dajte vajcia, mlieko a maslo, potom pridajte práškové přísady (cukor, múku, prášok do pečiva, práškovú vanilku, mletú škoricu a soľ). Zakryte viečkom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8. Vypnite prístroj, zodvihnite viečko prístroja a vnútorné boky misky vyškriabte pomocou lopatky. Vraťte vrch prístroja a znovu mixujte 1 minútu pri rýchlosti 8. Keď je cesto hotové, pridajte jablko nakrájané na kocky a pomocou lopatky dobre vymiešajte. Vymastite a posypte múkou tortovú formu, vylejte na ňu cesto a pečte 50 minút pri teplote 180 °C.

Rada: ak chcete chuť koláča ešte zvýrazniť, môžete pridať aj polievkovú lyžicu rumu.

Čokoládové cake pops

Použité príslušenstvo:



Prísady

Na cesto: 75 g rozpusteného masla • 2 vajcia • 100 g cukru • 60 g mletých lieskových orechov • 65 g múky • ½ vrecúška práška do pečiva • 150 g smotanovej syrovej nátierky

Na polevu: 200 g horkej čokolády • 2 PL sezamového oleja • balíček lízatkových paličiek alebo drevených špajdlí • Perly z cukru alebo čokoládové hoblinky na ozdobu



Príprava

Predhrejte rúru na 175°C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. Vložte do nej vajcia, cukor, roztopené maslo, mleté lieskové orechy, múku a prášok do pečiva. Mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 5, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte 4 minúty. Nalejte zmes na vymastený a múkou posypaný plech a pečte 40 minút pri teplote 175°C. Keď koláč úplne vychladne, rozdrobte ho do veľkej misy, pridajte smotanový syr a rukami zo zmesi vymiešate cesto. Zo zmesi vytvarujte guľičky o veľkosti malých pingpongových loptičiek, potom ich položte na plech vystlaný papierom na pečenie. Do každej koláčikovej guľičky zasuňte lízatkovú paličku a dajte ich na 30 minút do chladničky.

Na prípravu polevy pre cake pops, dajte čokoládu a olej do misy a nechajte zmes roztopiť v mikrovlnke (na nízkom stupni). Po roztopení do nej namáčajte cake pops, nechajte trochu čokolády odkvapnúť späť do misy a poukladajte cake pops na plech vystlaný papierom na pečenie. Ozdobte cake pops perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblinkami ešte skôr, ako čokoláda stuhne, potom ich znovu vložte do chladničky.

Rada: pre rozmanité farby a dekorácie vašich cake pops ich môžete posypať mliečnou alebo bielou čokoládou. Do bielej čokolády môžete pridať aj potravinárske farbivo.

Citrónový koláč

Pre: 6/8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na cesto: 250 g polohrubej múky • 125 g masla • 30 g mletých mandlí • 80 g práškového cukru 1 vajce • 1 štipka soli

Na plnku: 6 vajec • 300 g cukru • 3 citróny (kôru treba zbaviť hornej voskovej vrstvy) • 100 g roztopeného masla Na sneh • 3 vaječné bielky • 60 g práškového cukru • 1 štipka soli

Príprava

Pripravte cesto: Múku, studené maslo pokrúpané na malé kocky, pomleté mandle, cukor a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 1 a mixujte desať sekúnd a potom prepnite na rýchlosť 5. Keď cesto vyzerá ako strúhanka, cez otvor vo veku pridajte vajcia a mixujte ďalších päť minút. Zariadenie vypnite hneď ako sa z cesta vytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke prikryté potravinárskou fóliou.

Pripravte plnku: Citróny umyte a osušte. Kôru postrúhajte a šťavu vytlačte. Vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a roztopené maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie prepnite z rýchlosti 1 až na rýchlosť 7, kým zmes nie je homogénna. Rúru predhrejte na 210 °C. Maslom vymastite formu s priemerom 28 cm. Cesto vyvaľkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou. Prikryte papierom na pečenie a sušenou fazuľou. Samotné cesto pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a sušenú fazuľu. Na cesto vylejte plnku a pečte 25 minút na 180 °C.

Pripravte sneh: Bielka šľahajte s 20 g práškového cukru v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom na rýchlosti 7 jeden a pol minúty a potom na maximálnej rýchlosti, kým nevznikne tuhý sneh. Na koniec pridajte zvyšných 40 g práškového cukru a pokračujte v šľahaní. Keď je koláč upečený, lyžicou na vrch naneste sneh. Koláč ešte vložte na niekoľko minút do rúry, kým sneh mierne zhnedne.

Rada: Vrch koláča ozdobte plátkami citróna.

Jahodový krémový koláč

Pre: 6/8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na piškótový koláč: 4 vajcia • 125 g krupicového cukru • 125 g múky

Na našľahaný krém: ½ litra mlieka • 250 g cukru • 4 vajcia • 70 g múky • 250 g zmäknutého masla nakrájaného na kocky • 1 vanilkový struk • 500 g jahôd • 1 okrúhla tortová forma



Príprava

Pripravte si piškótový koláč: predhrejte rúru na stupni 7 (210 °C). Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku, potom miešajte vajcia s cukrom 5 minút pri rýchlosti 8, kým nedostanete veľmi svetlú zmes. Vypnite mixér, potom lopatkou ručne vmiešajte preosiatu múku, premiešaním misky zhora smerom nadol. Hlboký plech na pečenie 40 x 30 cm vysteľte papierom na pečenie. Vylejte cesto na vystlaný plech a uhladte ho pomocou lopatky, potom pečte 7 minút. Nechajte vychladnúť a z piškótového cesta pomocou okrúhlej formy vykrojte 2 rovnako veľké kruhy.

Pripravte si našľahaný krém: prekrojte vanilkový struk na polovicu a vyškrabte z neho vanilkové semienka. Nalejte mlieko do hrnca, pridajte 125 g cukru a vanilkové semienka. Uvedte do varu. Medzitým dajte do misky z nehrdzavejúcej ocele 125 g cukru a vajcia. Pripojte metličku, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8. Pridajte múku a znova mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 8. Do vajíčkovej zmesi vložte štvrt litra vriaceho mlieka a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 5. Nalejte túto zmes do hrnca so zvyškom mlieka a varte na miernom ohni za neustáleho miešania, kým zo zmesi nevznikne tuhý krém. Po zhutnutí krému ho nalejte do misky, zakryte potravinovou fóliou a na 1 hodinu odložte bokom, kým sa krém neschladí na izbovú teplotu. Umyte a vysušte misku z nehrdzavejúcej ocele. Pridajte krém, ktorý ste odložili bokom, a pomocou metličky ho vymiešajte pri rýchlosti 8. Po 1 minúte prístroj prepnite na rýchlosť 5 a postupne zamiešajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky. Pokračujte a miešajte ďalších 30 sekúnd, kým nedostanete hladkú zmes.

Dokončenie: Vysteľte kovovú okrúhlu formu na koláč papierom na pečenie. Položte 1 z 2 tortových plátov na spodok kruhovej formy a druhý plát odložte bokom. Položí sa navrch na jahodový krém. Prekrojte jahody na polovicu a poukladajte ich po obvode kruhu s narezanou stranou smerom von. Jednu tretinu krému naložte do tortovej formy a dobre rozotrite. Pridajte nakrájané jahody a potom na vrch pridajte tenkú vrstvu krému. Nakoniec vložte druhý tortový plát na jahodový krém. Prikryte jahodový krémový koláč potravinovou fóliou a vložte na 24 hodín do chladničky. Vytiahnite krémový koláč z chladničky 30 minút pred podávaním a dozdobte ho.

Ozdobenie jahodového krémového koláča: Posypte pracovnú dosku práškovým cukrom a rozviňte marcipán po pracovnej doske. Z marcipánu vyrežte kruh rovnakej veľkosti, ako je kruh koláča, a položte ho navrch jahodového krémového koláča.

Rada: dozdobte jahodový krémový koláč ešte pár kúskami jahôd.

Vanilkové makarónky

Použitú príslušenstvo:



Prísady

Na makarónky: 200 g práškového cukru • 200 g mletých mandlí • 2 x 80 g vaječných bielok • 200 g krupicového cukru • 75 ml vody • ½ vanilkového struku

Na našľahaný krém: 500 ml mlieka • 6 vaječných žĺtkov • 125 g cukru • 100 g masla nakrájaného na kocky • 20 g múky • 30 g kukuričného škrobu • ½ vanilkového struku



Príprava

Pripravte si makarónky: zmiešajte 200 g práškového cukru a 200 g mletých mandlí v kuchynskom robotovi. Táto zmes mandľovej múky a múčkového cukru sa nazýva „tant pour tant“. Preosejte túto zmes a odložte bokom. V hrnci nechajte zovrieť vodu s krupicovým cukrom bez toho, aby ste zmes miešali. Teplomermom skontrolujte, že teplota sirupu neprekračuje 115 °C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. V miske vyšľahajte 80 g bielkov pri rýchlosti 5, kým nevyšľaháte sneh. Zvýšte rýchlosť, keď teplota sirupu dosiahne 105 °C. Sirup stiahnite z plameňa, keď dosiahne teplotu 115 °C a pomaly ho nalejte do zmesi vyšľahaných bielkov v miske z nehrdzavejúcej ocele. Pokračujte v šľahaní ešte 6 minút, kým výsledná snehová zmes trochu nevychladne. Pridajte zvyšok nevyšľahaných bielkov (80 g) k zmesi „tant pour tant“, ktorú ste odložili bokom a mixujte dohľadka. Prekrojte vanilkový struk napoly, z jednej polovice vyškrabte vanilkové semienka a pridajte ich do zmesi. Zmiešajte asi tretinu snehovej zmesi s mandľovou pastou pomocou pružnej lopatky, aby sa trochu zmes trochu uvoľnila, a primiešajte zvyšok snehu. Asi 1 minútu dobre miešajte pomocou lopatky smerom zvrchu nadol. Toto cesto naplňte do cukrárskeho vrecka s otvorom 8 mm. Vysteľte plech papierom na pečenie. Pomocou cukrárskeho vrecka nanášajte cesto do malých a jednotne veľkých kruhov o veľkosti lieskového orieška, rovnomerne rozložených na plechu. Potom plechom niekoľkokrát buchnite o pracovnú dosku a nechajte postáť pri izbovej teplote asi 30 minút. Predhrejte rúru na 150 °C. Pečte 14 minút, potom na navlhčenú pracovnú plochu položte papier na pečenie, aby sa dali makarónky jednoducho vybrať.

Pripravte si vanilkový penový krém: na miernom ohni zohrejte mlieko, pridajte vanilkové semienka z druhej polovice vanilkového struku. V miske z nehrdzavejúcej ocele pomocou metličky vymiešajte žĺtka s cukrom 2 minúty pri rýchlosti 8, potom pridajte múku a kukuričný škrob a miešajte znova 1 minútu pri rýchlosti 7. Nalejte horúce mlieko do zmesi, vymiešajte pomocou ručnej metličky a výsledné cesto nechajte za nepretržitého miešania zhrnúť na miernom plameni asi 3 až 4 minúty. Odstavte a vmiešajte nakrájané maslo. Nalejte krém do vzduchotesnej nádoby a vložte do chladničky aspoň na 1,5 hodiny.

Dokončenie: Naplňte vanilkový našľahaný krém do 8 mm cukrárskeho vrecka a naplňte polovicu makaróniek. Spojte prázdnu makarónku s naplnenou a uložte ich do vzduchotesnej nádoby.

Rada: vanilku nahraďte jahodovým želé a do makarónkového cesta pridajte ružové potravinárske farbivo.

Tiramisový pohár

Pre: 6/8 Osôb

Použité príslušenstvo:



Prísady

3 šálky silnej kávy • 3 vajcia • 1 balenie dlhých piškót •
75 g krupicového cukru • 250 g mascarpone • Trochu
horkého kakaového prášku



Príprava

Vaječné žĺtka oddelíte od bielkov. V miske z nehrdzavejúcej ocele miešajte žĺtka s cukrom 2 minúty pomocou metličky pri rýchlosti 8, kým nevznikne svetlá zmes. Pridajte mascarpone a znovu miešajte 2 minúty pri rýchlosti 8. Vložte krém do misky na šľahanie a odložte bokom. Umyte a vysušte misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku. Prelejte bielka do misky z nehrdzavejúcej ocele a pripojte metličku. Miešajte bielka asi 30 sekúnd pri rýchlosti 7, kým sa nevytvorí sneh, potom pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a znovu miešajte asi 1 minútu 30 sekúnd pri rýchlosti 8. Pomocou lopatky jemne vmiešajte vyšľahaný sneh do mascarpone krému.

Dokončenie: namočte niekoľko dlhých piškót do kávy, potom ich poukladajte na dno sklenenej nádoby ako prvú vrstvu. Na to natrite vrstvu krému, potom ďalšiu vrstvu namočených dlhých piškót. Vrstvy opakujte, kým nie je pohár plný, pričom poslednou vrstvou je krém. Poprášite kakaovým práškom a vložte poháre do chladničky aspoň na 12 hodín.

Rada: nahradte kávu ovocnou šťavou a pridajte čerstvé ovocie a dostanete ľahký dezert.

Malinové cupcakes s bielou čokoládou

Na: 12 koláčikov

Použitie príslušenstvo:



Prísady

Na cesto: 170 g múky • 150 g krupicového cukru • 150 g zmäknutého masla • 3 vajcia • 1 ČL prášku do pečiva • 45 g plnotučného mlieka • 1 ČL vanilkového extraktu • 100 g mrazených malín

Na polevu: 60 g vaječných bielok • 65 g krupicového cukru • 115 g zmäknutého masla • 100 g bielej čokolády • 2 PL sezamového oleja • Papierové košíčky • Plech na muffiny alebo cupcakes



Príprava

Príprava cesta: Predhrejte rúru na 180 °C. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a mixér, pridajte do misky múku, prášok na pečenie, cukor, vajcia, vanilku, maslo a mlieko. Prikryte viečkom a mixujte 2 minúty pri rýchlosti 8. Nakoniec do zmesi pridajte kúsky malín a mixujte 15 sekúnd pri rýchlosti 5. Do každého otvoru plechu na muffiny vložte papierový košík a do 2/3 ho naplňte cestom. Pečte 15 minút pri teplote 180 °C, potom nechajte vychladnúť.

Pripravte si polevu: roztopte bielu čokoládu so sezamovým olejom v mikrovlnke na nízkom stupni. Bielka a cukor dajte do misky na vodný kúpeľ a miešajte, kým zmes nezíska dvojité, nadýchaný objem. Pripravte si misku z nehrdzavejúcej ocele a metličku na šľahanie. Vložte zmes do misky a prikryte viečkom, potom šľahajte pri rýchlosti 7, kým sa nevytvorí sneh. Pridajte zmäknuté maslo a mixujte 30 sekúnd pri rýchlosti 8. Zdvihnite vrch prístroja, vyškrabte misku pomocou lopatky zvnútra a pridajte roztopenú bielu čokoládu. Mixujte ešte raz 30 sekúnd pri rýchlosti 8. Naplňte polevu do cukrárskeho vrecúška so špičkou v tvare hviezdy a ozdobte celkom vychladnuté koláčiky.

Rada: rozmaznávajte sa a ozdobte vaše koláčiky aj perličkami z cukru alebo čokoládovými hoblinkami.

Kráľovská čokoláda

Pre: 8 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

*Na sušienky: 45 g mletých mandlí • 10 g strúhaného kokosu
• 20 g mletých lieskových orechov • 50 g práškového cukru
• 20 g múky • 80 g bielok (3 malé vajčka) • 50 g cukru*

*Na chrumkavé pralinky: 240 g pralinkovej čokolády •
140 g francúzskych chrumkavých palacínok (crêpes
dentelles) • 200 g šálky čokoládovej polevy • Tortový
kruh s priemerom 26 cm*

*Na čokoládovú penu: 90 g mlieka • 3 plátky želatíny •
90 g horkej čokolády • 50 g mliečnej čokolády • 250 g
šľahačky s 30 % tukom*

Príprava

Pripravte si sušienky: V miske zmixujte práškový cukor, múku, mleté mandle, mleté lieskové oriešky a kokos. Prelejte bielka do misky z nehrdzavejúcej ocele a pripojte metličku. Miešajte pri maximálnej rýchlosti, kým z bielok nevyšľaháte tuhý sneh. Postupne pridávajte cukor a vypracujte veľmi pevnú snehovú zmes. Pridajte suchú zmes a pomocou lopatky jemne premiešajte. Naplňte túto zmes do cukrárskeho vrečka. Položte plát hrubý asi 1 cm s priemerom 25 cm na plech vystlaný papierom na pečenie a posypte práškovým cukrom. Pečte asi 15 minút pri 170 °C.

Pripravte si chrumkavé pralinky: roztopte čokoládu s lyžičkou sezamového oleja v mikrovlnke. Rozdrvte chrumkavé palacinky a zmiešajte ich s roztopenou čokoládou. Natrite 5 mm vrstvu zmesi medzi 2 hárky papiera na pečenie a vložte do chladničky. Keď je sušienka vychladená, pripravte čokoládovú penu: roztopte horkú čokoládu a mliečnu čokoládu v mikrovlnke. V malom hrnci nechajte zovrieť mlieko a pridajte vopred namočenú želatínu (namočte ju do studenej vody na asi 10 minút, potom ju vyžmýkajte, aby zmäkla). Nalejte horúce mlieko do roztopenej čokolády a dobre premiešajte ručnou metličkou a dohľadka vymiešajte. Nechajte vychladnúť. Uistite sa, že je miska z nerezovej ocele veľmi studená, potom do nej prilejte tekutý krém. Pripojte metličku a viečko, potom mixujte 2 minúty pri rýchlosti 7, potom 4 minúty pri rýchlosti 8. Do čokolády pridajte šľahačku a jemne premiešajte zmes, aby ste získali čokoládovú penu.

Dokončenie: zosúlajte kruhovú formu s papierom na pečenie, aby sa dala kruhová forma ľahko vybrať. Dajte sušienkový plát na spodok kruhovej formy. Z chrumkavej pralinkovej zmesi vyrežte plát s rovnakým priemerom, ako je sušienkový plát, a položte ho naň. Vložte kruhovú formu okolo sušienkového plátu a dokončite natretím čokoládovej peny. Uistite sa, že je pena natretá dohľadka a vložte tortu do mrazničky na aspoň 12 hodín. Pred podávaním položte tortu na podnos a vyberte kruhovú formu. Zohrejte čokoládovú polevu v mikrovlnke a koláč ňou polejte. Po 5 minútach preneste koláč na podnos a pred podávaním ho nechajte 2 hodiny rozmraziť.

Zapekaná cukina

Pre: 6 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

1kg cukín • 3 vajcia • 250 g smotany na šľahanie •
100 g syru gruyère (tvrdý syr ementálskeho typu) •
Soľ, čierne korenie, muškátový oriešok



Príprava

Rúru predhrejte na 220°C. Cukiny narežte pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom A na rýchlosti 5. Desať minút ich opečte na panvici. Odložte nabok. Syr nastrúhajte na rýchlosti 3 pomocou rezača zeleniny vybaveného kotúčom D. Odložte bokom. Smotanu na šľahanie a vajcia vyšľahajte v miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Pridajte soľ, čierne korenie a muškátový oriešok. Nastavte rýchlosť 3 a zariadenie nechajte zapnuté 30 sekúnd. Polovicu cukín vložte do maslom vymastenej teplovzdornej nádoby a posypte polovicou syru. Zakryte druhou polovicou cukín a vrch posypte zvyšným syrom. Cukiny zalejte zmesou vajec, smotany, soli, čierneho korenia a muškátového orieška. Pečte približne 25 až 30 minút pri 220 °C. Podávajte horúce.

Rada: Pridaním malého množstva mäty dodáte tomuto jedlu sviežosť.

Lahodný bochník

Pre: 6 Osôb

Použitie príslušenstvo:



Prísady

200 g polohrubej múky • 4 vajcia • 11 g prášku do pečiva • 100 ml mlieka • 50 ml olivového oleja • 12 paradajok sušených na slnku • 200 g syru feta • 15 vykôstkovaných zelených olív • štipku kari korenia (voliteľné) • Soľ a čierne korenie

Príprava

Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 5. Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky (pokrájané na kúsky), kocky syra feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Ochuťte. Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry. Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Rada: Syr feta zameňte za mozzarelu a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.



Cesto na pizzu

Na: jednu pizzu

Použitie príslušenstvo:



Prísady

150 g chlebovej múky • 90 ml vlažnej vody • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 3 g sušeného droždia • Soľ

Príprava

Múku a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej hákom na hnetenie. Založte veko. Zariadenie zapnite na niekoľko sekúnd na rýchlosť 3, pridajte droždie a zvýšte rýchlosť na 7. Pridajte vlažnú vodu, olivový olej a miešajte, kým sa z cesta nevytvorí hladká guľa. Cesto nechajte kysnúť, aby zdvojnásobilo svoj objem. Vyvalkajte ho a použite podľa receptu.



Mäsové guľky

Pre: 4 Osôb

Použitie príslušenstvo:



500 g nemastného hovädzieho mäsa 1 zarovnanú polievkovú lyžicu polohrubej múky • 1 stredne veľká jarná cibuľka • 1 strúčik cesnaku • 3 vetvičky petržlenu • Soľ a čierne korenie

Rúru predhrejte na 200 °C. Mäso pomelte na rýchlosti 7 pomocou mlynčeka s mriežkou s malými otvormi. Pomleté mäso a všetky ostatné ingrediencie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na mixovanie a veko a zariadenie nechajte zapnuté jednu minútu na rýchlosti 1. Dlaňami vytvarujte malé guľôčky vo veľkosti vlašského orecha. Mäsové guľky položte na plech pokrytý papierom na pečenie. Pečte v rúre 25 minút. V polovici pečenia mäsové guľky otočte.

Rada: Hovädzie mäso zameňte za jahňacie a petržlen za koriander.

