

Čokoládové muffiny s Nutellou

Suroviny : 80ml oleja

250g jemného tvarohu

1 vajce

1 balíček vanilínového cukru

½ KL soli

280g hladkej múky

25g kakaa

2 KL kypiaceho prášku

Nutella, čokoláda na varenie

Príprava:

Suroviny zmiešame v miske. Pripravíme si košíčky na muffiny a do ¼ košíčka dáme cesto. Potom lyžičkou dáme trochu Nutelly a pridáme do ¾ cesto. Následne dáme piecť do rúry na 160°C približne 30 minút. Upečené muffiny po vychladnutí polejeme roztopenou čokoládou na varenie.

Fúkané rožky

Suroviny:

40 dkg mletého cukru

20 dkg masla

20 dkg mletých orechov alebo kokosu

10 dkg hladkej múky

Na špičku noža prášku do pečiva aj sóda

Príprava:

Zamiesiť. Nechať 1 hodinu odstáť. Vymastené formičky naplniť. Piecť (150°C). Vychladené ozdobiť rozpustenou čokoládou (konce).

Grilážky

Suroviny:

300g kryštálového cukru

1ks salko

250g maslo

250g orechy

Postup:

Z cukru, salka a masla uvaríme karamel. Keď karamel začne bublať pridáme oriešky. Oriegovým karamelom ponatierame oblátky a zlepíme ich. Zaťažíme knihami.

Nutellové špičky

Suroviny:

250 g Nutella

100 g masla

2 lyžice vaječného koňaku

Detské piškóty

Čokoládová poleva

Postup: Nutellu, vaječný koňak a maslo vyšľaháme do krému, nastriekame špičky na piškóty a dáme schlaďiť. Potom ich namáčame do čokoládovej polevy a necháme uschnúť.

Pusinky

Suroviny:

bielka, cukor

Postup: Vyšľaháme sneh s cukrom, aby bol sneh hustý. Dávame na plech sneh. Tvoríme tvar podľa vašej tvorivosti. Pečieme v rúre na 50°C-100°C asi 50 min.(sušíme).

Čokoládové muffiny

Suroviny:

150 g hladkej múky
100 g práškového cukru
2 lyžice kakaa
2 lyžice kypriaceho prášku
100 g čokolády na varenie
80 ml rastlinného oleja
1 väčšie vajíčko alebo 2 menšie
3 banány

Postup:

Vo väčšej miske zmiešame múku, práškový cukor, kakao, prášok do pečiva, a nasekanú čokoládu (trochu si odložíme). V druhej miske si vidličkou popučíme banány na kašu, prilejeme olej a primiešame celé vajíčko. Potom obe zmesi spojíme a vymiešame dohľadka.

Plech na muffiny vystelieme papierovými košíčkami a naplníme do 2/3. Posypeme nasekanou čokoládou, ktorú sme si odložili. Vložíme do vyhriatej rúry a prvých 7 minút pečieme pri 200°C, potom teplotu znížime na 180°C a dopekáme ešte 15-20 minút.

Vanilkovo-kokosové košíčky

Suroviny: 200g hladkej múky
200g smetolu/hera, palmarín/
150g ml. cukru
150g strúhaného kokosu
1 vajce
½ kypriaceho prášku

Postup: Vypracujeme cesto, natlačíme do formičiek / rohlíčky, košíčky.../ tak, aby v strede bola priehlbina. Dost' nafúknu. Po upečení vyklopíme a obalíme v mletom cukre.

Jablkové pité

Suroviny:

Cesto:	1 lyžica mlieka
300g hladkej múky	
80g práškového cukru	Náplň:
1 lyžička kypriaceho prášku	1kg jablák(750g čistej váhy)
štipka soli	Šťava z jedného citróna
190g studeného masla	50g práškového cukru
1 vajíčko	2 lyžičky mletej škorice (alebo podľa chuti)

CESTO:

Všetky suché suroviny preosejeme a vymiešame so studeným maslom nakrájaným na kocky.

Pridáme vajíčko a mlieko a miešame iba krátko, kým sa cesto nespojí. Cesto zabalíme do fólie a necháme odležať v chladničke.

NÁPLŇ:

Medzitým ošúpeme jablká, zbavíme ich jadierok, nastrúhame a zmiešame s citrónovou šťavou. Po chvíli jablká vyžmýkame, aby sme ich zbavili šťavy, ktorú pustili. Zasyieme ich cukrom a škoriceou.

JABLKOVÉ PITÉ:

Cesto rozdelíme na dve polovice. Jednou vystelieme dno aj boky formy v tvare kruhu. Dno popicháme vidličkou a navrstvíme jablkovú plnku. Druhú polovicu cesta rozvaľkáme a narežeme na pásiky, z ktorých vyrobíme mriežku. Vyčnievajúce okraje cesta zrežeme. Dáme piecť na 180°C kým nedostane koláč ružový nádych. Po upečení koláč posypeme práškovým cukrom.

Šľahačková bábovka

Suroviny:

3 vajcia
250 g práškového cukru
1 bal. vanilkový cukor
250 ml smotany šľahanie
250 g polohrubej múky
1 balíček prášku do pečiva
1 lyžica kakaa

Postup:

Vajcia s cukrom vyšľaháme, pridáme smotanu, vanilkový cukor a nakoniec aj múku spolu s práškom do pečiva. Vymiešame cesto. Formu na bábovku vymastíme a pomúčime. Navrstvíme ½ cesta a do zvyšku dáme kakao. Tmavé cesto dáme na svetlé a pečieme na 180°C 35 minút. Vyklopíme, rozpustíme čokoládu s olejom a polejeme.

Štedrák – vianočný koláč

Suroviny:

250ml mlieka	100ml oleja
50g droždia	2 vajcia
1 PL krupicového cukru	½ ČL soli
600g hladkej múky	tuk na vymastenom plechu
1 kypriaci prášok	plnky: tvarohová,
1 vajce na potretie	maková, orechová, lekvárová

Postup:

V 100 ml vlažného mlieka rozmiešame droždie s lyžicou cukru, lyžicou múky a necháme vykysnúť. Múku s kypriacim práškom preosejeme do misy, pridáme vykysnutý kvások, olej, zvyšné vlažné mlieko s rozšľahanými vajcami, soľ a vypracujeme vláčne cesto, ktoré už nenecháme kysnúť. Ak máme rychlokysky, môžeme nechať raz „puknúť“. Cesto rozdelíme na 6-9 dielov podľa toho, aké veľké chceme koláče mať. Z väčšej časti ich vyformujeme rukami a preniesieme na vymastený plech. Cesto prstami roztlačíme smerom k okraju. Tak vytvarujeme zvyšné okraje, aby plnka nevytiekla. Okraje potrieme rozšľahaným vajcom a koláč ozdobíme plnkami, hrozičkami a mandľami.

Plnky:

Tvarohová plnka:

500g mäkkého tvarohu, 1 žĺtok alebo vajce, 60 – 80g krupicového cukru, 1 vanilínový cukor, 3 lyžice hrozienok, citrónová šťava-všetko zmiešame spolu.

Maková plnka:

200g maku, 250ml mlieka, 60 – 80g krupicového cukru, 1 vanilínový cukor, 1 lyžica rumu (rumovej arómy), štipka škorice, cit. šťava. Mak zomelieme, zalejeme mliekom a za stáleho miešania zahrievame do zhustnutia. Pridáme krupicový cukor, vanilínový cukor, ochutíme rumom alebo rumovou arómou, škoricom a citrónom.

Orechová:

125ml mlieka, 60 – 100g krupicového cukru, 1 vanilínový cukor, 200g pomletých vlašských orechov, citrónová šťava. V mlieku rozmiešame krupicový a vanilkového cukru, necháme zovrieť a do vriaceho mlieka nasypeme orechy. Dochutíme citr. šťavou.

Lekvárová plnka:

200g slivkového lekváru, 1 vanil. cukor, 1 lyžica rumu alebo arómy, štipka škorice, citr. šťava - všetko zmiešame spolu.

Môžeme použiť aj domáci džem – marhuľový.

GULIČKY MIŠ – MAŠ

Potrebuje: 4 lyžice masla

4 ks Marina keksy

4 lyžice džemu

Kokos

Mandle

Košičky

Postup:

Všetko spolu zmiešame. Z hmoty vytvoríme guľičky tak, aby mali vo vnútri mandľu. Guľičky dáme do košíčkov.

Perníčky (medovníčky) hned' mäkké

POTREBNÉ PRÍSADY:

600g hladkej múky

200g práškového cukru

150g masla

3 vajčka

6 PL medu

1ČL sódy bikarbóny

1ČL mletej škorice

1ČL perníkového korenia

2PL kakaa

Maslo na vymastenie plechu, 1 vajčko na potretie perníčkov

Na zdobenie môžeme použiť orechy, mandle, alebo sneh z bielkov

POSTUP PRÍPRAVY:

Všetko spolu spracujeme na cesto. Vyvaľkáme cesto na hrúbku 3mm a môžeme vykrajovať perníčky. Poukladáme ich na vymastený plech a pečieme v rúre 4-5 minút pri teplote 200°C. Keď perníčky vyberieme z rúry, ešte horúce ich treba potrieť rozšľahaným vajíčkom. Budú pekne lesklé. Po vychladnutí zdobíme vyšľahaným bielkom (bielok + cukor + pár kvapiek citrónu pre lesk).

Tieto perníčky sú hned' od začiatku mäkučké. Kakao urobí perníčky tmavšie a vynikne na nich zdobenie bielkom.

TIP: Dať do plechovej dózy a dať medzi ne jabíčko alebo krajec chleba.

PL - Polievková lyžica

ČL – čajová lyžička

Šuhajdy mojej mamy

Suroviny:

- čokoláda
- 300 g práškového cukru
- 200 g masla
- 2 polievkové lyžice kakaa
- 1dl mlieka
- 100 g orechov
- pár kvapiek rumovej esencie (pre dospelých trochu rumu)
- 120 g BB pudingu
- cukrové ozdoby, mandle, orechy, lentilky na ozdobu

Postup:

Vopred si pripravíme papierové košíčky, ktoré postupne oblejeme roztopenou čokoládou. Vo vodnom kúpeli v miske miešame spolu cukor, maslo, kakao, mlieko, orechy, rumovú esenciu a BB puding do zhutnutia. Hotovú hmotu nalejeme do košíčkov. Povrch znova zalejeme roztopenou čokoládou a po miernom stuhnutí čokolády šuhajdy ozdobíme podľa chuti a fantázie.

GRILÁŽKY

Suroviny:

- 300g kryštálového cukru
- 1ks salko
- 250g maslo
- 250g orechy

POSTUP: Z cukru, salka a masla uvaríme karamel. Keď karamel začne bublať pridáme oriešky. Oriekovým karamelom ponatierame oblátky a zlepíme ich. Zaťažíme knihami. ☺

Švédske kekсы

Suroviny:

250 g masla
1 vajce
120g práškového cukru
400g hladkej múky
1 ČL prášku do pečiva
½ ČL soli
1 bielok
¼ kryštálového cukru
¼ mletej škorice

POSTUP:

Maslo, cukor a vajce vymiešame do penista. Postupne po častiach pridáme múku preosiatu s práškom do pečiva a soľou a vypracujeme na cesto. Cesto sformujeme na guľu, zabalíme do alobalu a odložíme do chladničky na 3 hodiny. Rúru vyhrejeme na 200°C. Cesto rozdelíme na 3 časti a postupne spracujeme. Z chladničky vyberieme vždy len 1 guľu (časť), ktorú na pomúčenej doske rozvalkáme na hrúbku cca 3mm a vykrajujeme z neho rôzne tvary. Uložíme ich na plech, potrieme rozhabarkovaným bielkom, posypeme kryštálovým cukrom so škoricom a pečieme 8-10 minút na prostrednej priečke rúry.

Vanilkovo-kokosové košíčky

SUROVINY: 200g hladkej múky

200g smetolu /hera, palmarín/

150g ml. cukru

150g strúhaného kokosu

1 vajce

½ kypriaceho prášku

POSTUP: Vypracujeme cesto, natlačíme do formičiek /rohlíčky, košíčky.../ tak, aby v strede bola priehlbina. Dost' nafúknu. Po upečení vyklopíme a obalíme v mletom cukre.

BISKUPSKÝ CHLEBÍK

Potrebujeme :

5 vajec
140g práškového cukru
140g hrubej múky
¼ balíčka prášku do pečiva
250g zmes kandizovaného ovocia
+orechy posekané , čokoláda posekaná
+hrozienka, citrónová kôra postrúhaná
2 lyžice roztopeného masla

Postup :

- 1.ovocie + mandle + orechy + čokoláda posekať na drobno , na miske posypať 2 lyžicami hrubej múky, zamiešať (aby zmes neklesla pri pečení na dno)
- 2.Žltky + cukor vymiešame do penista
3. pridať múku + prášok do pečiva
4. pridať postrúhanú zmes + citrónovú kôru
5. pridať tuhý sneh z bielkov
6. pridať po kvapkách maslo
- 7.Vymiešané dáme na vymastený hrubou múkou vysypaný plech (Formy) na biskupský chlebík
- 8.dáme do vyhriatej rúry , piecť pomaly na slabo 2 hod. na 150°C

Tvarohové oči

Suroviny:

1 šálku zmäknutého masla
1 žltok
1 šálku kryštálového cukru
2 a ½ šálky múky (hladká, polohrubá 1:1)
85g mäkkého tvarohu
1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu Bourbon
1 balenie kandizovaných čerešní
Práškový cukor na posypanie

Vianočná kuchárka zo školskej vianočnej tržnice 2018

Postup: Maslo s tvarohom vymiešame do peny, pridáme cukor a žltok. Pridáme múku a vanilkový extrakt. Na 1h odložíme do chladničky. Rúru predohrejeme na 175°C. Z cesta tvoríme guľôčky, ukladáme ich na plech s papierom na pečenie. Do každej guľôčky jemne vtlačíme polovicu kandizovanej čerešne. Pečieme cca 12 min. tak, aby guľôčky ostali svetlé a spodky boli zlatisté. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom. ☺

VIANOČNÁ POLIEVKA Z ÚDENEJ ROLKY

Suroviny:

Údená rolka, koreňová zelenina, cibuľa, zemiaky, nové korenie, celé čierne korenie, bobkový list, mleté čierne korenie, soľ a krúpy.

Postup: Do väčšieho hrnca dáme variť údenú rolku v dostatočnom množstve vody, očistenú nakrájanú koreňovú zeleninu a celú očistenú cibuľu. Pridáme bobkový list, nové korenie a celé čierne korenie. Neskôr, keď rolka zmäkne pridáme očistené, na kocky nakrájané zemiaky. Do druhého hrnca, v dostatočnom množstve osolenej vody, dáme uvariť krúpy. Po úplnom uvarení rolku z hrnca vyberieme. Polievku dochutíme soľou a čiernym mletým korením.

Vianočné tortičky

Suroviny:

300 g kryšt. cukru

5 celých vajec

70g mleté orechy (2PL kaka))

600g strúhaných jablák

500g polohrubej múky

1 prášok do pečiva

Príprava:

Spolu vymiešame kryšt. cukor a vajcia, pridáme (kaka), strúhané jablká, múku a prášok do pečiva. Zmes vylejeme na pomastený a múkou vymastený plech a pečieme približne 30 min na 200°C.

Z upečeného cesta povykrajujeme kolieska. Kolieska polejeme čokoládovou polevou a po stuhnutí posypeme vianočnými ozdôbkami.

JABLKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

2 hrnčky hladkej múky
1 a pol hrnčeka kryštálového cukru
4 vajcia
1 hrnček oleja
cca 1kg jablák na kocky
½ hrnčeka sekaných orechov
100 g horkej čokolády (kocky , kúsky)
1 vanilkový cukor
1 káv. lyžica škorice
1 lyžica sódy bikarbóny
1 prášok do pečiva

Postup:

Vajcia vyšľahať s cukrom a všetko do toho pridať a dať papier na plech.
Piecť 45 min. pri 180°C.

HORÚCA ČOKOLÁDA

Suroviny:

250 g čokoláda,
1l mlieka,
šľahačka,
škorica,
posýpka,
marshmallows,
keksíky

POSTUP:

1. Roztopíme čokoládu vo vodnom kúpeli.
2. Zohrejeme mlieko.
3. Zmiešame.
4. Vyšľaháme.
5. Pridáme vopred pripravenú šľahačku.
6. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Medovníčky od babičky

Suroviny:

- 1kg hladká múka špeciál
- 500 g mletý cukor
- 300g riedky med (tuhý med prihrejeme v mikrovlnke)
- 250g mleté vlašské orechy
- 5 ks celé vajcia (trochu vajíčka si odložíme na potretie medovníkov)
- 10 PL olej
- 2KL sódy bikarbóny
- 2KL mletá škorica
- PL-polievková lyžica
- KL-kávova lyžičky

Postup: Všetky ingrediencie spolu zmiešame a rukou vypracujeme hladké cesto. Cesto zabalíme do fólie a dáme vychlaďiť do chladničky minimálne na 2 hodiny. Najlepšie však cez noc. Odležané cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na výšku približne 4 mm. Rôznymi formičkami povykrajujeme medovníky a poukladáme ich na vymastený plech, resp. na plech s papierom na pečenie. Medovníky pečieme v rúre rozohriatej na 220°C približne 8-10 minút. Ihneď po vytiahnutí z rúry medovníky potrieme vyšľahaným vajíčkom.

Po vychladnutí medovníčky uložíme do dózy a do Vianoc skryjeme pred deťmi na bezpečné miesto 😊

ORECHOVÉ ŠTVORČEKY

Cesto: 250g práškového cukru

250g jemne mletých orieškov

1 vajce

Poleva: 2 bielka

250g práškového cukru

1 až 2 ČL citrónovej šťavy (nemusí byť)

Postup: Cukor, vajíčka a oriešky spojíme do hmoty a rozvaľkáme na pocukrovanej doske na 2 až 3 mm. Radielkom vykrajujeme tvary, nie však väčšie ako 2x3 cm. Tvary poukladáme na plech vystlatý papierom na pečenie husto vedľa seba a potrieme bielkovou polevou. Pečieme pri 110 stupňoch približne 45 min.

ORECHOVÉ LANTAŠKY

Suroviny:

25 dkg hladkej múky

1 maslo

Štipka soli

7 žltok

Postup: Všetko zmiešať dohromady, narobíme guľičky. Necháme od večera do rána v chladničke.

Plnka: 7 bielok

25 dkg ml. cukru

25 dkg mletých orechov

Z bielok urobíme sneh. Pridáme doň cukor a mleté orechy. Guľičky rozvaľkáme na placku, naplníme plnkou, preložíme a vidličkou postláčame okraje.

Pečieme na 180°C asi 10-12 minút, pokiaľ okraje nebudú ružové.

Orechové oblátky

Suroviny (jedna dávka) :

1 vajíčko
60g orechov (vlašských)
60g mletého cukru

Postup : Vyšľaháme žltok s cukrom, pridáme nasekané orechy a sneh z bielka. Natrieme na tortové oblátky a dáme zapieť do rúry. Nakrájame na kúsky (lepšie to nakrájať pred pečením). Treba to robiť aspoň z 3 dávok.

Puserlíková torta tzv. „Puserla“

Bielkové kruhy: 14/10 bielkov
900g/650g kryštálového cukru
300g mandlí

Plnka: 14/10 žltkov
300g/220g práškového cukru
1 dcl kávy
100g kakaa

500g/ 350g masla

Postup: Vyšľaháme sneh, zašľaháme cukor a na pare (nie vo vodnom kúpeli) šľaháme 60 min. Z jednej časti spravíme pusinky, do zvyšnej časti zmiešame nesekané mandle.

Na vymastenom a hrubou múkou vysypanom papieri sušíme 5/4/ kruhy.

Sušíme po jednej platni pri teplote 120°C – 140°C asi 7 – 10 minút.

Potom všetky platne dáme do trúby a pri 50-70°C sušiť asi 2 hod, pritom 1 hod nechám trošičku odchýlenú trúbu.

Plnka:

Žĺtky, práškový cukor, kakao, kávu, miešame vo vodnom kúpeli do zhustnutia. Ešte do teplého zamiešame maslo. Dáme vychladnúť a pred natretím ešte vymiešame.

Tortové kruhy natrieme krémom, poskladáme na seba a nakoniec potrieme krémom celý povrch.

Ozdobíme pusinkami.