



BEZLEPKOVÁ SMĚS NA (NEJEN) SLADKÉ PEČENÍ BAKE-A-CAKE

PRAKTICKÉ RECEPTY NA TŘENÉ MOUČNÍKY
PRO VŠEDNÍ DEN I PRO SVÁTEK

Také milujete pečení třených bábovek, koláčů, řezů a piškotů? Vychutnáváte si ten sváteční okamžik, kdy se hebká mouka sype přes síto do mísy, vejce s cukrem se mění na sametovou pěnu a bílek je tak pevný, že připomíná závěje čerstvě napadaného sněhu? Často je to ale spíš závod s časem. A pak přijde vhod rychlý a zaručený recept na nějakou osvědčenou klasiku – třeba bábovku, bublaninu nebo perník. Ať už pečete pomalu nebo ve spěchu, sáhněte po naší „**FIALOVÉ**“ směsi na pečení – přesvědčíte se, že bezlepkové pečení nemusí být záludná výzva s nejistým výsledkem, a budete si užívat čistou radost z pečení...



OBSAH

BÁBOVKA BAKE-A-CAKE	4
BROWNIES	5
KOKOSOVÁ POCHOUTKA	6
LITÝ PERNÍK	7
JOGURTOVÁ BUBLANINA	8
RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY	9
OVOCNÉ MUFFINY	10
KÁVOVÁ BUCHTA	11
JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY	12
DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ	13
MAKAŇA – MAKOVNÍK	14
PROŠÍVANÁ DEKA	15
MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ	16
VELIKONOČNÍ BERÁNEK	17
TVAROHOVÉ ŘEZY	18
SACHER DORT	19

BÁBOVKA BAKE-A-CAKE

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pekli ji Spejbl s Hurvínkem i Káťa se Škubánkem. Bábovka je zkrátka klasika, bez které si řada českých domácností nedokáže představit nedělní ráno. Důkazem je nespočet receptů, které kolují z ruky do ruky i internetem. Olejová, máslová, šlehačková, oříšková, čokoládová, banánová, prezidentská . . . atd. V každém případě je to moučník, který byste měli aspoň jedenkrát za život upéct. Už proto, že voní domovem, pohodou a bezstarostným dětstvím.

Ingredience

330 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
300 g cukru krupice
185 ml mléka
150 g Hery
7 vajec
16 g vanilkového cukru
20 g kypřicího prášku
kůra z ½ bio citrону nebo
sušená šťáva z ½ citrону
10 g kakaového prášku

Pracovní postup

1. Uřeme žloutky, Heru, cukr a vanilkový cukr do světle žluté pěny.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE, kypřicí prášek a citronovou kůru.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko, citronovou šťávu a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
4. 2/3 těsta přeneseme do bábovkové formy vymazané máslem a vysypané strouhaným kokosem. Do zbylého těsta vmícháme prosátý kakaový prášek a přidáme do formy. Můžeme jemně zapracovat vidličkou do světlého těsta.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C 45–60 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku. Zchladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.



BROWNIES

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Čokoláda, čokoláda a zase čokoláda, prostě čokoládové nebe! Tahle sladká pochoutka s nádherně vláčným středem a křupavou krustičkou na povrchu se k nám dostala z Ameriky, konkrétně z Chicaga. Věřili byste, že první recept pochází už z konce 19. století? My ji milujeme s ořechy, ale kdo chce, může si udělat „pure chocolate“ variantu. Tohle prostě musíte ochutnat. God Bless America!

Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 100 g vlašských ořechů
- 150 g másla
- 225 g čokolády na vaření
- 4 velká vejce
- 250 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkové esence
- špetka soli
- máslo a bzl. mouka na přípravu plechu
- plech (20×30 cm)

Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 170 °C. Na plech nasypeme vlašské ořechy a pečeme je 5 minut. Necháme je vychladnout, promnutím v utěrce zbavíme slupek, které se při pečení uvolnily, a nasekáme nahrubo.
2. V horké lázni roztavíme máslo s nasekanou čokoládou. Odstavíme z tepla a vymícháme dohladka.
3. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem šleháme celá vejce s cukrem a vanilkovou esencí. Přidáme vychladlou čokoládu s máslem a promícháme.
4. Nakonec nasypeme do mísy směs BAKE-A-CAKE se špetkou soli a smícháme s čokoládovou hmotou a s nasekanými ořechy. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C asi 25 minut, nebo dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka. Těsto pod ní by však mělo zůstat vláčné. Před podáváním brownies nakrájíme na kostky.



KOKOSOVÁ POCHOUTKA

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Když ho miluješ, není co řešit. Řeč je o kokosu. Pokud patříte ke kokosofilům, je tohle ten pravý moučník pro vás. Vláčný kakaový korpus, pořádná vrstva pikantní marmelády a čepice kokosového sněhu navrch! Náš tip: moučník chutná lépe druhý den, kdy se jednotlivé vrstvy krásně spojí a sníh lehounce zvlhne.

Ingredience

Těsto

- 240 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 žloutků
- 120 g moučkového cukru
- 180 g másla
- 1 sáček kypřicího prášku
- 50 g kakaa
- plech (22 × 31 cm)

Kokosový sníh

- 5 bílků
- 100 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g strouhaného kokosu

Dokončení

- 250 g rybízového džemu

Pracovní postup

1. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme žloutky a moučkový cukr do husté pěny. Přidáme změkklé máslo a šleháme, abychom získali hladkou hmotu. Do směsi BAKE-A-CAKE přidáme kypřicí prášek a kakao a postupně vmícháme do žloutkové hmoty.
2. Troubu předehřejeme na 170 °C. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10–12 minut.
3. Mezitím z bílků, moučkového a vanilkového cukru ušleháme pevný sníh. Vařečkou opatrně vmícháme strouhaný kokos.
4. Předpečené těsto vyndáme z trouby a potřeme silnější vrstvou pikantního rybízového džemu. Navrch rozetřeme připravený kokosový sníh a pečeme ještě asi 15 minut.



LITÝ PERNÍK

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Perník na plech patří k nejrychlejším a zároveň nejoblíbenějším zákuskům vůbec. Co rodina, to jiný osvědčený recept. My jsme si oblíbili tenhle s medem a švestkovými povidly. Povidla mu dopomohou k výraznější chuti a vlácnosti, med se zase postará o to, že moučník vydrží déle čerstvý. Co se týče finální úpravy moučníku, fantazii se meze nekladou. Někdo má rád výraznou chuť citrónové polevy, jiný dá přednost čokoládě. To už necháme na vás.

Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 150 ml mléka
- 2 vejce
- 100 g švestkových povidel
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 lžice rumu
- 150 g třtinového cukru
- 100 g medu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 1 lžice holandského kakaa (může být a nemusí)

Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci a cukrem. Za stálého šlehání postupně přidáváme med, povidla, rum a olej.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem, perníkovým kořením, a pokud chceme mít moučník tmavší, přidáme i kakao.
3. Sypkou směs postupně vmícháme do tekuté, až nám vznikne hladké řidší těsto bez hrudek.
4. Menší plech (30 × 40 cm) nebo pekáček s vyššími okraji vymažeme a vysypeme, případně použijeme papír na pečení a můžeme si tento krok odpustit. Těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 5 minut, poté teplotu snížíme na 170 °C a dopečeme. Že je moučník pečený, ověříme klasickým testem špejlí. Přibližná doba pečení je 30 minut.
6. Vychladlý perník pocukrujeme moučkovým cukrem, nebo jej můžeme ozdobit citrónovou či čokoládovou polevou.



JOGURTOVÁ BUBLANINA

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Bublanina, to je léto. A léto, to jsou prázdniny – třeba u vás na chalupě. Cítíte tu pohodu? Děti lítají venku, manžel klimbá na terase a vy kouzlíte v kuchyni. Ruce vám voní čerstvým ovocem a drobenkou, a když se sejdete u stolu, všichni okolo vás spokojeně mlaskají a vy se vznášíte blahem. Vyzkoušejte tenhle úžasný moučník s jahodami, třešněmi nebo méně tradičními višněmi. Jejich nakyslá chuť je pod závějemí drobenky nebo moučkového cukru zkrátka neodolatelná!

Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 50 g másla
- 160 g cukru krupice
- 1 balíček vanilkového cukru
- 4 vejce
- 1 bílý jogurt (150 g)
- 1 balíček kypřicího prášku
- 400 g ovoce

Drobenka

- 50 g másla
- 70 g cukru krupice
- 70 g bezlepkové mouky (např. rýžová polohrubá)

Pracovní postup

1. Máslo rozpustíme a poté necháme zchladnout. Vyšleháme žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Za stálého šlehání přidáme jogurt a vlažné máslo.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh. Do vyšlehaných žloutků vmícháme nejprve sypkou směs a poté velmi zvolna a opatrně sníh z bílků.
3. Těsto vlijeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem a uhladíme stěrkou. Povrch rovnoměrně poklademe libovolným ovocem (pokud použijeme kompotované, je třeba jej nechat předem okapat na sítku).
4. Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C zhruba 40 minut. Pokud chceme použít drobenku, připravíme si ji a koláč s ní posypeme cca 10 minut před koncem pečení a necháme zezlátnout.



RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY

Autor: Alžbeta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Obyčejné suroviny, neobyčejný výsledek. Tak by se dal ve stručnosti charakterizovat tenhle rychlý moučník. Jablka mu dodávají vlácnost, ořechy zas křupavost. Chutná výborně i samotný, ale pokud chcete z receptu vytěžit maximum, potřete jej pikantní marmeládou a polijte čokoládovou polevou, jako jsme to udělali my. Zvládne ho i naprostý začátečník!

Ingredience

Těsto

- 250 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 1 sáček kypřicího prášku
- 1 lžice kakaa
- 100 g nastrouhaných vlašských ořechů
- 500 g jablek, oloupaných a nastrouhaných na nudličky
- 4 vejce
- 250 g krupicového cukru
- máslo a mouka na přípravu plechu
- plech (22×31 cm)

Poleva

- 100 g čokolády na vaření
- 50 g másla

Dokončení

- 100 g jahodového nebo malinového džemu

Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a kakaem. Přidáme nastrouhané vlašské ořechy a jablka a promícháme.
2. Vejce s cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do pěny. Postupně přisypáváme směs mouky, kypřicího prášku, kakaa, ořechů a jablek a zlehka promícháme.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme asi 35 minut.
4. Čokoládu rozlámeme do misky, přidáme máslo a mícháme v horké vodní lázni, dokud se nerozehřeje. Ještě teplý moučník potřeme džemem a polijeme čokoládovou polevou. Před krájením ho necháme úplně vychladnout.



OVOCNÉ MUFFINY

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Chystáte dětskou oslavu a nevíte, čím potěšit malé strávníky? Muffiny jsou vždycky sázkou na jistotu. Tyhle extra ovocné si vaši hosté zamilují. Do těsta se kromě ovoce přidává i šťáva z kompotu, díky níž jsou malé dortíky přímo božsky vláčné. A když je vyskládáte do pyramidy a dozdobíte polevou a sypáním (čím barevnější, tím lepší), budete zaručeně královnou párty. Z uvedeného množství připravíte 12 ks muffinů.

Ingredience

- 190 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 125 g cukru moučka
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 vejce
- ½ kypřicího prášku
- 1 malý ovocný kompot (meruňky, broskve, mandarinky...)

Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s moučkovým cukrem a kypřicím práškem.
2. Do sypké směsi vmícháme olej a celá vejce.
3. Přidáme ovoce pokrájené na kousky a 100 ml šťávy z kompotu.
4. Pokud se nám těsto zdá příliš husté, přidáme víc ovocné šťávy. V opačném případě zahustíme směsí BAKE-A-CAKE.
5. Těsto rozdělíme do 12 papírových košíčků na muffiny (pokud nemáme speciální plech na muffiny, použijeme dva papírové košíčky pro větší pevnost). Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30 minut.



KÁVOVÁ BUCHTA

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pokud hledáte recept na jednoduchý a přitom efektní dezert k odpolední kávě, právě jste ho našli! Kombinace vláčného korpusu a lehounkého šlehačkového moka krému vyrazí vaší návštěvě dech. Pozor si dejte, pokud používáte želatinu připravovanou zatepla. Do šlehačky se musí lít skutečně zchladlá. Doporučujeme dortík dozdobit praženými kávovými zrny v hořké čokoládě a podávat se silným espressem.

Ingredience

Korpus

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 200 ml jogurtu
- 120 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 20 g kypřicího prášku

Krém

- 250 ml smetany na šlehání (33%)
- 25 g moučkového cukru
- 50 ml teplé vody
- 25 g hořké čokolády
- 4 g vanilkového cukru
- 25 g želatinového ztužovače Dr. Oetker
- 4 g instantní kávy

Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s cukrem a práškem do pečiva.
2. Rozšleháme vejce s jogurtem a vmícháme do nich suchou složku. Přemístíme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Poté necháme zchladnout.
3. Ušleháme vychlazenou šlehačku s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a instantní kávou. Želatinový ztužovač rozmícháme v 50 ml vlažné vody a vmícháme do ušlehané moka šlehačky.
4. Krém natřeme na dort a posypeme hoblíčky hořké čokolády. Vychladíme v ledničce a podáváme.



JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Milujete moučníky s jablky a skořicí, ale jablečných štrůdlů a hraběčniných řezů už máte dost? Pak vyzkoušejte tenhle jednoduchý a přitom efektní moučník. Že jste v minulosti roládu zkoušeli a nedopadla dobře? Nemějte strach! Jablka zajistí, že bude krásně vláčná a na povrchu nepopraská. A navíc, není potřeba žádné náplně!

Ingredience

- 5 vajec
- 8 lžic cukru krupice
- 8 lžic Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- ¼ lžičky kypřicího prášku
- 5–6 oloupaných jablek
- 100 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek
- 1 lžička mleté skořice

Pracovní postup

1. Jablka oloupeme, na hrubém struhadle nastrouháme na nudličky a rovnoměrně je navrstvíme na menší plech (asi 30 × 35 cm) vyložený papírem na pečení. Posypeme sekanými ořechy, rozinkami a skořicí.
2. Na těsto šleháme celá vejce s cukrem do husté pěny (alespoň 10 minut), po lžících vmícháme prosátou směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem.
3. Těsto nalijeme na jablka, urovnáme a pečeme při 160–170 °C asi 15 minut.
4. Upečený korpus vyjmeme z trouby, poprášíme moučkovým cukrem a opatrně překloupíme na suchou utěrku. Necháme chladnout 5 minut, odstraníme z povrchu papír na pečení a roládu pevně stočíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a krájíme.



DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Dýňové pyré dodá těstu neskutečnou vlácnost a hebkost. Své výrobní tajemství můžete tajit, ale pravděpodobně vás prozradí krásně oranžová barva moučnicku. Koláč je také možné upéct jako klasickou bábovku. V tom případě však snižte teplotu a prodlužte dobu pečení. Výborně chutná ještě teplý s kopečkem zakysané smetany.

Ingredience

250 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
125 g třtinového cukru
200 ml smetany na šlehání (30%)
2 vejce
5 vrchovatých lžic dýňového
pyré
1 sáček kypřicího prášku
2 lžičky skořice
1 vrchovatá lžice holandského
kakaa
špetka soli

Pracovní postup

1. Utřeme třtinový cukr se žloutky, postupně vešleháme smetanu a dýňové pyré. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s bezlepkovým kypřicím práškem, skořicí a špetkou soli. Do tekutého základu zapracujeme sypkou směs a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.
3. Do vymazané a vysypané formy na koláč či bábovku nalijeme $\frac{2}{3}$ těsta. Ke zbylé $\frac{1}{3}$ těsta přidáme vrchovatou lžici kakaa a dobře promícháme. Tmavé těsto navršíme na světlé a lehce promícháme.
4. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 30 minut (provedeme zkoušku špejlí). Koláč necháme ve formě ještě lehce „dojít“ a poté vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout. Podáváme ideálně s odpoledním čajem či kakaem. Dobrou chuť!
5. Náš tip: Dýňové pyré můžete koupit hotové, nebo si lehce vyrobíte doma. Máslovou dýni zbavte semínek a pokrájejte na větší kousky. Ty naskládejte na plech vyložený pečicím papírem a lehce zakápněte olivovým olejem. Pečte v předem vyhřáté troubě na 200 °C do změknutí. Zchladlou dužinu rozmixujte s 1 polévkovou lžicí avokádového nebo javorového sirupu. Skladujte v lednici (vydrží asi 4 dny).



MAKAŇA – MAKOVNÍK

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Zkuste se zamyslet nad plodinou typickou pro naši českou kotlinu. Asi vás jako první napadne chmel. A co mák? Věděli jste, že Čechy jsou makovou pěstitelskou velmocí? Není divu, že tato drobná černá zrníčka tvoří neodmyslitelnou součást naší národní kuchyně. Jeho výjimečná chuť a mimořádně vysoký obsah vápníku jsou hned dva pádné důvody, proč si ho alespoň občas dopřát. Výborně chutná např. v tradičním makovníku.

Ingredience

Těsto

- 220 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 vajec
- 230 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 ml vody
- 150 ml oleje
- 1 sáček kypřicího prášku
- 160 g celého máku
- tuk a mouka na přípravu plechu
- plech (22 × 31 cm)

Pracovní postup

1. V robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme vejce a moučkový i vanilkový cukr do pěny a za stálého šlehání pomalu přiléváme vodu a olej. Kypřicí prášek smícháme se směsí BAKE-A-CAKE a mákem a zlehka vmícháme do vyšlehané hmoty.
2. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný (nebo pečícím papírem vyložený) plech. Troubu předehřejeme na 175 °C a makovník pečeme zhruba 45 minut. Upečený a vychladlý makovník bohatě poprášíme prosátým moučkovým cukrem.

Dokončení

moučkový cukr na posypání



PROŠÍVANÁ DEKA

Autor: Časopis APETIT

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tahle prošívaná deka vás zahřeje minimálně stejně dobře jako ta v posteli! Nahořklé kakao v kombinaci s tvarohovým krémem je opravdová lahoda. Navíc krém nastříkaný do mřížky na těsto vytvoří krásný plastický vzor. Tak na co čekáte? Uvařte si horké kakao a šup pod deku!

Ingredience

- 2 hrnky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 vajec
- 1 hrnek krupicového cukru (na kakaového těsto)
- 3 lžice krupicového cukru (na ochucení tvarohu)
- 2 lžice kakaá holandského typu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- ½ hrnku slunečnicového oleje
- 500 g polotučného tvarohu
- ½ sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 3 lžice mléka
- máslo a bzl. mouka nebo kokos na vymazání a vysypání plechu
- plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem

Pracovní postup

1. Na odměřování ingrediencí použijte hrnek o objemu 250 ml. Plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem vymažte máslem, vysypte bezlepkovou moukou nebo kokosem.
2. Čtyři vejce rozklepněte a opatrně oddělte bílky a žloutky. Bílky zatím dejte i se šlehacími metlami do chladničky, pak se vám zaručeně povede tuhý sníh. Čtyři žloutky utřete s cukrem.
3. Směs BAKE-A-CAKE promíchejte s kakaem, vanilkovým cukrem i kypřicím práškem a pak postupně zašlehavejte ke žloutkovému krému. Potom stejným způsobem zašlehejte půl hrnku vlažné vody a olej.
4. Ze čtyř vychlazených bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do kakaové hmoty. Kakaové těsto vlijte na plech a povrch uhladte. Předehřejte troubu na 180 °C.
5. Tvaroh smíchejte se zbylým vejcem, třemi lžicemi cukru a vanilkovým pudinkovým práškem. Pokud je krém moc hustý, můžete ho naředit několika lžicemi mléka.
6. Ochucený tvarohový krém naplňte do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a křížem krážem jím ozdobte kakaové těsto. Buchtu pečte v předehřáté troubě zhruba 35 minut.



MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Tenhle recept je kombinací tradičního amerického moučníku Carrot Cake a švýcarské speciality Rüblitorte. Ta je charakteristická právě pořádným nášupem mandlí, které mrkvovník pozvednou ještě o úroveň výš. A jestli je vám to pořád málo, přidejte do těsta na kousky nasekanou kvalitní hořkou čokoládu. Pořád si přece můžete říkat, že vlastně jíte zeleninu.

Ingredience

180 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
5 vajec, žloutky a bílky zvlášť
100 ml kokosového oleje
100 g třtinového cukru
150 g medu
200 g mrkve, nejemno nastrouhané
150 g mletých mandlí
1 lžice kypřicího prášku
1 lžice citronové šťávy
kokosový olej a kokos na formu

Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Rozevírací kruhovou formu o průměru 28 cm vymažeme kokosovým olejem a vysypeme strouhaným kokosem.
2. Vejce oddělíme, bílky zatím odložíme do lednice. Žloutky s cukrem a medem ušleháme do pěny, přidáme mandle, směs BAKE-A-CAKE smíchanou s kypřicím práškem, kokosový olej a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme mrkev.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta.
4. Těsto vlijeme do formy a pečeme 35–40 minut. Pro jistotu uděláme zkoušku zapíchnutou špejlí. Podáváme se zakysanou smetanou, nebo jen tak pocukrovaný moučkovým cukrem.



VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Autor: Lahoda bez cenzury

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Hody hody doprovody, dejte vejce malovaný! Beránek patří k Velikonocům stejně neodmyslitelně jako mazanec nebo velikonoční nádivka zvaná „hlavička“. Nejlepší beránci z těch, co se nepasou na louce, nýbrž se pečou ve formě, jsou ti z biskupského těsta se spoustou rozinek, kandovaného ovoce a hořkou čokoládou. Uznáváme, není to zrovna dietní dezert, ale když Velikonoce jsou jen jednou za rok . .

Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 120 g másla
- 120 g moučkového cukru (1 lžíci ubereme do sněhu)
- 4 vejce
- ½ sáčku kypřicího prášku
- 50 g rozinek máčených v rumu
- 50 g kandované kůry citron nebo pomeranč
- 50 g nasekané hořké čokolády

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s 1 lžící moučkového cukru na tuhý sníh. Žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do husté pěny, pomalu po částech přidáváme změkklé máslo a dále šleháme.
2. Do mísy přesejeme směs BAKE-A-CAKE a promícháme jí s kypřicím práškem.
3. Sypkou směs přidáme k utřeným žloutkům s cukrem a máslem a nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
4. Do vzniklého těsta zapracujeme rozinky, kandované ovoce a čokoládu.
5. Forma na beránka musí být pečlivě vymazaná a vysypaná bezlepkovou strouhankou. Pečeme na 170 °C 40 až 50 minut. Po vyjmutí necháme chvíli chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze) a potom opatrně vyklápíme.



TVAROHOVÉ ŘEZY

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tento recept je o něco pracnější, ale vynaložené úsilí se rozhodně vyplatí. Výsledkem je moučník lehký jako obláček s příjemně nakyslou tvarohovou chutí a jemným nadýchaným piškotem. Pomyslnou třešničkou na dortu je pak posypka ze strouhané čokolády či sekaných ořechů, případně – pokud se nedokážete rozhodnout – kombinace obojího. Pokud řezy upečete v kulaté formě, obstojí se ctí i jako dort na oslavu narozenin nebo jinou sváteční příležitost.

Ingredience

Těsto

- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 6 vajec
- 180 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- špetka soli
- plech (30 × 35 cm)

Náplň

- 500 g plnotučného tvarohu
- 200 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 4 lžíce mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 žloutky

Dokončení

nastrouhaná čokoláda nebo
nasekané vlašské ořechy
na ozdobení

Pracovní postup

1. Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do husté pěny. Postupně přidáváme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a šleháme dohladka. Z bílků se špetkou soli ušleháme pevný sníh a zlehka ho zapracujeme do žloutkové pěny.
2. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 15–20 minut v troubě předehřáté na 175 °C. Upečený korpus rozdělíme na třetiny.
3. V míse vyšleháme ručním elektrickým šlehačem tvaroh se změkklým máslem a moučkovým cukrem do pěny. Mléko s vanilkovým cukrem a žloutky dáme do rendlíku. Šleháme přímo na ohni, dokud směs nezačne vřít. Ihned odstavíme.
4. Do připraveného tvarohu vmícháme teplou žloutkovou směs a vyšleháme nadýchaný krém. Dáme ho na 15 minut do chladničky, aby ztuhl a dal se dobře roztírat.
5. Na jednu třetinu korpusu rovnoměrně rozetřeme třetinu tvarohového krému, přikryjeme druhým korpusem, potřeme druhou třetinou krému a přikryjeme třetím korpusem. Povrch potřeme zbylým krémem.
6. Moučník posypeme nastrouhanou čokoládou nebo nasekanými ořechy a dáme chladit. Před podáváním ho nakrájíme na řezy. Uchováme v ledničce.



SACHER DORT

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Sacher patří k naprosté klasice. Jsou tací, kteří si na ten pravý nefalšovaný neváhají zajet do Vídně, my ostatní si ho s chutí a láskou připravujeme doma. Recepty na tenhle výborný čokoládový dort se liší jen minimálně. Ingredience jsou vždy stejné, mění se maximálně jejich poměry. Náš recept je upravený na míru směsi BAKE-A-CAKE tak, aby s ní fungoval a výsledek Vašeho snažení byl jednoduše dokonalý.

Ingredience:

Na těsto:

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 8 vajec
- špetka soli
- 150 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 150 g čokolády alespoň 60 %
- 1 sáček kypřicího prášku
- dortová forma o průměru 24 cm

Na potření:

- 200 g meruňkové marmelády

Na polevu podle Jany Fialkové:

- 200 g 52% čokolády na vaření z Lidlu
- 4 kávové lžičky kokosového tuku

Na klasickou polevu:

- 90 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 110 g čokolády alespoň 60%

Pracovní postup:

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s cukrem krupicí na tuhý sníh a zatím ponecháme stranou.
2. Máslo a moučkový cukr vyšleháme do pěny. Do této pěny dále postupně zašleháváme žloutky – jeden po druhém. Dále zašleháme rozpuštěnou, avšak ne horkou čokoládu.
3. Do vzniklé čokoládové hmoty zašleháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Pak jemně vmícháme sníh z bílků a cukru krupice.
4. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme na 170 °C 50 až 60 minut. Po vyjmutí z trouby necháme dort chvíli (cca 20 minut) chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze).
5. Korpus opatrně vyndáme z formy a necháme ho ještě chladnout. Pokud bude mít korpus i po zchlazení „vypouklinu“, prostě ji seřízíme, aby byl dort rovný. Pak korpus dlouhým nožem v polovině vodorovně rozřízneme.
6. Horní části obou dílů potřeme marmeládou a pak je spojíme k sobě. Marmeládou potřeme dort i po obvodu. (Marmeládu můžete trošku nahřát, aby byla tekutější a lépe se roztírala.)
7. Připravíme si čokoládovou polevu.
 - Dle autorky receptu jednoduše rozpustíme čokoládu s kouskem kokosového tuku. Zhruba 2 kávové lžičky tuku na 100 g čokolády. Poleva se snadno rozteče a dělá krásnou rovnou plochu, dobře tuhne a je tenká a křupavá.
 - Nebo polevu „klasickou“. V rendlíčku rozpustíme ve vodě cukr a přivedeme k varu. Pak teplotu stáhneme a vaříme ještě 3 minuty. Odstavíme, necháme mírně zchladnout a přidáme nalámanou čokoládu, mícháme do rozpuštění. Polevu necháme mírně zchladnout a pak naléváme na dort.
8. Dort necháme ztuhnout alespoň 2 hodiny v lednici.
9. Podáváme se šlehačkou a s láskou!





Adveni®
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: www.bezlepkova.com
Recepty: www.receptyadveni.cz
O „našich plodinách“: www.adveni.eu
[f bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)

* Knihu Alžběty Švorcové *Sladký život bez lepku*, kterou vydalo Nakladatelství Slovart v roce 2015, jsme si v Adveni jednoduše zamilovali. Alžběta čerpá z velmi cenného dědictví – receptů po své milované babičce, které upravila do bezlepkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recepty publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografie nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme! Tam, kde v receptu používáme směs BAKE-A-CAKE, najdete v originálním textu napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „FIALOVOU“ směsí. V některých případech jsme si dovolili malinkou úpravu poměru ingrediencí, aby nám recept na naši směs „pasoval“ lépe. A výsledek je prostě dokonalý. No však posuďte sami. Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Alžběta Švorcová, najdete v její knize: *Švorcová, A., Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-226-0.*