



**BEZLEPKOVÁ SAMOKYPŘÍCÍ SMĚS PRO PŘÍPRAVU
SUŠENEK, PERNÍKU, KŘEHKÉHO TĚSTA A LINECKÉHO TĚSTA**

BISCUITS & COOKIES

**JEDNODUCHÉ A OSVĚDČENÉ RECEPTY
NA CUKROVÍ (NEJEN VÁNOČNÍ), SUŠENKY, COOKIES, KŘEHKÉ
KOLÁČE SLADKÉ A KŘEHKÉ KOLÁČE SLANÉ TZV. QUICHE**

OBSAH

Za dobu své existence se Žlutá směs od Adveni stala velmi oblíbenou a elektronická Žlutá kučarka, která ji doprovází, nesmírně praktickým a užitečným pomocníkem. Přehledně rozdělená do čtyř kapitol:

- I. CUKROVÍ
- II. SUŠENKY, COOKIES A KREKY
- III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE
- IV. SLANÉ QUICHE

představuje ucelený soubor receptů z křehkého těsta, které si jen lze představit.

Úspěšné a radostné pečení bezpečného křehkého pečiva Vám srdečně přeje

Vaše Hana Cetlová

I. CUKROVÍ (NEJEN VÁNOČNÍ)	4
Křížovka	5
LINECKÉ	6
Linecké klasické	7
Linecké čokoládové	8
Linecké makové	9
VANILKOVÉ ROHLÍČKY	10
Vanilkové rohlíčky (nejen) pro alergiky na ořechy	11
Vanilkové rohlíčky mandlové	12
CUKROVÍ S MEDEM	13
Perníčky	14
Kokosovomedové pracny	15
Medovníkové kuličky bez mléka	16
Medové kroužky	17
CUKROVÍ PODLE HELENKY VYBÍRALOVÉ	18
VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY	19
Mandlové kávové oválky	20
Jogurtové sezamky	21
ZE TŘÍ INGREDIENCÍ	22
Cukroví šlehačkové	23
Cukroví sádlové	24
Cukroví vínové	25
CRINCLES	26
Crincles čokoládovoperníkové	27
Crincles čokoládové bez mléka	28
Crincles kokosové	29
CUKROVÍ S OBLÍBENOU ČOKOLÁDOVOU TYČINKOU	30
Cukroví kofilové	31
Cukroví margotkové	32
CUKROVÍ BAREVNÉ S PUDINKOVÝM PRÁŠKEM	33
Růžová jahůdková srdíčka	34
Zelenkavé pistáciové čtyřlístky	35
CUKROVÍ S OŘECHY, MANDLEMI, ARAŠÍDY	36
Masarykovo cukroví	37
Ořechový financiér podle Ivety Fabešové	38
Černé vánoční trubičky	39
Marcipánové mini štolky	40
Florentýnky	41
Arašídové cukroví	42

KLASIKA	43	KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAM, S JABLKY	75
Zázvorky	44	Křehký koláč s hruškami na víně a marcipánem	76
Plněné ořechy pro (nejen) alergiky na ořechy	45	Křehký koláč hruškový s mandlemi	77
		Hraběčiny řezy	78
Jak jste si vedli u křížovky na straně 4?	46	Křehký koláč jablkový obrácený	79
		Křehký koláč jablečný se skořicí	80
II. SUŠENKY, COOKIES, KREKRY	47	KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU	81
Babičiny máslové sušenky	48	Křehký koláč rebarborový s mandlemi	82
Základní máslové sušenky	49	Křehký koláč s rebarborou a banány	83
Cookies podle alžběty	50	Křehký koláč rebarborový s mascarpone a mandlemi	84
Kakaové sušenky	51	Křehké koláče s citronem, s limetkou	85
Sýrové krekry	52	Křehký koláč citronový	86
		Křehký koláč limetkový se sněhem	87
III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE	53	KŘEHKÉ KOLÁČE NEOVOCNÉ	88
KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM (S JAHODAMI, BORŮVKAMI, MALINAMI, OSTRUŽINAMI)	54	Strouhaný tvarohový koláč	89
Křehký koláč čokoládový s jahodami	55	Křehký koláč mandlový	90
Křehký koláč jahodový s drobenkou	56	Křehký koláč karamelový	91
Křehké košíčky s jahodami	57	Tvarožník	92
Křehký cheesecake s jahodami	58	Křehký koláč čokoládový se zakysankou	93
Křehký koláč borůvkový s tvarohem a drobenkou	59	Křehký koláč linecký ozdobný	94
Křehké košíčky s vanilkovým krémem a malinami	60		
Křehký koláč mřížkový s tvarohem, mascarpone a malinami	61	IV. SLANÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE	95
Křehký koláč mřížkový s makovou náplní a malinami	62	Quiche Lorraine neboli Lotrinský koláč	96
Křehký koláč s malinami a žlutkovým krémem	63	Quiche s žampiony	97
Křehký koláč ostružinový se skořicí	64	Quiche s červenou řepou a kozím sýrem	98
Křehký koláč s pudinkotvarohovou náplní a drobným ovocem	65	Quiche s karamelizovanou cibulkou, ančovičkami a olivami	99
S TŘEŠNĚMI, S VIŠNĚMI, SE ŠVESTKAMI, SE SLIVONĚMI (BLUMAMI, RYNGLEMI, RENKLÓDAMI)	66	Quiche s chřestem	100
Křehký koláč s třešněmi pod pokrývkou	67	Quiche se šunkou a kysaným zelím	101
Křehký koláč slivoňový s marcipánem a zakysanou smetanou	68	Quiche s hruškami, nivou a ořechy	102
Křehký koláč s ricottou, švestkami a skořicovou drobenkou	69	Quiche se špenátem	103
Křehký koláč perníkový s ořechovopovidlovou nádivkou a višněmi	70	Quiche bramborový	104
Křehké koláče s broskvemi, s meruňkami	71	Quiche masovochlebový	105
Křehký koláč s meruňkami a jogurtem	72		
Křehký koláč pomerančový s broskvemi	73	VIZITKY AUTOREK	106
Křehký koláč s meruňkami a karamelovou polevou	74		

I. CUKROVÍ (nejen VÁNOČNÍ)

Jako první kapitolu Žluté kuchařky jsme zařadili cukroví, které považujeme za královskou disciplínu „křehkého pečení“. Není divu, že jsme přípravě tohoto oddílu věnovali speciální pozornost. Vždyť pečení cukroví má v Čechách předlouhou tradici. Mít na Vánoce napečeno je otázkou prestiže a často i osobní cti českých hospodyněk. Někdo má svůj osvědčený repertoár druhů, kterého se po léta drží, jiný rád experimentuje a každý rok překvapí svou rodinu nějakou novinkou.

Nejde však jen o Vánoce. Cukroví doprovází i jiné svátky a mimořádné události v životě Čechů. I další křesťanský svátek, Velikonoce, je úzce spjat s pečením. Jeho hlavní symboly, mazanec a velikonoční beránek, sice nespádají do kategorie křehkého pečiva, v řadě rodin má však křehké pečivo na Velikonoce své místo. Jedná se často o linecké cukroví s velikonočními motivy, jako jsou vajíčka, kuřátka či beránci.

Cukroví provází i další významné oslavy. Na svatbě je v Čechách zvykem, že svatebčané dostanou po svatební hostině tzv. výslužku, tedy malou krabičku s drobnou sladkou pozorností. Někde jsou to kynuté svatební koláčky, na mnoha místech však výslužku tvoří právě drobné křehké pečivo se svatebními motivy. Také oslava poutí je neodmyslitelně spjata s pečením perníku a cukroví. A tak bychom mohli pokračovat.

Ať už pečeme pro jakoukoliv příležitost a máme v oblíbě jakékoli druhy a typy cukroví, všichni společně od receptů očekáváme to samé – výsledek musí být perfektní jak po stránce chuťové, tak i té vizuální. A takové recepty najdete v této kapitole. Samozřejmě bez lepku, ale často i uzpůsobené potřebám těch, kdo špatně snáší mléko nebo mají alergii na ořechy.

Kapitolu otevírá klasika všech klasik – recept na **linecké cukroví**. Linecké není třeba představovat, známe ho všichni. Věděli jste ale, že úplný název zněl původně „linecké oči“? V naší kuchařce ho najdete také v čokoládové a makové variantě.

Dalším oblíbeným receptem jsou **vanilkové rohlíčky**. Ani ty v naší kuchařce nechybí. Dozvíte se, mimo jiné, jak přišly ke svému charakteristickému tvaru, nebo jaké druhy ořechů se v tom kterém kraji používají k jejich přípravě. A zoufat nemusí ani alergici na ořechy – i pro ně máme řešení.

Samostatný oddíl tvoří **medové cukroví**. Perníčky, pracny, kuličky, kroužky... milovníci tohoto blahodárného zlatavého pokladu si přijdou na své. Mimochodem, víte, proč se perník říká perník?

Také **orechové cukroví** patří odnepaměti k oblíbeným druhům. Pokud s pečením teprve začínáte, doporučujeme vyzkoušet Masarykovo cukroví, které je jednoduché na přípravu a sklídíte s ním velký úspěch. Pokud jste pokročilejší pekařky, určitě zkuste marcipánové miništoly nebo černé vánoční trubičky.

V naší kuchařce jsme dali prostor i **Helence Vybíralové**, jejíž skvělé recepty si nás získaly. Vybrali jsme méně tradiční druhy, aby si na své přišli i nadšení experimentátoři. Ve dvou z nich hraje hlavní roli jogurt, který cukroví propůjčuje lahodnou vláčnost a příjemnou kyselkavou chuť.

Mysleli jsme také na ty hospodyňky, které jsou věčně v poklusu a odmítají trávit hodiny v supermarketu a následně u trouby. Právě jim je věnovaný oddíl **cukroví ze tří ingrediencí**. A není to nadsázka! I ze tří základních surovin skutečně můžete upéct výjimečné cukroví.

Fanoušky čokolád **Kofila a Margot** jistě zaujmou recepty na cukroví, které svou chutí tyto tyčinky připomíná.

Další specialitou jsou pak stále populárnější „**crinkles**“. V naší kuchařce je najdete hned ve třech chuťových variantách a nechybí ani tipy a triky, jak zaručeně dosáhnout atraktivního popraskaného vzhledu.

Výčet uzavírají **další klasické recepty** na zázvoroky a plněné ořechy. Pokud vám však klasika nic neříká a chcete za všech okolností vyčnívat z davu, pak nalistujte oddíl věnovaný **barevnému cukroví**. Jistě si na vašem svátečním stole získá zaslouženou pozornost.

Věříme, že se nám podaří vás zaujmout, nejen pestrou nabídkou klasických i méně tradičních receptů na cukroví, ale také zajímavými informacemi, které se váží k historii a původu jednotlivých druhů. Nezbyvá, než popřát hodně zdaru při pečení a hodně radosti při jejich konzumaci!



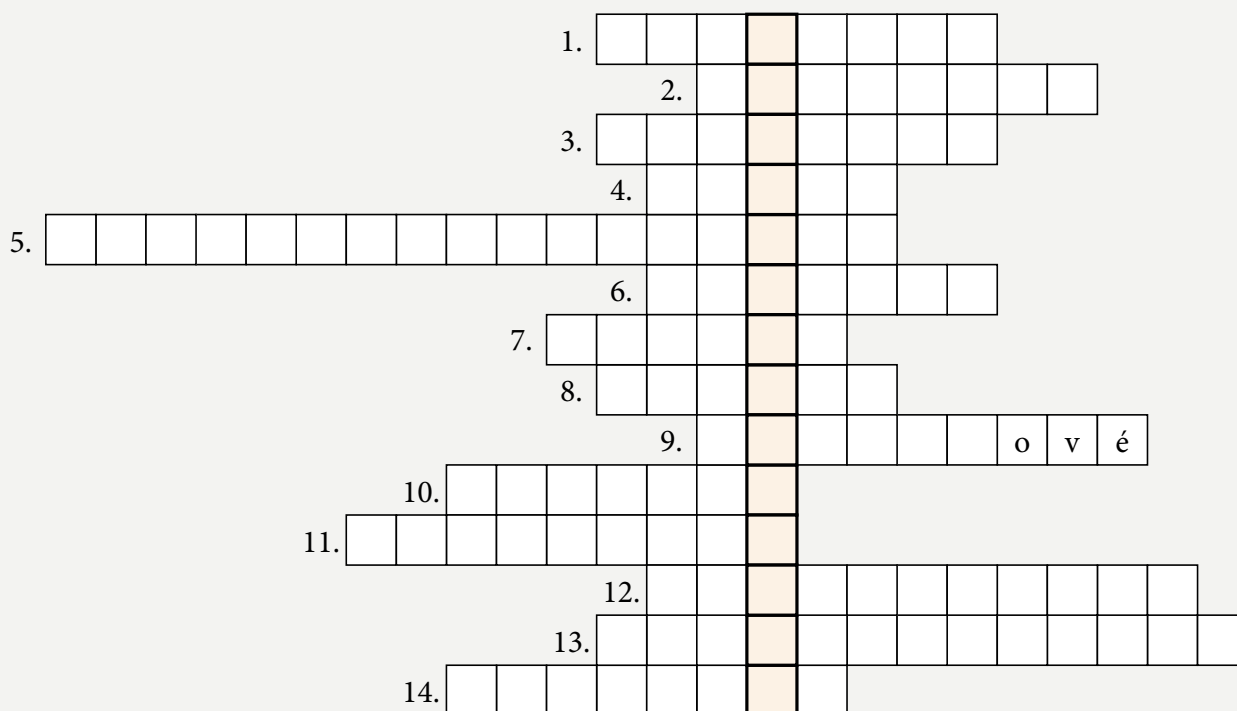
Foto: Adveni

Vánoční cukroví s sebou nese nejen chuť, vůni a atmosféru, ale skrývá v sobě i cenné informace.

Schválně, dokážete vyluštit tuto křížovku?

Zkuste to a až bude servírovat vaše sváteční kousky, jako speciální bonus přidejte i tyto zajímavé údaje. Pokud nebudete znát odpovědi na některé otázky nyní, po letošním pečení se Žlutou kuchařkou už nezáváháte. Každý náš recept totiž otevírá zajímavý úvod... Příjemné luštění, čtení a pečení!

PS: Vyluštěnou tajenku najdete na konci kapitoly CUKROVÍ.



1. Toto cukroví dostalo název podle koření, jehož chuť je velmi výrazná, citrusová až „pálivá“. Za to vděčí látce zvané gingerol, která se velmi podobá kapsaicinu přítomnému v pálivých paprikách a chilli. Toto cukroví připravujeme pomocí vykrajovátka, které má připomínat oddenek rostliny, ze kterého se toto koření získává. O jaké cukroví se jedná?

2. Pokud nepočítáme marmeládu na plnění, toto cukroví připravíme z pouhých tří ingrediencí. Jednou z nich je tuk, podle kterého dostalo svůj název. Jaký je to název?

3. Jak se nazývá cukroví, které je na povrchu křupavé jako cookies, ale uvnitř vláčné jako brownies? Povrch tohoto cukroví je zvrásněný a popraskaný a tuto strukturu viditelně ještě umocňuje bílý cukr, do něhož se cukroví obaluje ještě před samotným pečením.

4. Jak se nazývá vánoční pečivo, které obsahuje ořechy, mandle, rozinky, kandované ovoce, koření a dle druhu i marcipán, polévá se máslem a sype silnou vrstvou moučkového cukru? Nejvyhlášenější je toto pečivo upečené v Drážďanech a okolí.

5. Toto cukroví ve tvaru půlměsíce se začalo péct po obléhání Vídně Turky v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie a pro zdůraznění potupy vojsk Osmanské říše, která měla tehdy na vlajce půlměsíc. O jaké cukroví se jedná?

6. Jak se nazývá cukroví, které se peklo již v době Rakouska Uherska a v němčině je dodnes součástí jeho název slovo „Auge“ oči?

7. Receptura na toto cukroví se původně skládala pouze ze tří ingrediencí, a sice medu, mouky a pepře. V dnešní době už pepř

neobsahuje, ale bylo to právě toto koření, které dal vzniknout prvotnímu názvu tohoto cukroví - peprník. Jaký je současný název tohoto cukroví?

8. Medvědí tlapy, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobře známé i pod jiným názvem. Jakým?

9. Toto cukroví jsme pojmenovali podle ingredience, díky které získá nejen chuť a vůni, ale také barvu. Tato ingredience se vyrábí především ze šrobu a slouží k výrobě sladkého dezertu, ačkoliv její název má historické kořeny v latinském slově botullus, které znamená jelito nebo klobása. Pokud nevíte, nalistujte recept na růžová jahodová srdíčka a zelenkavé pistáciové čtyřlístky.

10. Jaké je příjmení prezidenta, podle kterého je pojmenováno jedno české tradiční cukroví s poctivou dávkou ořechů?

11. Jak se nazývá cukroví, které se peče v malých kvádríkových formičkách, které mají připomínat formy na odlévání zlatých cihel, a jehož název odkazuje k financím?

12. Jak se nazývá cukroví, které se připravuje z hmoty z hrubě sekaných mandlí a kandovaného ovoce, které se vmíchávají do rozpuštěného másla se smetanou a cukrem a trochou mouky? Jeho název je odvozen od metropole italského Toskánska.

13. Pracny nebo pracky, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobře známé i pod jiným názvem. Jakým?

14. Jak se nazývá dort slovanského původu s výrazně medově karamelovou chutí?

LINECKÉ



LINECKÉ KLASICKÉ

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Linecká kolečka patří v Čechách k nejoblíbenějším druhům vánočního cukroví. A nejen vánočního, vždyť linecké se peče i na Velikonoce a v některých rodinách prostě jen tak. Toto cukroví má kořeny v rakouských *Linzer Augen* – lineckých očích. Sladká linecká kolečka se v době Rakouska-Uherska rozšířila po celé monarchii a tedy i do Čech. Rakouské linecké „oči“ jsou ale větší než naše vánoční cukroví, obvykle mají průměr 8-10 cm. A zatímco v našem horním lineckém kolečku je vykrojen jeden otvor, v Rakousku to mohou být i otvory tři, poskládané do tvaru trojúhelníku. Jak u nás, tak u našich sousedů, je horní kolečko spojeno se spodním kyselkavým džemem, jenž výborně doplňuje sladkou chuť tohoto cukroví.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g studeného másla
- 50 g moučkového cukru
- 1 větší vejce
- 2 g citronové kůry
- 2 ml citronové šťávy

dále budeme potřebovat
marmeládu na slepení
moučkový cukr na obalení

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme strouhanou citronovou kůru a zlehka promícháme.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo, vejce, citronovou šťávu a kůru. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka – polovinu s otvorem a polovinu bez otvoru. Kolečka rovnáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Vychladlá kolečka slepujeme marmeládou a obalujeme v moučkovém cukru.

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



Foto: Adveni

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



Jak připravuje linecké cukroví
ze Žluté směsi BISCUITS
& COOKIES Zdeňka Piklová,
můžete zhlédnout zde:



LINECKÉ ČOKOLÁDOVÉ

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Linecká kolečka se pekla již v době Rakouska Uherska a v Rakousku se dodnes nazývají *Linzer Augen* – linecké oči. Linecké (zde na str. 7) patří k našim nejoblíbenějším receptům ze Žluté směsi. Pokud jste je už vyzkoušeli, jistě vás láká i jejich čokoládová verze. Uvádí se, že zcela základní recept na linecké těsto je poměrový - 7:14:21. My jsme si tento poměr trochu upravili a používáme 50 g cukru moučka, 100 g másla, 200 g mouky – Žluté směsi. Dále se přidává jedno vejce. A zatímco u klasické verze chuť těsta dotváří vanilkový cukr a citronová šťáva a kůra, u verze čokoládové přidáváme dvě lžice kaka. U klasické verze se horní a dolní kolečko spojuje kyselkavým džemem, u verze čokoládové můžeme kolečka spojit Nutellou, nebo libovolným oblíbeným ořechovým či mandlovým krémem. Dílo završí čokoládová poleva a v ní zabořená mandle nebo ořech.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g studeného másla
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžice kaka
- 1 větší vejce
- Nutella na slepení

na slepení

Nutellu

na polevu

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g tuku (másla nebo kokosového oleje)

na zdobení

půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a kakaem.
2. Poté do syké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka, která rovnáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Polovinu vychladlých koleček potřeme Nutellou, přikryjeme zbylými kolečky, namočíme do čokoládové polevy a ozdobíme loupánými mandlemi.

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



Foto: Adveni

LINECKÉ MAKOVÉ

Autor: Adveni podle Lenky Jurečkové

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

U receptu na klasická linecká kolečka (zde na str. 7) jsme se dozvěděli, že se pekla již v době Rakouska Uherska, a že v Rakousku se dodnes nazývají Linzer Augen – linecké oči. U receptu na čokoládové linecké (zde na str. 8) jsme se naučili, že základní recept na linecké těsto je poměrový – 7:14:21, avšak my jsme si ho částečně upravili. Také u třetího druhu lineckého cukroví se poměr surovin změní, protože do hry vstupuje ingredience, která v mnoha zemích vzbuzuje kontroverzi, ale protože jsme v Čechách, máku se rozhodně nebojíme, ba právě naopak. A zatímco u klasického lineckého slepujeme kolečka kyselkavým džemem jako je rybízový či malinový, protože výborně doplní sladkou chuť tohoto cukroví, u makového lineckého jsme zvolili švestková povidla. Vždyť tuto kombinaci chutí oblíbil i náš první prezident T.G.Masaryk, který, když se podávaly švestkové knedlíky s mákem, nikdy neodolal, a vždy si přidal. Copak by asi TGM řekl na makové linecké s povidly?

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g moučkového cukru
- 50 g mletého máku
- ½ lžičky citronové kůry
- 160 g studeného másla nebo jiného tuku
- 2 žloutky

dále budeme potřebovat
marmeládu nebo povidla na slepení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 plechy lineckého.

Pracovní postup

1. Do mísy dáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), mák, studené máslo nakrájené na kostičky, cukr, žloutky a citronovou kůru. Robotu necháme zpracovat těsto, širší metlou to jde lépe, u Kenwoodu K-metla.
2. Těsto si poté přendáme na lehce pomoučený vál a rychle propracujeme.
3. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme alespoň na hodinu do lednice.
4. Po vytažení opět rychle propracujeme, bude se nám s těstem lépe pracovat a nebude se lámat. Rozdělíme si ho na menší části, jednu budeme zpracovávat a zbytek necháme chladit v lednici.
5. První kousek si vyválíme na lehce pomoučeném stole na tloušťku asi 3mm. Vykrájíme tvary, u poloviny vykrojíme i středy.
6. Linecké přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Tady nám pomůže třeba nerezová stěrka.
7. Pečeme v rozpálené troubě na 170 °C zhruba 12 minut. Řiďte se zkušeností s vlastní troubou, pečte, než budou konečky tvarů mírně růžovět.
8. Po vyndání z trouby necháme linecké ještě chvíli na plechu, aby ztuhlo, pak sundáme.
9. Marmeládou nebo povidly můžeme opatrně slepovat hned po vychladnutí. Dáváme pozor, abychom moc netlačili, linecké je křehké.
10. Uložíme do chladu.



Foto: Adveni

VANILKOVÉ ROHLÍČKY



Foto: Adveni

VANILKOVÉ ROHLÍČKY (NEJEN) PRO ALERGIKY NA OŘECHY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Podle pověsti se vanilkové rohlíčky začaly péct po obléhání Vídně Turky v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie, která armádu Osmanské říše porazila. Osmanská říše měla tehdy na vlajce půlměsíc, a tak se na znamení vítězství a pro zdůraznění její potupy začaly ve Vídni péct vanilkové půlměsíčky. Cukroví se rychle rozšířilo po celém Rakousko-Uhersku a dodnes je známé a oblíbené v Česku, Rakousku, Polsku, Rumunsku, Maďarsku i na Slovensku. Není divu, že existuje celá řada receptů. Jako základní ingredience se používají: hladká mouka, máslo, vanilkový cukr, vejce, a zatímco v původním rakouském receptu figurují zásadně mandle, v Česku jsou častější vlašské ořechy, nověji pak i lískové. Právě ořechy jsou však závažným alergenem. V tomto receptu jsme mysleli nejen na bezlepkáře, ale i na osoby s alergií na ořechy, která je poměrně častá. Jak však nahradit ořechy v receptu, kam neodmyslitelně patří? Našli jsme velmi důmyslné řešení. Tento recept rozhodně patří k našim majstrštykům.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 145 g studeného másla
- 70 g jemně mletých slunečnicových semínek
- 1 vejce XL nebo 2 vejce M
- 30 g moučkového cukru
- 1 čajová lžička sušené citrónové kůry (jemně mleté)

dále budeme potřebovat

moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 70 vanilkových rohlíčků.

Pokud si nejste jisti zručností při tvarování malých rohlíčků, můžete do těsta přidat jednu střídmou čajovou lžičku guarové gumy. Není to však nutné, těsto dobře drží i bez ní. Je to spíše takové vaše „jištění“. :-)

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí rohlíčkům lahodnou vlácnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, případně guarovou gumu a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky a rukama tvoříme rohlíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe.
5. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.



Foto: Adveni

VANILKOVÉ ROHLÍČKY MANDLOVÉ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Malé, velké, tlusté, tenké – každá rodina peče ty „své“. Co ale určilo tvar tohoto našeho tak oblíbeného vánočního cukroví? Podle pověsti se vanilkové rohlíčky začaly péct po obléhání Vídně Turky v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Sváté říše římské a Habsburské monarchie a pro zdůraznění potupy vojsk Osmanské říše. Osmanská říše měla tehdy na vlajce půlměsíc a tak se ve Vídni začaly péct vanilkové půlměsíce. Těžko říct, zda to byla opojnou chutí vítězství, nebo samotného cukroví, jisté ale je, že lidem zachutnaly natolik, že se rychle rozšířily po celém Rakousko-Uhersku. Dodnes je tak toto cukroví známé a oblíbené v Česku, Rakousku, Polsku, Rumunsku, Maďarsku i na Slovensku. Vanilkové rohlíčky pronikly i do Německa a v bavorském Nördlingenu je jejich výroba dokonce vyhlášena. Existuje celá řada receptů. Není bez zajímavosti, že zatímco v Česku máme toto cukroví neodmyslitelně spjaté s ořechy, tradičně vlaškými, moderně i lískovými, v původním rakouském receptu figurují mandle. A právě s mandlemi je i tento recept. Pokud jste však alergičtí nejen na ořechy, ale i na mandle, zvolte recept na vanilkové rohlíčky zde na str. 11, i vy si rozhodně přijdete na své.

Ingredience

- 420 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 300 g vychlazené Zlaté Hané
- 160 g jemně mletých mandlí
- 100 g moučkového cukru

dále budeme potřebovat

moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 5 plechů vanilkových rohlíčků.

Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme mandle. Je důležité, aby byly umleté skutečně na jemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribulet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, přidáme mleté mandle a promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny, nejlépe však do druhého dne.
5. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky a rukama tvoříme rohlíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.



Foto: Adveni

CUKROVÍ S MEDEM



Foto: Lenka Jurečková

PERNÍČKY

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Věděli jste, že původní receptura na perník se skládala pouze ze tří ingrediencí, a sice medu, mouky a pepře? A že právě pepř dal vzniknout slovu perník, původně peprník? Receptury na perník v průběhu doby zaznamenaly mnoho obměn a takzvané perníkové koření dnes obsahuje mnoho jednotlivých druhů, překvapivě pepř mezi nimi už ale nenajdete. Zato nechybí skořice, koriandr, fenykl, anýz, nové koření, badyán, hřebíček, muškátový květ i ořech a také zázvor. Perníkové koření, mouka a med jsou stále stěžejní ingredience, dále se dnes do těsta přidává cukr, máslo a vejce. Těsto na perníčky je třeba nechat odležet, díky tomu se i chuť koření naplno rozvine. Tradiční české Vánoce se bez medových perníčků neobejdou. A nejen Vánoce. Perníčky ve tvaru vajíček, zajíčků a kuřátek se pečou i na Velikonoce. Zdobená perníková srdce zase doprovází poutě a nejrůznější slavnosti po celé zemi. A z plátů perníků se skládají i složité perníkové chaloupky inspirované známou pohádkou. Následující recept patří k našim nejlepším vzorovým receptům. Okouzlí vás nejen vynikající chutí, ale i dlouhou trvanlivostí.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 120 g moučkového cukru
- 150 g medu
- 100 g studeného másla
 - 1 lžička perníkového koření Adveni
 - 2 celá vejce
 - 2 lžičky kakaa*

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 40 perníčků střední velikosti.

*Perníčky jsou poměrně světlé. Pokud chcete barvu tmavě hnědou, budete potřebovat 2 lžičky kakaa.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a v případě, že chceme perníčky hnědé, přidáme dvě lžičky kakaa.
2. Poté do sytké směsi zapracujeme studené máslo, vejce, med a koření. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme minimálně na 24 hod do chladničky. Poté z těsta ukrojíme 1/3, prohněteme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 3 mm. Vykrájíme libovolné tvary a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Mezi perníčky ponecháváme větší rozestupy. Takto postupujeme, dokud nezpracujeme celou dávku těsta.
4. Vykrájené perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 10 minut v troubě rozehřáté na 170 °C dozlatova.

Názornou přípravu můžete zhlédnout zde:



Návrhy zdobení perníčků jsme pro vás připravili zde:

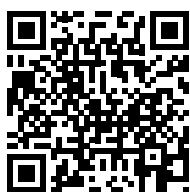


Foto: Kateřina Lahoda

KOKOSOVOMEDOVÉ PRACNY

Autor: Kateřina Lahoda⁴ podle vánoční přílohy časopisu Žena a život

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Pracny, pracky, medvědí tlapy. Odkud pochází název tohoto cukroví, je zřejmé. Formičky připomínající medvědí tlapy jsou při jeho přípravě nezbytný inventář. Kakaové pracny se skořicí a ořechy jsou klasika, na kterou nedáme dopustit, ale tato světlá varianta s kokosem a medem má také něco do sebe. Další změna oproti klasice spočívá v tom, že nebudeme potřebovat vejce. U tohoto formičkového cukroví platí, že ho po vytáhnutí z trouby a krátkého zchladnutí vyklepneme z formiček a ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru. Pečeme optimálně dva týdny před Vánoce a skladujeme v chladu. Do Vánoc cukroví krásně změkne a jeho chuť se naplno rozvine, doslova se rozplývá na jazyku.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g strouhaného kokosu
- 50 g moučkového cukru
- 1 lžíci medu
- 120 g studeného másla
- 1 lžičku citronové šťávy
- 1 lžičku rumu

dále budeme potřebovat

- změkklé máslo na vymazání formiček
- moučkový a vanilkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 40 středních pracen.

Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), kokos a cukr. Přidáme med, studené máslo, citronovou šťávu a rum a vypracujeme vláčné těsto.
2. Z těsta vyválíme váleček, odkrajujeme z něj kousky a vtlačujeme je do máslem vymazaných formiček na pracny.
3. Přeneseme je na plech a pečeme při teplotě 160 °C zhruba 8–10 minut.
4. Ještě teplé pracny vyklopíme a obalujeme v moučkovém cukru, do kterého přidáme 1 sáček cukru vanilkového.

Z této várky upečeme 35 větších pracen.



Foto: Adveni

MEDOVNÍKOVÉ KULIČKY BEZ MLÉKA

Autor: Martina Vašíčková⁵

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Medovník je lesní bylina s medově vonícími květy, nebo druh dortu výrazné medově-karamelové chuti. Uvádí se, že dort medovník má slovanský původ a pekl se již před sto lety. V Česku si pro název Medovník nechala zaregistrovat ochrannou známku firma VIZARD a svůj výborný dort dodává do cukráren, kaváren a restaurací se stále stejnou charakteristickou chutí a vzhledem již po 25 let. Další u nás dobře známý medový dort je Marlenka. Vyrábí ho podle staroarménské rodinné receptury česká společnost MIKO international, kterou v roce 2003 založil Armén Gevorg Avetisjan se svou sestrou ve Frýdku Místku. Dort pojmenoval na počest své maminky a dcery. Také on má pro název Marlenka registrovanou ochrannou známku. Na Vánoce nemusíme péct zrovna medovníkový dort náročný na přípravu, ale byla by škoda nechat se připravit o jeho lahodnou chuť. Ideálním řešením jsou tak malé medovníkové kuličky. Zmíněné firmy si své receptury drží v přísné tajnosti, mezi lidmi však koluje mnoho nejrůznějších receptů na „domácí medovník“. Všechny mají jedno společné, výraznou karamelově-medovou chuť. Té pekařky docílí snadno pomocí másla a Salka. Když ale trpíte intolerancí laktózy* nebo alergií na kasein**, je to mnohem složitější. V tomto receptu se to Martině Vašíčkové podařilo dokonale!

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 2 vejce
- 30 g rozpuštěného Alsanu
- 100 g cukru
- 2 lžice medu

na krém

- 150 ml kokosové kondenzované mléko (např. z @puroshopprague)
- 120 g Alsan

Pokud můžete kasein a laktózu:

na krém

- 150 ml karamelového Salka
- 120 g másla

Z výše uvedených ingrediencí připravíme zhruba 50 ks medovníkových kuliček.

*Laktóza = mléčný cukr

**Kasein = mléčná bílkovina

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ). smícháme s cukrem, vejci, medem a Alsanem. Vypracujeme tužší těsto.
2. Těsto rozdělíme na 3 části, uděláme z nich libovolné placky, dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 180 °C do zlatova.
3. Necháme vychladnout a pak buď ručně, nebo v mixéru rozdrťme na malé kousičky.
4. Krém připravíme tak, že plechovku kondenzovaného mléka ponoříme do vody a vaříme 2 hodiny, aby vzniklo „karamelové Salko“. Necháme vychladnout.
5. Pak vyšleháme Alsan a pomalu k němu přidáváme vychladlé „karamelové Salko“.
6. Z rozdrčené směsi si odložíme zhruba třetinu stranou. Do zbytku rozdrčené směsi vylijeme krém a zpracujeme v těsto. Z takto připraveného těsta pak odebíráme malé kuličky, které obalujeme ve zbylé třetině rozdrčené směsi.
7. Uchovávané v lednici.



Foto: Martina Vašíčková

MEDOVÉ KROUŽKY

Autor: Helena Vybíralová²

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

A opět perníkové koření v kombinaci s medem. Není divu, je to prostě úžasné spojení chutí. Ale zatímco u medových perníčků (zde na str. 14) jsme těsto ztmavili kakaem, tady autorka zvolila originální karob. Karob, známý také jako svatojánský chléb, je plod stromu rohovníku, má nasládlou chuť a je to mj. velmi příjemná náhrada kakaa. Milujete chuť a vůni perníkového koření? Nedáte dopustit na med? Láká vás víc karob než kakao? To už máte tři pádné důvody, proč vyzkoušet tyto medové kroužky. Ten čtvrtý a nejdůležitější ovšem je, že se jedná o mimořádně dobré cukroví z dílny Helenky Vybíralové, které vás jen tak neomrzí. Posypku si zvolte dle svých preferencí – my doporučujeme kokos či vlašské ořechy, ale skvělou službu vám prokážou např. i sezamová semínka. Čokoládová poleva na závěr je čistě dobrovolná. Pokud milujete recepty Helenky Vybíralové tak jako my, vyzkoušejte i další recepty z kapitoly Cukroví podle Helenky Vybíralové, která začíná zde na str. 18.

Ingredience

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 150 g medu
- 100 g studeného másla nebo Hery
- 10 g karobového prášku
- 1 lžičku perníkového koření Adveni
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek
- 1 celé vejce na potření

dále budeme potřebovat

na posypání

sekané vlašské ořechy nebo
mletý kokos

na čokoládovou polevu:

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g tuku (másla, kokosového oleje, ...)

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 65 kroužků.

Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), karobový prášek, perníkové koření, vanilkový cukr. Přidáme med, studené máslo nebo Heru, žloutek. Vypracujeme těsto a necháme ho v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Vytváíme delší válečky, z nichž krájíme kousky, které stáčíme do kroužků.
3. Položíme na plech vyložený pečícím papírem.
4. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými ořechy nebo kokosem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dozlatova.
6. Vychladlé kroužky postříkáme čokoládovou polevou.
7. Polevu připravíme takto: Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehríváme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít. Metličkou mícháme.



Foto: Adveni

CUKROVÍ PODLE HELENKY VYBÍRALOVÉ



VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY

Autor: Helena Vybíralová²

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Připadá vám spojení „lehké vánoční cukroví“ jako protimluv? Pak jste ještě nezkusili Vánoční jogurtáčky Helenky Vybíralové. Jogurtová bábovka či bublanina, to už tady bylo. Ale jogurt najde své uplatnění i u drobného pečiva. Křehkému těstu propůjčí příjemnou vláčnost a krém, kterým budeme kousky cukroví spojovat, zase osvěžující kyselkavou chuť. Navíc jogurt, jak známo, působí blahodárně na střevní mikroflóru a má relativně vysoký obsah bílkovin. Upečte tyto jogurtáčky na nejbližší Vánoce a my vám zaručujeme, že prosbu „dáš mi recept“ uslyšíte častěji než kdykoliv předtím. O pochvalách nemluvě.

Ingredience

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 60 g moučkového cukru
- 100 g studeného másla nebo Hery
- 80 g bílého jogurtu
- 1 lžičku citronové šťávy

na jogurtový krém

- 120 g studeného másla
- 10 g moučkového cukru
- 40 g bílého jogurtu
- 1 vanilkový cukr

na polevu

- 80 g moučkového cukru
- 20 g bílku
- 5 g citronové šťávy

dále

cukrářské zdobení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 90 kousků cukroví, tedy po slepení dostaneme 45 kusů jogurtáček.

Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkový cukr. Přidáme máslo nebo Heru, bílý jogurt a lžičku citronové šťávy a vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Polovinu jogurtáček namáčíme do polevy, klademe na mřížku a ještě než poleva zcela zaschne, zdobíme. Slepujeme jogurtovým krémem.

Postup přípravy polevy:

1. Bílek, cukr a citronovou šťávu vyšleháme do hladké lesklé polevy.

Postup přípravy krému:

1. Utřeme do pěny máslo s cukrem a vanilkovým cukrem.
2. Postupně zašleháme jogurt.



Foto: Adveni

MANDLOVÉ KÁVOVÉ OVÁLKY

Autor: Helena Vybíralová²

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pokud patříte k milovníkům kávy, pak byste měli zbystrit. Tyhle oválky vás dostanou lahodnou kombinací jemného mandlového těsta s výrazným kávovým krémem a polevou. Jsou skvělým tipem na méně tradiční vánoční cukroví, ale klidně si je můžete upéct jen tak k nedělní kávě. Nenechte se odradit trojbojem těsto-krém-poleva. Dokončení oválek vám sice zabere nějaký ten čas, ale výsledek za to určitě stojí. A recept na krém či polevu s úspěchem uplatníte i u jiných druhů cukroví.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g moučkového cukru
- 180 g másla nebo Hery
- 150 g oloupaných mletých mandlí
- 3 lžice rumu

na kávový krém

- 90 g krystalového cukru
- 40 g ztuženého tuku
- kapku rumu, trochu mleté kávy
- 250 g másla
- 1 vejce
- mletá káva

na kávovou polevu

- 130 g bílé čokolády
- 70 g tuku
- trochu mleté kávy nebo jemné instantní kávy

na zdobení

- půlky oloupaných mandlí

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 90 kousků cukroví, tedy po slepení dostaneme 45 kusů mandlových kávových oválek.

Pracovní postup

- Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkový cukr. Přidáme máslo nebo Heru, mleté mandle a rum. Vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
- Pak ho vyválíme a vykrajujeme oválky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 10–15 minut.
- Polovinu vychladlých oválek namáčíme do kávové polevy, položíme na mřížku a než poleva ztuhne, ozdobíme půlkou mandle. Slepujeme kávovým krémem.

Postup přípravy polevy:

- Rozlámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehevujeme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít. Metličkou stále mícháme.
- Nakonec vmícháme mletou kávu, ale můžeme použít také jemnou rozpustnou kávu.
- Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Postup přípravy krému:

- Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
- Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
- Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém. Do něj vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.



Foto: Adveni

JOGURTOVÉ SEZAMKY

Autor: Helena Vybíralová²

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Že jogurt působí blahodárně na střevní mikroflóru má relativně vysoký obsah bílkovin, to jsou známá fakta. A to, že dodá křehkému těstu velmi příjemnou vlácnost a kyselkavou chuť, jsme mohli zakusit již ve Vánočních jogurtáčcích (zde na str. 19). V tomto receptu těsto opět osvěžíme jogurtem a necháme vyniknout sezamová semínka. Ta, jak známo, jsou tvořena z 50 % rostlinnými oleji, z 20 % bílkovinami. Zdravá jsou i pro vysoký obsah karotenu, hořčíku a vápníku. Použití sezamu ve sladkostech má předlouhou tradici. Ze sezamové pasty se připravuje například chalva, jedna z nejstarších orientálních cukrovinek. Nebo třeba baklava, zákusek populární a rozšířený v Turecku, na Balkáně, ve většině arabského světa, Íránu, na Kavkaze, v Afghánistánu a v zemích turkotatarských národů Střední Asie. Do tohoto našeho cukroví tak vneseme i kousíček vzdáleného a pro nás exotického světa.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES
- 80 g moučkového cukru
- 100 g studeného másla nebo Hery
- 60 g sezamových semínek
- 50 bílého jogurtu
- 1 vejce

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a sezamovými semínky.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme jogurt, studené máslo nebo Heru a vejce. Hnětíme, dokud se všechny přísady nespojí v těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na dvě hodiny.
4. Na pomoučeném vále těsto vyválíme na výšku 4 mm a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme zhruba 15 min na 170 °C.

dále budeme potřebovat
moučkový cukr na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 3 velké plechy malých sezamek.



Foto: Adveni

ZE TŘÍ INGREDIENCÍ



CUKROVÍ ŠLEHAČKOVÉ



Autor: Adveni podle receptu uvedeného na TV Seznam v toprecepty.cz dne 22. listopadu 2020. ▶

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

V jednoduchosti je síla. Důkazem toho je toto lahodné a jemné šlehačkové cukroví. Opravdu se rozplývá na jazyku. Pekly ho již naše babičky, které z mála dokázaly vykouzlit divy. Skutečně pouze 3 ingredience na těsto a moučkový cukr na obalení a dokonalé dílo je na světě. Recept jsme nazkoušeli podle výše uvedeného zdroje, ovšem v bezpečném provedení se Žlutou Adveni. Funguje to a chutná skvěle! Tři ingredience, minimum času a nádobí na přípravu, vynikající výsledek. Neváhejte a toto cukroví určitě do vašeho vánočního repertoáru zařadte, zůstane tam už napořád. Pokud se vám pečení ze tří ingrediencí zalíbí, vyzkoušejte také sádlovky (zde na str. 24) a vínové cukroví (zde na str. 25).

Ingredience

450 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
250 g studeného másla
200 ml smetany ke šlehání 33%

Pracovní postup

1. Ze směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studeného másla a šlehačky vypracujeme těsto.
2. Vyválíme plát 3 až 5 mm silný a vykrajujeme tvary.
3. Pečeme v troubě předehřáté na cca 200 až 220 °C zhruba 8 až 10 minut.
4. Ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

dále budeme potřebovat

moučkový a vanilkový cukr
na obalení



Foto: Adveni

CUKROVÍ SÁDLOVÉ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka ✔ Bez vajec

Sádlovky, sádláčky nebo také sádlové koláčky. Sádlové cukroví bylo dlouho opomíjeno, ale v posledních letech, kdy se řada hospodyněk vrací k osvědčeným receptům svých maminek a babiček, si opět hledá cestu na výsluní. Minimum ingrediencí i času nutného k přípravě a odležení z něj dělají ideálního kandidáta i na tzv. „last minute“ pečení. Nás si toto cukroví navíc získalo svou křehkostí a jemnou nepřeslazenou chutí. Přílišné sádlové chuti nebo „oděru“ se není třeba vůbec obávat. Díky sádlu je těsto nádherně sněhobílé a s červenou marmeládou vytvoří parádní estetický kontrast. Pokud do těsta přidáte dvě lžice kaka, vytvoříte výborné „čokoládové“ cukroví. Sádlovky nejlépe chutnají s výraznou kyselkavou marmeládou – například višňovou nebo rybízovou. Důlek uprostřed cukroví jimi naplníte velkoryse.

Ingredience

220 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
150 g moučkového cukru
150 g sádla
výraznou kyselkavou marmeládu

na čokoládovou verzi

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
2 lžice kaka
150 g moučkového cukru
150 g sádla
výraznou kyselkavou marmeládu

Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) s moučkovým cukrem (v případě čokoládové verze i s kakaem).
2. Do sypké směsi zapracujeme sádlo. Uhněteme hladké těsto.
3. Z těsta odebíráme malé kuličky o hmotnosti 8 g (je dobré si je přesně odvážit) a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Necháváme mezi nimi dostatečné rozestupy. (Těsto se v průběhu pečení „rozestoupí“ do stran).
4. Koncem vařečky uděláme do prostředku kuličky hluboký důlek. (Důlek musí být opravdu hluboký, těsto značně nabude, plytký důlek by mohl zaniknout.)
5. Po dobu 10 minut pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C. (Toto cukroví se peče při nižší teplotě, než bývá zvykem u většiny, 150 °C je skutečně správně).
6. Důlky vychladlých sádlovek plníme bohatě marmeládou.



Foto: Adveni

CUKROVÍ VÍNOVÉ

Autor: Kateřina Jiroušková¹²

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Na toto cukroví potřebujeme pouze tři ingredience, které máme v drtivé většině všichni vždy doma. Mouku, máslo a víno. Těsto samo o sobě není vůbec sladké. Cukroví osladíme až moučkovým cukrem, ve kterém ho, ještě teplé, obalíme. Vínové cukrové je další ukázkou toho, že v jednoduchosti je síla. I jeho příprava je snadná a rychlá. Při pečení se cukroví v troubě mírně nafoukne, výsledná konzistence bude křehká, cukroví se bude v ústech vyloženě rozplývat a jeho lahodná jemná chuť po vínu všechny okouzlí. Pokud se vám pečení ze tří ingrediencí zalíbí, vyzkoušejte také sádlovky (zde na str. 24) a šlehačkové cukroví (zde na str. 23). Pokud vás nadchne víno jako ingredience do křehkého pečiva, rozhodně nalistujte také recept na italské vínové sušenky.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 200 g studeného másla nebo Hery
- 7 lžic bílého vína

dále budeme potřebovat
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme cca 80 kousků drobného vínového cukroví.

Pracovní postup

1. Ze směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studeného másla a vína vypracujeme těsto, které necháme 30 minut uležet v chladničce.
2. Z těsta vyválíme plát 3 až 5 mm silný a vykrajujeme tvary (čím menší, tím lepší), které klademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy, těsto se při pečení mírně nafoukne.
3. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 10 minut.
4. Teplé cukroví hojně obalíme v moučkovém cukru.



Foto: Kateřina Jiroušková

CRINCLES



CRINCLES ČOKOLÁDOVOPERNÍKOVÉ



Autor: Adveni podle receptu Dvě v troubě¹³

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Crincles se vyznačují tím, že jsou na povrchu křupavé, ale uvnitř vláčné, měkké a hutně čokoládové. Typický je pro ně i zvrásněný popraskaný povrch, který umocňuje bílý moučkový cukr, do jehož bohaté vrstvy se studené těsto balí ještě před vložením do trouby a který se pak pečením promění v efektní popraskanou glazuru tím, jak se studené těsto při pečení roztahuje. Cukroví tak dostane dramatický hnědo-bílý vzhled. Křupavý povrch crincles připomíná cookies, měkký vláčný a hutný čokoládový vnitřek zase brownies. Tento dvojitý vjem si cukroví zachová i v průběhu času. Čím je uleželejší, tím na povrchu křupavější, vnitřek však zůstává měkký a vláčný. Jak toho docílit? To si přečtete v úvodu k bezmlečným crincles (zde na str. 28). Receptů na crincles je celá řada, ovšem tento podle Dvě v troubě v sobě velmi originálně doplňuje čokoládu perníkovým kořením. Ta chuť a vůně! Rozhodně doporučujeme ke zhlédnutí i video s přípravou (odkaz výše).

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 1 lžička perníkového koření Adveni
- 200 g kvalitní čokolády
- 60 g másla
- 60 g cukru krupice (nebo 50 g + 1 sáček vanilkového cukru)
- 2 vejce

dále budeme potřebovat
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 58 čokoládovoperníkových crincles.

Pracovní postup

1. Nad vodní párou rozpustíme čokoládu s máslem.
2. Do rozpuštěné čokolády s tukem zašleháme cukr a následně vejce, jedno po druhém.
3. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a perníkovým kořením.
4. Pak tuto suchou směs postupně zapracujeme do čokoládové směsi a vypracujeme těsto.
5. Těsto uložíme do lednice na zhruba jednu hodinu.
6. Ze ztuhlého vychlazeného těsta tvarujeme kuličky o hmotnosti 10 g a obalujeme je hojnou vrstvou moučkového cukru.
7. Kuličky bohatě obalené v moučkovém cukru klademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy zhruba 2 cm, aby se při pečení neslepily.
8. Plech s kuličkami vložíme ještě na 30 minut do lednice!
9. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 12 minut.



Foto: Adveni

CRINCLES ČOKOLÁDOVÉ BEZ MLÉKA

Autor: Martina Vašíčková⁵

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Že se crincles vyznačují křupavým tvrdým povrchem (jako cookies) a měkkým vláčným vnitřkem (jako brownies) už bylo řečeno v receptu na čokoládovoperníkové crincles (zde na str. 27). Že mají zvrásněný popraskaný povrch, který umocňuje bílý moučkový cukr, také víme. Co je však zásadní pro dosažení těchto efektů? Klíčová je při přípravě crincles práce se studeným těstem. Jednak ho necháme dobře vychladit v lednici (nejlépe přes noc), studené rychle zpracujeme do kuliček, které obalíme v cukru a pečeme. Tím, jak se studené těsto při pečení roztahuje, na povrchu vzniká z moučkového cukru efektní popraskaná glazura a cukroví dostane dramatický hnědo-bílý vzhled. Dalším klíčovým bodem je správná doba pečení. Pokud totiž čas „přetáhnete“, přijdete o vláčný střed. Jak ale říká autorka tohoto receptu, ani tak se nic neděje, upečete klasické čokoládové cookies. Martina má však přeci jen výbornou radu: „Dejte péct nejdříve pouze 2 zkušební „kuličky“. Po 10 minutách vytáhněte, nechte vychladnout a prozkoumejte střed. Dle toho regulujte dobu pečení.“

Ingredience

- 90 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 30 g Alsanu
- 100 g čokolády na vaření s min 50% kakaa (bez BKM je Fin Carre v Lidlu)
- 60 g cukru
- 1 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- špetku soli

Z výše uvedených ingrediencí upečeme cca 20 čokoládových crincles.

Pracovní postup

1. Na sporáku roztopíme čokoládu s Alsanem a necháme trochu vychladnout.
2. V míse vyšleháme vajíčko s cukrem.
3. Do vlažné roztopené čokolády přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) se špetkou soli, rozmícháme a pak opatrně přidáváme vyšlehané vajíčko s cukrem. Utvoříme hmotu, kterou dáme na zhruba půl hodinky ztuhnout do lednice.
4. Po vytažení tvoříme kuličky, které pořádně obalujeme v moučkovém cukru a klademe na plech.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 10 minut, viz úvodní text k receptu.



Foto: Martina Vašíčková

CRINCLES KOKOSOVÉ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Že se crincles vyznačují křupavým tvrdým povrchem (jako cookies) a měkkým vláčným vnitřkem (jako brownies) a že mají zvrásněný popraskaný povrch, který zvýrazňuje vrstva moučkového cukru, ve kterém se cukroví obaluje ještě před pečením, to jste se mohli dočíst u receptu na čokoládovoperníkové crincles (zde na str. 27). Jak těchto efektů dosáhnout popisujeme u receptu na čokoládové bezmléčné crincles (zde na str. 28). Ale crincles nemusí být jen čokoládové. Tedy ty původní jistě ano. Mimochodem o původ tohoto úžasného cukroví se údajně prou Belgičané a Němci. V Belgii a Německu je toto cukroví velmi populární a to především o Vánocích. K nám proniklo až v posledních letech a v období před Vánocemi se na sociálních sítích objevuje bezpočet lákavých a zdaleka už nejen čokoládových variací. Příkladem jsou tyto výborné crincles kokosové. Pozor, i u nich pamatujte na dvě hlavní zásady, jak dosáhnout křupavého povrchu a měkkého vnitřku: těsto zpracovávejte a pečte dobře vychlazené a nejdříve upečte dvě zkušební kuličky, abyste určili přesně tu správnou dobu pečení. Jinak se z crincles snadno stanou cookies. Ale i ty budou výborné.

Ingredience

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 90 g jemně nastrohaného kokosu
- špetku soli
- 90 g cukru krupice
- 60 g povoleného másla
- 2 vejce

dále budeme potřebovat

moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme zhruba 50 kokosových crincles.

Pracovní postup

1. Cukr s máslem a vejci vyšleháme do pěny.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a jemně nastrohaným kokosem. Tuto suchou směs postupně vmícháme do vyšlehané pěny a vypracujeme husté těsto. Těsto uložíme do lednice na zhruba jednu hodinu.
3. Ze ztuhlého vychlazeného těsta tvarujeme kuličky o hmotnosti 10 g a obalujeme je hojnou vrstvou moučkového cukru.
4. Kuličky bohatě obalené v moučkovém cukru klademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy zhruba 2 cm, aby se při pečení neslepily.
5. Plech s kuličkami vložíme ještě na 30 minut do lednice!
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 15 minut.



Foto: Adveni

CUKROVÍ S OBLÍBENOU ČOKOLÁDOVOU TYČINKOU



CUKROVÍ KOFILOVÉ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Věděli jste, že stále populární Kofila, „Pochoutka paní a dívek“, se narodila již před sto lety? Mouřenín s šálkem horké kávy z dílny malíře Zdenka Rykra se na jejím obale usadil v roce 1923 a sedí tam v malých obměnách dodnes! K jediné proluce došlo v roce 1965, kdy se konala třetí celostátní spartakiáda, a design obalu byl přizpůsoben této události. I když se receptura během století měnila, chuť zůstává stále stejná – zakládá se na spojení mléčné čokolády a jemné kávové chuti. A je to jistě spojení delikatesní, když výrobce jen pro české a slovenské spotřebitele ročně v olomouckém závodě vyrobí 1000 tun těchto tyčinek! Spojení kávy a čokolády je zkrátka neodolatelné. Vědí to i vyhlášení výrobci kávy, kteří často pod svou značkou nabízejí i malé čokoládky, které mají šálek kávy doprovodit a podtrhnout její chuť. Pokud i vy patříte k milovníkům této čokoládovokávové tyčinky se staletou tradicí, jistě vás potěší, že jsme ji zakomponovali i do vánočního cukroví.

Ingredience

350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
3 ks čokoládky Kofila
120 g cukru moučka
2 lžičky rozpustné kávy
1 vejce
100 g studené Zlaté Hané

na krém

60 g cukru krystal
25 g tuku
kapku rumu
160 g másla
1 vejce malé
trochu mleté kávy

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 3 plechy cukroví.

Pracovní postup

1. Čokoládky Kofily rozpustíme v mikrovlnné troubě.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, rozpustnou kávou a cukrem.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme vejce, rozpuštěné čokoládky Kofily a studenou Zlatou Hanou. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na zhruba jednu hodinu.
5. Vychlazené těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme srdíčka (či jiné tvary) a klademe je na plech vyložený pečicím papírem.
6. Plech se srdíčky vložíme ještě na 30 minut do lednice.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 12 minut, program horkovzduch.
8. Upečené cukroví můžeme ponechat jen tak, anebo po vychladnutí dva kousky spojit kávovým krémem.

Postup přípravy krému:

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasných prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém. Do něj vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.



Foto: Adveni

CUKROVÍ MARGOTKOVÉ

Autor: Jana Fialková³

✓ Bez lepku

Margot brzy oslaví 77 let a pořád je k nakousnutí! Řeč je o tyčince s originální rumovokokosovou chutí, která se vyrábí už od roku 1944. Během této doby vznikla celá řada limitovaných edicí se zajímavými chuťovými kombinacemi. Ve stále nabídce se naopak drží již zmíněná rumovokokosová klasika, dále Margot Rozinka, rumovokokosová varianta s rozinkami, a Margot Artemis, kde je tradiční rumovokokosová chuť doplněna o punčovou vrstvu. Výrobce Margotky se snaží o inovace nejen v oblasti příchutí, ale také na poli nutričním. Tyčinka Margot získala v roce 2017 ocenění Potravinářské komory České republiky jako inovativní výrobek. Nová Margot má více kokosu, méně cukru a neobsahuje trans-mastné kyseliny. Věřili byste, že Češi, kteří zkonzumují 3000 tun této pochoutky ročně, díky inovované receptuře spotřebují o 12 tun méně cukru? Pokud i vy a vaši blízcí pravidelně podléháte proslulé rumovokokosové chuti, udělejte si radost i o Vánocích a upečte si margotkové cukroví. Jednotlivé kousky můžete spojit třeba rumovým krémem, nebo je nepromazávat a pouze pokrýt cukrovou polevou s kapkou rumu. Pozor, Margotka a cukroví z ní bohužel nejsou vhodné pro alergiky na sóju.

Ingredience

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 150 g čokoládové tyčinky Margot
- 100 g cukru moučka
- 1 vejce
- 2 lžíce rumu
- 100 g studené Zlaté Hané

na cukrovou polevu

- 150 g cukru moučka
- 3 lžíce horké vody
- 1 lžičku rumu

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 3 plechy cukroví.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, cukrem a na jemno nastrohanou čokoládkou Margot.
2. Poté do syplé směsi zapracujeme vejce, rum a studenou Zlatou Hanou. Hnětme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na zhruba jednu hodinu.
4. Vychlazené těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka (či jiné tvary) a klademe je na plech vyložený pečicím papírem.
5. Plech s kolečky vložíme ještě na 30 minut do lednice.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 12 minut, program horkovzduch.
7. Upečené cukroví můžeme ponechat jen tak, anebo třeba namočit v cukrové polevě s kapkou rumu.

Příprava cukrové polevy.

8. Cukr smícháme s vodou a rumem do zhoustnutí.



Foto: Adveni

CUKROVÍ BAREVNÉ S PUDINKOVÝM PRÁŠKEM



Foto: Adveni

RŮŽOVÁ JAHŮDKOVÁ SRDÍČKA

Autor: Helena Vybíralová²

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Linecké, vanilkové, perníkové, medové, čokoládové, kávové, karamelové, kokosové... To jsou klasické chutě, barvy a vůně, které k cukroví patří neodmyslitelně a jaksí automaticky. Co ale ozvláštnit táč s cukrovím řadou jemně růžových jahůdkových srdíček, či řadou pastelově zelenkavých pistáciových čtyřlístků (zde na str. 35)? A rozhodně to nebude jen krásné barevné zpestření. Nadchne vás i chuť a vůně, kterých u tohoto cukroví docílíme jednoduše díky pudinkovým práškům. Mimochodem, věděli jste, že slovo pudink pochází z francouzského slova boudin, které znamená jelito nebo klobása a je odvozeno z latinského botullus? Původně byl jako pudink označován masný výrobek naditý ve střívku a dodnes jsou tzv. white pudding a tzv. black pudding součástí tradiční snídaně ve Velké Británii. White pudding je klobása podobná jitrnici, bez krve. Black puding pak obdoba jelita, obsahující i krev. Mimo Velkou Británii však pudink představuje zpravidla sladký dezert. K jeho rozšíření po světě přispěl i vynález instantního pudinkového prášku, který šikovně využijeme i v tomto receptu.

Ingredience

180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
3 ks jahodových pudinkových prášků bez lepku*
60 g moučkového cukru
130 g studeného másla nebo tuku
1 žloutek
*např. Amylon

na máslový jahodový krém

90 g krystalového cukru
40 g tuku
kapku rumu
250 g másla
1 vejce
4 lžíce jahodové marmelády

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 srdíček, po slepení tedy dostaneme 40 ks cukroví.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s jahodovými pudinkovými prášky a moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny.
4. Těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu 10–15 minut.
6. Vychladlá srdíčka slepujeme máslovým jahodovým krémem.

Postup přípravy krému

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Jahodovou marmeládu zapracujeme do krému.



Foto: Adveni

ZELENKAVÉ PISTÁCIOVÉ ČTYŘLÍSTKY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Pudink a jitrnice? Jak spolu souvisí?! Překvapivý původ slova pudink popisujeme v úvodu k receptu na růžová jahůdková srdíčka (zde na str. 34). Helenka Vybíralová v tomto receptu nápaditě použila jahodový pudinkový prášek. A tak jsme zaexperimentovali s pudinkem pistáciovým a voilà – zde jsou pastelově zelenkavé čtyřlístky. Okouzlí barvou, vůní a jejich chuť podtrhne i vynikající pistáciový krém, kterým jednotlivé kousky cukroví slepíme. Právě vynález instantního pudinkového prášku významně přispěl k jeho rozšíření po světě, odpadlo totiž pracné a zdlouhavé míchání surovin ve vodní lázni. Základní surovinou pro výrobu pudinkového prášku je škrob. V Evropě především kukuřičný a bramborový, v Americe a Asii pak hlavně rýžový a tapiokový, přičemž druh použitého škrobu nemá vliv na kvalitu pudinkového prášku. My však budme obezřetní, protože může obsahovat i škrob pšeničný, který je při bezlepkové dietě zapovězen. Až vyzkoušíte jahůdkové srdíčka a pistáciové čtyřlístky, určitě, stejně jako my, budete pátrat po dalších zajímavých příchutích bezlepkových pudinků. Zdá se, že s Amylonem se nám blýská např. na meruňkové, matcha či dokonce aroniové časy.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 3 ks pistáciových pudinkových prášků bez lepků*
- 60 g moučkového cukru
- 130 g studeného másla nebo tuku
- 1 žloutek

na máslový pistáciový krém

- 90 g krystalového cukru
- 40 g tuku
- kapku rumu
- 250 g másla
- 1 vejce
- hrst loupaných nesolených pistácií

*Pistáciový Premium Dr. Oetker dle uvedeného složení obsahuje pouze přirozeně bezlepkové ingredience a ani v kolonce „Může obsahovat“ nejsou uvedeny stopy lepku, nebo pšenice.

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 70 čtyřlístků, po slepení tedy dostaneme 35 ks cukroví.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s pistáciovými pudinkovými prášky a moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny.
4. Těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme čtyřlístky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu 10–15 minut.
6. Vychladlé čtyřlístky slepujeme máslovým pistáciovým krémem.

Postup přípravy krému

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Pistácie umeleme nebo rozmixujeme najemno. Zapracujeme do krému.



Foto: Adveni

CUKROVÍ S OŘECHY, MANDLEMI, ARAŠÍDY



MASARYKOVO CUKROVÍ



Autor: Adveni podle receptu uvedeného v pořadu České televize Polopatě (Moderní hobby magazín Filipa Čapky) vysílaném v neděli 26. 11. 2017 na ČT1 ▶

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Masarykovo cukroví, Masarykovy knoflíky nebo také Tatičkovy ořechové knoflíky. Cukroví, které miloval náš první prezident a které svým vzhledem připomínalo velké knoflíky na kabátě. Vy ho možná letos vyzkoušíte poprvé, ale naše babičky a prababičky ho znaly dokonale. Toto cukroví symbolizuje tradici a vy se při jeho přípravě i konzumaci můžete přenést do noblesních časů první republiky. Díky poctivé dávce ořechů má výraznou chuť, kterou si zamilujete. Získá si vás také velmi jednoduchou přípravou. Vsadíme se, o co chcete, že jakmile ho jednou vyzkoušíte, už ve vašem repertoáru cukroví zůstane navždy.

Ingredience

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g krupicového cukru
- 1 lžička kakaa holandského typu
- 180 g vlašských ořechů
- 200 g studeného másla
- 1 žloutek

na obalení

vanilkový moučkový cukr

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 2 velké plechy Masarykova cukroví.

Pracovní postup

- Ořechy na 2 hodiny namočíme do studené vody, pak je nhrubo nasekáme. K nasekaným ořechům přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), cukr, kakao, žloutek, studené máslo a vypracujeme těsto.
- Vytvarujeme z něj válečky o průměru cca 3 centimetry a necháme je v lednici nebo v mrazáku ztuhnout.
- Z válečků krájíme kolečka, klademe na plech vyložený pečicím papírem a pečeme je v předehřáté troubě na 180 °C asi 8 minut.
- Po vyzdání z trouby necháme chvíli vychladnout a následně obalujeme ve vanilkovém moučkovém cukru.



Foto: Adveni

OŘECHOVÝ FINANCIÉR PODLE IVETY FABEŠOVÉ

Autor: Adveni podle receptu Ivety Fabešové

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Iveta Fabešová je vyhlášená česká cukrářka a její zákusky jsou proslulé. Až vyzkoušíte toto cukroví, uznáte, že Iveta náleží k cukrářské elitě plným právem. Množství každé ingredience bylo jistě odměřeno s laboratorní přesností, chuť je dotažená k dokonalosti. My jsme recept nazkoušeli se Žlutou Adveni a funguje skvěle. Financier je drobné francouzské nebo mandlové cukroví. Původně ho v 17. století pekly sestry z Řádu Navštívení Panny Marie. Mělo kulatý tvar a nazývalo se podle řádu - „visitandite“, tedy něco jako „navštívenky“. Populární se stalo v 19. století, kdy se začalo péct v malých kvádríkových formičkách. Ty mají připomínat formy na odlévání zlatých cihel a odtud údajně také souvislost s novým názvem „financier“ odkazujícímu k financím. Dle jiné teorie názvu dala vzniknout obliba tohoto cukroví v pařížské finanční čtvrti v blízkosti burzy, protože dortík mohli finančníci nosit „po kapsách“, aniž by ho poničili. Toto cukroví je na skus měkké asi jako podklad pařížských rohlíčků, a pokud jste ho ještě nezkusili, věřte, že to pro vás bude chuťový objev a zážitek.

Ingredience

- 35 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 60 g vlašských ořechů
- 110 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 15 g lísko-ořechové 100% pasty*
- 100 g bílků pokojové teploty

na posypání

- 100 g mandlových plátek
- sůl Fleur de sol – solný květ, 100% přírodní nerafinovaná a nejkvalitnější mořská sůl

budeme také potřebovat

formičky na financier – obdélníkové cihličky (případně jiné nejlépe kvádríkového tvaru)

* Hotovou lísko-ořechovou pastu můžeme zakoupit i v obchodě, nebo si ji vyrobit. Oříšky dáme do trouby předehřáté na 160 °C a pražíme asi 6 minut. Necháme je vychladnout a v mixéru rozmixujeme na hladkou pastu.

Pracovní postup

- Ořechy opražíme v troubě při teplotě 160 °C po dobu asi 10 minut. Necháme vychladnout a rozmixujeme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkovým cukrem v hladký prach.
- Máslo dáme do hrnce, zahříváme do teploty 155 °C a odstavíme. Nalijeme ho do sypké ořechové směsi, smícháme, přilijeme bílky pokojové teploty, pastu a opět důkladně propomícháme. Těsto přikryjeme potravinářskou fólií a dáme odpočívat do chladu aspoň na hodinu.
- Odpočinité těsto naplníme do cukrářského sáčku. Odstříhneme špičku a naplníme do formiček typických pro financier (obdélníkové cihličky).
- Posypeme mandlovými plátky a pečeme v předehřáté troubě na 165 °C po dobu asi 18 minut.
- Vyjmeme z trouby, necháme vychladnout a dle chuti posypeme solí Fleur de sol.



Foto: Adveni

ČERNÉ VÁNOČNÍ TRUBIČKY

Autor: Kateřina Hájková¹⁰

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Přestože se netěší takovému věhlasu jako hořické trubičky, na svátečním stole mají své místo. A dost možná vznikly právě jako obdoba slavnějších kolegyň. Mimochodem, věděli jste, že historie hořických trubiček sahá až do 19. století? Recept na ně údajně prozradil jeden z vojáků napoleonské armády, která tehdy procházela přes naše území. Ženám, které s nimi obcházely kraj v okolí města Hořic a prodávaly je, se přezdívalo „trubičkové báby“. O jejich slávu se pak zasloužil Karel Kofránek, který je proměnil na žádaný prodejní artikl a přístroj na jejich výrobu si dokonce nechal v roce 1898 patentovat. Ale zpět k našim černým trubičkám. Málokdo asi bude podomácku vyrábět oplatky a ty pak stáčet do ruliček. Oproti tomu výroba černých trubiček z křehkého ořechového těsta je podstatně jednodušší. Když se pak hotové trubičky naplní např. pařížskou šlehačkou a jejich konce se namočí do čokolády a obalí ve strouhaných oříšcích, výsledek je fenomenální.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU)
- 75 g moučkového cukru
- 80 g studené Hery (másla, tuku Vita D'or)
- 35 g jemně mletých vlašskýchořechů
- 1 vejce
- 1 bílek
- ½ lžičky skořice
- špetku soli

na náplň

Např. pařížská šlehačka, krém s vaječným likérem ...

na čokoládové konce

rozpuštěné čokoládová poleva

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 60 ks trubiček.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s moučkovým cukrem, skořicí, špetkou soli a jemně mletými vlaškými ořechy.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studený tuk a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odležet až do druhého dne!
4. Druhý den na pomoučeném vále těsto vyválíme, nakrájíme kousky těsta a namotáme na tenké pomaštěné trubičky. Nejlépe takto: vykrájet kolečka o průměru 5,5 cm a ty namotat na kovové trubičky.
5. Pečeme 10 min na 190 °C. Ještě teplé sundáme z kovových formiček. Necháme vychladnout.
6. Konce trubiček namočíme v čokoládě.
7. Plníme oblíbenou náplní, např. pařížskou šlehačkou, krémem s vaječným likérem apod.



Foto: Kateřina Hájková

MARCIPÁNOVÉ MINI ŠTOLY

Autor: Adveni podle receptu uvedeného na TV Seznam dne 23. listopadu 2020



✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Štola je velmi sladké a voňavé vánoční pečivo původem z Německa, které obsahuje ořechy, mandle, rozinky, kandované ovoce, koření a dle druhu i marcipán, tvaroh nebo mák. Polévá se máslem a sype silnou vrstvou moučkového cukru. Její tvar má symbolizovat malého Ježíška zabaleného v plenkách. Peče se i několik týdnů před Vánocemi, aby se krásně odležela a její chuť rozvinula. Podle tradice se ale nesmí nakrojit dřív, než o Štědrém večeru po bohoslužbě, jedině tak bude dům ochráněn od nemoci a neřestí. Štoly se pečou po celém Německu a Rakousku, najdete je na všech předvánočních trzích, také druhů je bezpočet. Nejvyhlášenější je Drážďanská štola „Dresdener Stollern“, která je od roku 1997 chráněna registrovanou známkou. Takto označené štoly musí být upečeny v Drážďanech nebo okolí. Jsou vynikající a jejich cena vysoká. Každoročně se druhou adventní nedělí v Drážďanech konají Slavnosti Drážďanské vánoční štoly, kdy je na náměstí Schlossplatz na povoze taženém koňmi slavnostně odhalena téměř čtyřtunová štola, která je závěrem oslav ceremoniálně nakrájena 1,2 metru dlouhým nožem a rozdělena mezi návštěvníky. Údajně největší vánoční štola měřila přes 72 metrů a byla vytvořena v roce 2010 v nizozemském Haarlemu. A nejmenší? Možná ji upečete právě vy podle tohoto výborného receptu!

Ingredience

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU)
- 100 g změkklého másla
- 75 g moučkového cukru
- 200 g tvarohu měkkého
- ¼ lžičky skořice
- ¼ lžičky vanilky
- ¼ lžičky soli
- kůra z jednoho bio citronu
- 1,5 lžičky prášku do pečiva
- 50 g sekaných mandlí
- 100 g rozinek předem namočených v rumu
- 100 g marcipánu

dále budeme potřebovat

rozpuštěné máslo na potřeni
moučkový cukr na posypání

Pracovní postup

1. Změkklé máslo utřeme s moučkovým cukrem. Přidáme tvaroh a prohněteme.
2. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), prášek do pečiva, skořici, vanilku, sůl, citronovou kůru. Přidáme k tvarohové směsi a důkladně prohněteme.
3. Pak přisypeme sekané mandle, promícháme. Přidáme rozinky, opět promícháme a na závěr přidáme nastrouhaný marcipán a zase důkladně zapracujeme.
4. Na pomoučené ploše si těsto rozdělíme na čtvrtiny. Z každé uválíme váleček o průměru 2,5 cm a z toho pak odkrajujeme cca 5 cm dlouhé kousky a ty tvarujeme do „mini stol“. Klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 20–25 minut.
6. Upečené mini štoly potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem.



Foto: Adveni

FLORENTÝNKY

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Marokánky nebo florentýnky? Toto cukroví vychází z tradičních italských sušenek Biscotti Fiorentini – původem z italské Florencie, odtud název florentýnky. Je založeno na hrubě sekaných mandlích a kandovaném ovoci, které se vmíchávají do rozpuštěného másla se smetanou a cukrem a trochou mouky. Tím vznikne poměrně tuhá hmota, ze které tvoříme na plechu malé hromádky a ty následně pečeme. Hromádky se při pečení roztečou do stran a části zkaramelizují. Výsledkem je cukroví – částečně křupavé, částečně „žvýkavé“. Jeho chuť je lahodná, smetana udělá své. Čokoládová poleva je pomyslnou třesničkou na dortu.

Ingredience

- 100 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g krupicového cukru
- 25 g studeného másla
- 120 ml smetany ke šlehání 33%
- 120 g na hrubo nasekaných mandlí
- 60 g kandovaného pomeranče nebo citronu (např. Rapunzel)
- 60 g kandovaných třešní nebo brusinek

Pracovní postup

1. V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme cukr a smetanu, promícháme.
2. Vmícháme na hrubo nasekané mandle a kandované ovoce, promícháme.
3. Následně přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a pečlivě promícháme. Vznikne nám poměrně tuhá hmota.
4. Lžičkou odlupujeme kousky hmoty a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Tyto hromádky pak lžičkou malinko zploštíme. Mezi jednotlivými hromádkami necháme dostatečné „rozestupy“, protože hmota se při pečení bude roztekat do stran.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C zhruba 5 minut, hmota se rozteče. Pak teplotu stáhneme na 140 °C a dopékáme do zlatova dalších cca 5 minut.
6. Vychladlé florentýnky máčíme jednou stranou v čokoládové polevě.

na dokončení

čokoládová poleva



Foto: Adveni

ARAŠÍDOVÉ CUKROVÍ

Autor: Stáňa Hartová⁶

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Arašídové cukroví jsme sice zařadili do kapitoly spolu s ořechovým cukrovím, ale správně sem nepatří. I když arašídům mnozí neřeknou jinak než burské oříšky, podzemnice olejná patří mezi luštěniny. S ořechy tedy botanicky nemá společného, naopak je to příbuzná hrášku a fazole. Podzemnice olejná pochází z Jižní Ameriky, za její plod se považuje lusk. Ten obsahuje 1–7 semen – arašídů, nebo, chcete-li, buráků, buráčků, burských oříšků. Ty se řadí k suchým skořápkovým plodům, někdy se hovoří o tzv. skořápkovém ovoci. Ale abychom to s tím názvoslovím ještě více nezamotali. Že jsou arašídové pro některé osoby velmi nebezpečným alergenem, se obecně ví. Jinak jsou však bohaté na živiny, obsahují více než 25 % bílkovin a vynikají i obsahem vitamínu B. Jejich chuť je výborná, proto jsou nejen celé oříšky, ale i olej z nich v potravinářství tak oblíbené. Vy si je můžete vychutnat v tomto originálním receptu, který můžete zpracovat do podoby vánočního cukroví, nebo arašídových sušenek, které se dají s úspěchem péct po celý rok.

Ingredience

na těsto

- 140 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 150 g mletých pražených arašídů*
- 90 g Hery
- 1 vejce

Pracovní postup

1. Heru vyšleháme s moučkovým cukrem a vejcem. Přimícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a mleté pražené arašídové. Pokud chceme připravit tmavou verzi sušenek, přidáme kakao nebo karob. Vypracujeme těsto, zabalíme do mikroténového sáčku a necháme v lednici cca 1 hodinu odpočinout.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C program horní-spodní ohřev. Těsto vyválíme na placku cca 5 mm silnou a vykrajujeme oblíbené tvary.
3. Pečeme na střední poloze trouby cca 15 minut do zlatova.

*Pro tmavou verzi těchto sušenek můžeme část (zhruba 1 polévkovou lžící) mletých pražených arašídů nahradit kakaem, nebo karobovou moukou.



Foto: Stáňa Hartová

KLASIKA



ZÁZVORKY

Autor: Stáňa Hartová⁶

✔ Bez lepek ✔ Bez sóji ✔ Bez mléka

Zázvor je koření, které se získává z oddenků zázvoru lékařského. Jeho chuť je velmi výrazná, citrusová až „pálivá“. Ostrou chuť má na svědomí látka gingerol. Chemickým složením se velmi podobá kapsaicinu přítomnému v pálivých paprikách a chilli. Zázvorový čaj, pivo, víno, dokonce káva či zmrzlina a pudink, všechny tyto nápoje a pokrmy těží z jedinečné chuti zázvoru. Podle Koránu je zázvor potrava rajská a budou ji požívat muslimští věřící v ráji. Zázvor v kombinaci s cukrem umí divy a věděla to již naše první slavná kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová, která na přelomu 18. a 19. století nabídla první recepty na sušenky zázvorky. Jsou křehké a křupavé a mají příjemně pikantní chuť. Pokud je letos vyzkoušíte poprvé, možná konečně rozšířujete význam prapodivného tvaru, který obsahuje snad každá sada vykrajovátek. Má připomínat právě oddenek zázvoru. Schválně, víte, o které vykrajovátko se jedná? A pozor, na závěr něco pro milovníky křížovek. Zázvor slovensky? Ďumbier! A dal název i nejvyššímu vrchu Nízkých Tater.

Ingredience

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- ½ lžičky prášku do pečiva
- 120 g moučkového cukru
- 1 a ½ lžice mletého zázvoru
- špetku soli
- 125 g studené Hery
- 2 vejce

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s práškem do pečiva, moučkovým cukrem, mletým zázvorem a špetkou soli.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studenou Heru a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 5 mm a vykrajujeme tvary. Tvary rovnáme na plech vyložený pečícím papírem.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 18 minut – „do růžova“.

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 2 velké plechy zázvorků.



Foto: Stáňa Hartová

PLNĚNÉ OŘECHY PRO (NEJEN) ALERGIKY NA OŘECHY

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji ✔ Bez vajec

Někdo má rád „suché“ cukroví typu vanilkové rohlíčky nebo pracny, jiný nedá dopustit na poctivou porci sladkého krému. Pokud patříte do druhé skupiny, pak je tohle recept právě pro vás. Křehké těsto, ořechovokaramelový krém a čokoládová poleva. Kalorie raději nepočítat! Ale když Vánoce jsou jen jednou do roka. V této verzi známého cukroví jsme mysleli na alergiky na ořechy a velmi důmyslně je nahradili. Cože, ořechy bez ořechů? Že to nejde? Ale jde, vyzkoušejte a uvidíte, že to Vaši blízcí nepoznají!

Ingredience

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
200 g studené Hery
125 g moučkového cukru
90 g jemně mletých slunečnicových semínek
10 g strouhané citronové kůry
½ lžičky mleté skořice
špetku mletého hřebíčku

na náplň

1 plechovku Salka
1 lžici rumu
hrst mletých vlašských ořechů
125 g másla

na čokoládovou polevu

130 g čokolády na vaření
120 g tuku (nebo másla či kokosového oleje)

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 půlek ořechů, připravíme tedy 40 kousků plněných ořechů.

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí ořechům lahodnou vlácnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, skořici a hřebíček, a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme studenou Heru. Hněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky, které vtlačujeme do formiček na ořechy. Ty pak klademe vedle sebe na plech. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 8 minut.
5. Zatímco se ořechy budou péct a chladnout, připravíme si krém. Uzavřenou plechovku Salka ponoříme do hrnce s vodou a vaříme cca 2 hodiny. Otevřeme až po vychladnutí. Zkaramelizované Salko smícháme s ořechy a rumem a vešleháme máslo.
6. Hotové vychladnuté ořechy slepujeme krémem a zdobíme čokoládovou polevou (můžeme namočit ½ ořechu do polevy, nebo ořechy polevou pocákat).



Foto: Adveni

II. SUŠENKY, COOKIES, KREKRY

Alespoň jeden druh sušenek chce umět připravit každá máma. Dnes už je sice nabídka obchodů, co se týče bezlepkových sušenek, bohatší a pestřejší, než tomu bylo dříve, ceny jsou však často vysoké a hlavně: „domácí jsou domácí“. Jejich příprava navíc není nijak složitá. Když zapojíte děti, můžete z ní udělat bezva zábavu, obzvláště pokud si pořídíte hravá razítka na sušenky nebo sušenkovač. Domácími sušenkami uctíte i narychlo ohlášenou návštěvu, postačí podávat je s kvalitním čajem jako praví Angličané. V tomto oddíle najdete i recept na slané sýrové kreky, jako „něco malého na chuť“ se vždycky hodí.



BABIČČINY MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Iva tento recept získala od své babičky a sušenky již od mládí pekla pro své dcery. Do bezlepkové podoby recept převedla v roce 2004 pro svého vnuka. Recept se stal v české bezlepkové komunitě brzy dobře známý. V roce 2019 Iva zkusila své proslulé sušenky ze Žluté Adveni a od té doby je peče už výhradě z této směsi. Zkuste to také, hodí se pro bezpočet příležitostí a vždy udělají radost, uvidíte.

Ingredience

- 550 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 250 g změkklého másla (nebo másto + Hera půl na půl)
- 250 g cukru krupice
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
případně též:
kakao / skořice

Z výše uvedených surovin připravíme cca 1,10 kg sušenek.

Pracovní postup

1. Utřeme másto, postupně k němu přidáme cukry a vejce.
2. Přisypeme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU), ale zamícháme ji pouze ručně (tedy nikoliv robotem). Pokud chceme skořicové sušenky, do směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) stačí přidat dle chuti skořici. Pro kakaovou variantu, 3-4 lžíce Žluté směsi nahradíme kakaem.
3. Vzniklé těsto necháme odpočinout v lednici 2 hodiny.
4. Vyválíme těsto a vykrajujeme oblíbené tvary. Ty klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pozor, pak vložíme plech do lednice a připravené tvary necháme cca 30 minut chladit. Takto zajistíme, že se nám následně při pečení neroztečou.
6. V horkovzdušné troubě pečeme na 170 °C cca 12 minut. (Pro dobu pečení vždy vezměte v potaz zkušenosti s vaší troubou.)
7. Po upečení je nutné nechat sušenky chladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.



Foto: Adveni

ZÁKLADNÍ MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku ✔ Bez vajec ✔ Bez sóji

Máslové sušenky jsou klasika, která nikdy neomrzí. S naší směsí a receptem je jejich příprava jednoduchá a může být i zábavná – obzvláště pokud si pořídíte hravá razítka na sušenky. Doporučujeme podávat je s kvalitním čajem o páté jako praví Angličané.

Ingredience

160 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
70 g cukru moučka
40 g studeného másla
60 ml mléka

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s cukrem. Přidáme máslo nakrájené na kostky a přilijeme mléko. Ručně vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme odpočinout v lednici cca 30 minut.
2. Odebíráme kousky těsta a tvarujeme kuličky o průměru zhruba 2 cm. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Každou kuličku palcem jemně „rozmáčkne“ do šířky.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 15 minut, zvolíme program horkovzduch.
4. Po upečení necháme sušenky zchladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.

Poznámka: Sušenky je možné chuťově obměnit např. přidáním citronové šťávy, skořice, kaka, zeleného čaje. Ozdobit je můžeme ořechy, kousky čokolády či sušeného ovoce. Zkrátka, fantazii se meze nekladou.



Foto: Adveni

COOKIES PODLE ALŽBĚTY

Autor: Alžběta Švorcová¹

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Pravé americké cookies jsou takovým pekařským oříškem. Docílit efektně popraskaný povrch a krásně vláčný střed není zrovna jednoduché. Nám se osvědčil tento recept Alžběty Švorcové, který jsme upravili na míru naší směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ).

Ingredience

260 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
110 g másla
300 g třtinového cukru
2 celá vejce
50 g kakaa
špetku soli
100 g hořké čokolády

Pracovní postup

1. V hrnečku rozpustíme změkklé máslo a necháme ho mírně zchladnout. Poté ho vyšleháme do pěny s vejci a cukrem.
2. V míse smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), kakao a sůl. Přilijeme vyšlehanou pěnu a důkladně zpracujeme na těsto. Nakonec zlehka vmícháme čokoládu, kterou jsme nahrubo nasekali.
3. Malé hromádky těsta klademe na papír vyložený pečicím papírem. Mezi jednotlivými hromádkami necháváme dostatečné rozestupy.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 12 minut.

Poznámka: V receptu lze vynechat kakao a nahradit je odpovídajícím množstvím směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ). Hořkou čokoládu zas můžeme nahradit např. sekanými ořechy, rozinkami či brusinkami.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

KAKAOVÉ SUŠENKY

Autor: Zdeňka Piklová¹¹

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Klasické kakaové sušenky. Do jejich přípravy můžete zapojit i děti, obzvláště pokud máte tzv. sušenkovač jako autorka receptu. Ta nám recept i natočila, takže přípravu názorně můžete shlédnout na videu pod uvedeným QR kódem.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g změkklého másla
- 2 vejce velikosti S
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžice kaka

Pracovní postup

1. Všechny ingredience ručně (nikoliv robotem) smícháme a vytvoříme z nich těsto, které zabalíme do potravinové fólie a cca 2 hodiny necháme odpočinout v lednici.
2. Následně z těsta tvoříme oblíbené tvary, které klademe na plech. Buď pomoci tzv. sušenkovače, nebo těsto klasicky vyválíme a z něj tvary vykrajujeme.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 10 minut.
4. Po upečení je nutné nechat sušenky zchladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.



Foto: Zdeňka Piklová

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



SÝROVÉ KREKRY

Autor: Kateřina Hájková¹⁰

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Chystáte se na posezení s přáteli? Chcete si dopřát něco malého na chuť? Pro takovou příležitost jsou tu oblíbené sýrové sušenky. V jednoduchosti je síla. A tento recept se řídí velmi jednoduchým pravidlem: kolik sýra, tolik tuku, tolik mouky.

Ingredience

- 125 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g sýra (Eidam, Gouda...)
- 125 g tuku (Hera, Promienna, Zlatá Haná)

na dokončení

rozšlehané vajíčko na potřetí
semínka nebo koření
na posyp (např. mák, sezam,
drcený kmín, oregano)

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme nejlépe přes noc odležet v chladu.
2. Část těsta vyválíme na pomoučeném vále. Těsto vyvalujeme po částech, z lednice vždy odebereme pouze část, zbytek ponecháme v chladu, aby bylo těsto stále ztuhlé.
3. Vykrajujeme různé tvary nebo rádýlkem děláme tyčinky.
4. Naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme oblíbeným kořením nebo semínky například mákem, sezamem, drceným kmínem, oreganem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 20 minut.
6. Necháme vychladnout, servírujeme.



Foto: Kateřina Hájková

III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE

Mohlo by se zdát, že koláče z křehkého těsta jsou čistě letní záležitostí. Je pravda, že v horkých slunečných dnech představují v kombinaci se sezónním ovocem ideální moučník, ale vzdávat se jich nemusíte ani na podzim a v zimě. Jen si vzpomeňte na legendární francouzský jablečný koláč vonící podzimem nebo si představte křehký koláč se sametovou čokoládovou náplní, který přímo volá k posezení u krbu za chladných zimních večerů. Sladké křehké koláče jsou zkrátka vhodné v každém ročním období.

Připravit křehké těsto není žádná věda. Aby bylo skutečně křehké, je však potřeba nejen dodržet správný poměr vstupních surovin, ale dát si pozor i na jejich teplotu a způsob zpracování. Naše recepty Vás snadno povedou. Rozdělili jsme je do sedmi kapitol.

V kapitole **KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM** upečeme křehké koláče i košíčky s **jahodami**. Jahody mají podmanivou chuť a vůni a jejich spojení s lahodnou smetanou či čokoládou je geniální a věčné. V této kapitole nesmí chybět **borůvky, maliny, ostružiny**. Borůvky jsme použili do strouhaného tvarohového koláče s pořádnou vrstvou drobenky. Že mák výsadně doprovází švestky? To už neplatí, přesvědčíte se u vynikajícího koláče s makovou náplní a malinami. Maliny najdete také v košíčkách s vanilkovým šlehačkovým pudinkem nebo v koláči se žlutkovým krémem. Ostružiny v kombinaci se skořicí vás okouzlí v jemném tvarohovém krému dalšího z křehkých koláčů této kapitoly.

Druhou kapitolu tvoří **KŘEHKÉ KOLÁČE S TŘEŠNEMI, S VIŠNEMI, SE ŠVESTKAMI, SE SLIVONĚMI**. Třešně jsou cudně ukryty pod pokrývkou z jemného těsta. Švestky tu ne-

najdete v obvyklé kombinaci s mákem, ale neotřepe s ricottou a skořicovou drobenkou. Višně se vyjímají na perníkovém koláči s ořechovopovidlovou nádivkou. A kombinace kyselkavých slivoní s lahodnou marcipánovou náplní je jednoduše božská.

Kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S BROSKVEMI, S MERUŇKAMI** nabídne křehký koláč se svěží jogurtovou náplní a meruňkami, broskve na pudinkovém pomerančovém krému rozprostřeném na křehkém korpusu nebo koláč s meruňkami přelítlými karamellem.

Následuje kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAMI, S JABLKY**. Vaše chuťové pohárky zde zakusí např. hrušky na červeném víně spolu s marcipánem. Ale nechybí ani klasika: jablečný koláč se skořicí, Hraběnciny řezy nebo světoznámý Tarte Tatin – obrácený jablečný koláč.

Ty jsi má, rebarborová. Kdyby Hapka s Horáčkem svého času ochutnali některý z moučníků kapitoly **KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU**, všechno mohlo být jinak. Nevěříte? Dejte reveni šanci a vyzkoušejte ji ať už v kombinaci s mandlemi, banány nebo mascarpone.

Kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S CITRONEM, S LIMETKOU** je určena milovníkům osvěžující chuti citrusů, ale i těm, kteří se právě nemohou rozhodnout, zda mají chuť na sladké nebo kyselé. Tyto dvě chuti jsme harmonicky spojili ve vynikajícím limetkovém koláči s gratinovaným zlatavým sněhem z bílků.

Tuto část kuchařky uzavírá kapitola **KŘEHKÝCH NEOVOCNÝCH KOLÁČŮ. S mandlemi, tvarohem, čokoládou a zakysanou smetanou, karamellem**

Tak kterým začnete?



KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM (s jahodami, borůvkami, malinami, ostružinami)



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÝ KOLÁČ ČOKOLÁDOVÝ S JAHODAMI

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Spojení čokoládové chuti s lahodnou smetanou a svěžími jahodami je geniální a věčné. Stejně dobře bude fungovat i s hutnějším mascarpone. Kdo si naopak hlídá kalorie, může smetanu nahradit tvarohem.

Ingredience

na těsto

- 170 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g cukru moučka
- 20 g kvalitního kakaa
- špetku soli
- 2 žloutky
- 50 g studeného másla

na náplň

- 500 g čerstvých jahod
- 20 g cukru krystal
- 250 ml 40% smetany
- 1 vanilkový cukr
- 1 balíček (50 g) Želatinového ztužovače Dr.Oetker

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo nebo sprej na vytření formy
- čerstvou mátu nebo meduňku na ozdobení

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s kakaem, moučkovým cukrem a solí.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nakonec zapracujeme oba žloutky. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Jahody omyjeme, očistíme a osušíme papírovou utěrkou. Nejhezčí kousky odložíme stranou (budeme potřebovat cca 6-8 jahod). Zbylé jahody pokrájíme na kousky, vložíme do mixéru, posypeme cukrem krystal, necháme chvíli odstát a poté rozmixujeme dohladka.
4. Smetanu dáme chladit do mrazáku.
5. Vychlazené těsto vyválíme a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Přechnívajícím těstem odřízneme – můžeme z něho vykrájet tvary, kterými nakonec koláč dozdobíme. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou, umístíme do spodní části trouby předehřáté na 200 °C, kde koláč předpékáme 10 minut. Poté teplotu snížíme na 175 °C, koláč umístíme doprostřed trouby a dopékáme dalších 10 minut. Pokud jsme ze zbylého těsta vykrájeli tvary na ozdobu, upečeme také tyto (doba pečení cca 5 minut).
6. Dobře vychlazenou smetanu vylijeme do misky, přidáme vanilkový cukr a ručním šlehačem vyšleháme dotuha. Šlehačku opatrně spojíme s rozmixovanými jahodami. V malé mističce rozmícháme želatinu se 100 ml vlažné vody a okamžitě vlijeme do jahodové šlehačky. Krátce promícháme metlou a nalijeme na vychlazený koláč. Ihned dáme chladit do ledničky.
7. Mezitím si nakrájíme jahody odložené stranou na úhledné plátky. Po 30 minutách chlazení vyndáme koláč z ledničky a dozdobíme jahodami, vykrájenými tvary těsta a čerstvou mátou či meduňkou. Vrátime zpět do ledničky a chladíme minimálně dalších 90 minut.
8. Dobře vychlazený koláč podáváme.



Foto: Kateřina Lahoda

KŘEHKÝ KOLÁČ JAHODOVÝ S DROBENKOU

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Jahody mají natolik podmanivou chuť a vůni, že k sobě nepotřebují žádné další sofistikované přísady. Tento koláč je jednoduchost sama – křehký korpus naplněný šťavnatými jahodami a bohatě posypaný dokřupava opečenou drobenkou.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 50 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 žloutky
- 150 g studeného másla

na náplň

- 450 g jahod

na drobenku

- 80 g másla
- 80 g cukru krupice
- 70 g hladké rýžové mouky
- 70 g čirokové mouky

dále budeme potřebovat

- formu (pokud kulatou, tak o průměru 24 cm)
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Zabalíme do mikrotenového sáčku a v lednici necháme zhruba 2 hodiny odpočinout.
2. Omyté jahody nakrájíme na menší kousky.
3. Z másla, cukru, rýžové a čirokové mouky připravíme drobenku.
4. Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku a vtačíme do formy. Posypeme částí drobenky, poklademe jahodami a zasypeme zbytkem drobenky.
5. Pečeme 35-45 minut v troubě vyhřáté na 175 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÉ KOŠÍČKY S JAHODAMI

Autor: Stáňa Hartová⁶

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

Jahodová náplň, plátky jahod na ozdobu a navrch jahodová želatina. Tyto dortíčky jahodami doslova překypují. Při jejich přípravě si přijde na své Váš mixér. Zapojíte ho jak do výroby křehkého korpusu, tak i šťavnatě jahodové náplně.

Ingredience

na těsto

- 60 g ovesných vloček bez lepku Adveni
- 75 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 25 g cukru moučka
- 60 g studeného másla

na náplň

- 220 g čerstvých jahod
- 2 lžice cukru moučka
- 1 a 1/2 lžice kukuřičného škrobu kúru z 1 limety
- šťávu z 1/2 limety

na dokončení

- 200 g malých čerstvých jahod
- 2 lžice šťávy z limety + vodu do 100 ml celkového množství tekutin
- 1 a 1/2 lžice cukru moučka
- 1 lžičku agaru (prášek)

dále budeme potřebovat

- 4 formičky na košíčky s rovným dnem o průměru 10 cm



Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), bezlepkové ovesné vločky, moučkový cukr a studené máslo nakrájené na kousky dáme do mixéru a několikrát pulsně promixujeme, dokud nevznikne směs podobná žmolence.
- Vysypeme na vál a rychle uhněteme těsto. S těstem se krásně pracuje a téměř nelepi.
- Zabalíme do mikroténového sáčku a dáme do lednice na 1 hodinu vychladit.
- Troubu předehřejeme na 200 °C program horkovzduch. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečicími papíry, a vyložíme jím připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty. Předpečeme cca 10 minut na střední poloze trouby bez plechu.
- Na náplň si do mixéru dáme pokrájené jahody a přidáme všechny ostatní suroviny a rozmixujeme. Rozdělíme do předpečených košíčků a pečeme ještě cca 20 minut na 200 °C na program horní dolní ohřev ve střední poloze trouby. Můžeme použít plech, aby se nám s košíčky lépe manipulovalo. Necháme vychladnout a opatrně vyklopíme.
- Na dokočení si připravíme ochucenou želatinu.* V maličkém rendlíku smícháme tekutiny (limetovou šťávu a vodu, celkem 100 ml), cukr a agar. Přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme cca 1,5 minuty. Pak odstavíme. Na vychladlé košíčky rozdělíme po celém povrchu jahody (malé v celku, velké pokrájíme podle potřeby) a zalijeme připravenou zchladlou želatinou. Necháme zatuhnout při pokojové teplotě.

*Pozor, ochucená želatina z agaru není čirá, ale lehce mléčně bílá. Na čirou želatinu použijeme jen vodu a agar.



Foto: Stáňa Hartová

KŘEHKÝ CHEESECAKE S JAHODAMI

Autor: Jana Fialková³

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Toto je lahodná a osvěžující variace na oblíbený cheesecake. Hotové sušenky nahradil plnohodnotný křehký korpus s mandlemi. Krém má příjemně slanou chuť díky použitému sýru. Jahody na závěr jsou čistě dobrovolné, ale nutno říct, že koláč pozvednou nejen chuťově, ale i vizuálně.

Ingredience

na těsto

- 240 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g jemně mletých mandlí
- 120 g cukru moučka
- 120 g studeného studeného másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 1 vejce
- špetku soli

na náplň č. 1

- 250 g tučného tvarohu
- 270 g Lučiny nebo jiného sýru typu gervais
- 3 vejce
- 5 lžic tekutého medu

na náplň č. 2

- 2 kelímky zakysané smetany (tučné)
- 2 balíčky vanilkového cukru

na dohotovení

- čerstvé jahody
- potravinářská želatina (nemusí být)

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm pro vyšší koláč nebo 28 cm pro nižší koláč
- tuk na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do syké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hnětíme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200° C pečeme cca 15 minut dozlatova. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Z tvarohu, sýra, vajec a medu připravíme hladký krém. Můžeme promíchat metličkou ručně, nebo použít ruční šlehač. Krém nalijeme na zchladlý korpus a dáme péct. Pečeme v troubě předehřáté na 160° C zhruba 35–40 minut, dokud náplň ve všech částech koláče není pevná.
5. Promícháme zakysanou smetanu s vanilkovým cukrem a natřeme na teplý koláč. Vratíme do trouby a při 210°C dopékáme ještě cca 5 minut. Hotový koláč necháme dobře vychladit.
6. Povrch vychlazeného koláče bohatě poklademe čerstvými jahodami. Pokud chceme, aby si jahody uchovaly déle hezký vzhled, zalijeme je želatinou připravenou dle návodu na obalu. Pro potřeby tohoto koláče budeme potřebovat 250 ml tekutiny a odpovídající množství želatiny.
7. Koláč podáváme dobře vychlazený.



Foto: Jana Fialková

KŘEHKÝ KOLÁČ BORŮVKOVÝ S TVAROHEM A DROBENKOU

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Křehký koláč se dá vyrobit i bez pracného vyvalování těsta. Nevěříte? Stačí těsto dobře vychladit v mrazáku a pak zapojit struhadlo. Tato svěží borůvková varianta klasického strouhaného tvarohového koláče si vás získá. Ideální na chatu či chalupu, kde nemáte váleček na těsto.

Ingredience

na těsto

- 370 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 100 g cukru moučka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 3 žloutky
- 240 g studeného másla

na náplň

- 250 g borůvek
- 500 g tučného tvarohu (ve vaničce)
- 100 g cukru krupice
- 3 ušlehané bílky

na drobenku

- 80 g másla
- 80 g cukru krupice
- 70 g hladké rýžové mouky
- 70 g čirokové mouky

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 28 cm
- máslo na vytření formy



Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 3 části, zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do mrazáku.
3. Borůvky omyjeme a necháme okapat.
4. Na náplň dále smícháme tvaroh s cukrem a pak jemně vmícháme ušlehané bílky.
5. Z másla, cukru, rýžové a čirokové mouky si připravíme drobenku.
6. Do formy vymazané máslem nastrouháme 2 bochánky ztuhlého těsta z mrazáku. Na těsto natřeme tvarohovou náplň, na náplň nastrouháme třetí bochánek ztuhlého těsta z mrazáku, posypeme borůvkami a zasypeme drobenkou.
7. Pečeme 40-50 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÉ KOŠÍČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM A MALINAMI

Autor: Stáňa Hartová⁶

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji**

Tento recept je něžnost sama. Malé křehké košíčky naplněné šlehačkovým pudinkem lehoučkým jak obláček a ozdobené čerstvými malinami. Chlap jak hora je možná neocení, ale dámský dýchánek, zahradní slavnost nebo holčičí narozeninová párty se bez nich neobejdou.

Ingredience

na těsto

- 360 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 10 lžic vody
- 140 g studeného másla nakrájeného na kostičky
- 2 vejce
- 1 špetka soli

na náplň

- 2 listy čiré želatiny
- 200 ml smetany ke šlehání (33%)
- 200 ml uvařeného vanilkového pudinku (350 ml mléka, 1 sáček vanilkového pudinku, 2 PL cukru moučka)
- 1 lžičku vanilkového extraktu
- čerstvé maliny a borůvky

dále budeme potřebovat

- olej ve spreji, nebo tuk na vymazání formiček
- 12 ks formiček na košíčky s rovným dnem a vroubkovaným okrajem o průměru 10 cm

Pracovní postup

1. Všechny suroviny na těsto dáme do mísy od robota a K-metlou zpracujeme těsto. V okamžiku, kdy se těsto spojí, přendáme na vál a zpracujeme ručně. Správně zpracované těsto téměř nelepí.
2. Zabalíme do mikroténového sáčku a dáme do lednice minimálně na 1 hodinu vychladit (ideálně přes noc).
3. Uvaříme si pudink, přikryjeme ho potravinářskou fólií a necháme úplně vychladnout. (Fólií ho přikrýváme proto, aby se na něm neudělal škraloup.)
4. Troubu předehřejeme na 175 °C program horkovzduch. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečicími papíry, a pomocí formiček z něj vykrájíme 12 koleček. Kolečky těsta vyložíme připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty a dno propícháme vidličkou. Pečeme cca 30 minut do zlatova. Po upečení necháme korpusky 30 minut zchladnou, vyklopíme a dáme stranou úplně vychladnout.
5. 2 plátky čiré želatiny namočíme do 5 polévkových lžic vody a necháme 10 minut nabobtnat. Poté při mírném zahřívání necháme rozpustit (POZOR – NEVAŘÍME). Ihned po rozpuštění přidáme 4 polévkové lžice smetany ke šlehání, rychle promícháme a celou směs vlijeme do zbylé smetany. Přidáme vanilkový extrakt a vyšleháme do tuha.
6. Vychladlý pudink (200 ml) promícháme a zlehka do něj vmícháme vyšlehanou smetanu.
7. Vychladlé korpusky naplníme vanilkovým pudinkovosmetanovým krémem a ozdobíme čerstvým drobným ovocem.



Foto: Stáňa Hartová

KŘEHKÝ KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ S TVAROHEM, MASCARPONE A MALINAMI

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Mascarpone je jemný čerstvý sýr původem z Lombardie, na severu Itálie, kde se podle tradiční receptury připravuje už od konce 16. století. Tento úžasný koláč je důkazem, že tento sýr zdaleka nepatří jen do tiramisu. Jemný sladký krém krásně kontrastuje s výraznými nakyslými malinami, a to po chuťové i vizuální stránce.

Ingredience

na těsto

- 360 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 130 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 vejce
- 115 g studeného másla

na náplň

- 250 g mascarpone
- 200 g tučného tvarohu (ve vaničce)
- 1 sáček vanilkového práškového pudinku
- 100 g cukru moučka
- 1 žloutek
- 1 ušlehaný bílek
- maliny

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme vejce a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, z nichž 1/3 bude na mřížky a 2/3 na koláč. Zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do lednice.
3. Větší část těsta rozválíme na tenkou placku a vtláčíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
4. Mezitím si připravíme náplň. Tvaroh a mascarpone ušleháme s cukrem, pudinkem a žloutkem. Nakonec vmícháme ušlehaný bílek.
5. Předpečený korpus vytáhneme z trouby a necháme vychladnout. Vychladlý vyplníme připravenou náplní. Poté naskládáme mřížky, které vytvoříme z druhé části těsta.
6. Pečeme 35 až 40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
7. Na závěr ozdobíme malinami.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÝ KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ S MAKOVOU NÁPLNÍ A MALINAMI

Autor: Iva Vašátková⁷

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kombinace máku a malin není příliš obvyklá. Kdo se jí však nezalekne, bude mile překvapen nejen nevědní chutí moučníku, ale i jeho krásným vzhledem. Spojení křehkého korpusu, sladké makové náplně a mírně kyselých malin je perfektní. Mřížky pak koláči dodají slavnostní ráz.

Ingredience

na těsto

- 500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 3 lžice cukru krupice
- 1 vejce
- 220 g vychlazeného másla
- 2 lžice citronové šťávy
- 110 ml ledové vody

na náplň

- 200 g mletého máku
- 100 g cukru krupice
- 400 ml mléka
- 100 g másla
- 50 g strouhanky bez lepku citronovou kůru a šťávu z 1 citronu
- ½ lžičky mleté skořice
- čerstvé maliny

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy
- 1 vejce na potřeni

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukrem. Přidáme vejce, vychlazené máslo, citronovou šťávu, vodu a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 stejné části. Zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do lednice.
3. Jednu část těsta rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a dáme na 20 minut vychladit do lednice.
4. Mezitím si připravíme náplň. Do hrnce nasypeme mletý mák, přidáme mléko, máslo, cukr, citronovou kůru a šťávu a mletou skořici. Na středním plameni za stálého míchání vše svaříme do husté směsi. Poté přidáme zhruba 2/3 z celkového množství strouhanky a ještě chvíli povaříme.
5. Vychlazený korpus vyjme z lednice. Posypeme ho zbytkem strouhanky a vyplníme makovou náplní. Náplň posypeme malinami. Poté naskládáme mřížky, které vytvoříme z druhé části těsta. Mřížky potřeme rozšlehaným vejcem.
6. Pečeme 55 až 60 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÝ KOLÁČ S MALINAMI A ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Lahodný letní koláč s jemnou krémovou náplní, která skrývá překvapení v podobě malin, vám učaruje. Pokud máte slabost pro tymián, neváhejte přihodit pár drobně nasekaných lístků do žloutkového krému. Moučník tak okamžitě povýší do kategorie „nevšední“.

Ingredience

na těsto

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 100 g studeného másla
- 1 vejce
- špetku soli

na náplň

- 4 žloutky
- 150 g cukru krupice
- 180 ml zakysané smetany
- 40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 1 lžičku amaretta (nemusí být)
- 200 g malin

na dohotovení

- drcené sušenky
- 1–2 hrsti mandlových lupínků
- čerstvé maliny na ozdobení

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a špetkou soli. Poté do sytké směsi zapracujeme vejce a studené máslo.
- Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
- Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 20 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
- Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, poté zašleháme zakysanou smetanu, směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a mandlový likér amaretto. Maliny opláchneme a necháme okapat.
- Nasypeme maliny na předpečený korpus, rovnoměrně rozprostřeme a zalijeme žloutkovým krémem. Pečeme dalších 25 minut dozlatova.
- Koláč vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Poté posypeme drcenými sušenkami a mandlovými lupínky a ozdobíme odloženými malinami.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ OSTRUŽINOVÝ SE SKOŘICÍ

Autor: Stáňa Hartová⁶

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Dezerty s oSTRUŽINAMI jsou vždy tak trochu svátek. Už jenom proto, že sezóna oSTRUŽIN je poměrně krátká a jejich cena v obchodech vysoká. V tomto koláči přesto hrají hlavní roli a je to výkon přímo oskarový. Ve vedlejší roli září jemný tvarohový krém a kompars dělají cukr se skořicí.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 15 g cukru moučka
- 50 g studeného másla
- 65 ml mléka

na náplň

- ostružiny čerstvé nebo mražené
- 40 g cukru krystal
- 1 lžičku skořice
- 2 vejce L
- 150 ml smetany ke šlehání 33 %
- 125 g plnotučného tvarohu (ve vaničce)

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26 cm

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, přidáme ke směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchané s cukrem, přilijeme mléko a rychle uhněteme těsto. S těstem se krásně pracuje a vůbec nelepí.
3. Dno a okraje koláčové formy vyložíme těstem. Můžeme si pomoci malým válečkem na pizzu. Okraj pevně přitiskneme prsty. Těsto na dně několikrát propíchneme vidličkou.
4. Mražené oSTRUŽINY necháme lehce povolit na papírové utěrce, abychom odsáli přebytečnou vodu a šťávu. Takto připravené, nebo čerstvé oSTRUŽINY vyskládáme na připravené těsto ve formě.
5. Dále na náplň hladce utřeme cukr s vejci, skořicí, šlehačkou a tvarohem. Nalijeme na korpus s oSTRUŽINAMI.
6. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 200 °C program horkovzduch. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.



Foto: Stáňa Hartová

KŘEHKÝ KOLÁČ s PUDINKOVOTVAROHOVOU NÁPLNÍ A DROBNÝM OVOCEM

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Pudinkovotvarohový krém je lehký, lahodný a v kombinaci s křehkým těstem prostě neodolatelný. Nakyslé ovoce dodá koláči ten správný říz. Nic nepokazíte, když namísto ovoce posypete zchladlý koláč strouhanou hořkou čokoládou. Úspěch zaručen v obou případech.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 125 g studeného másla
- špetku soli
- strouhanou kůru z ½ citronu

na náplň

- 300 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 4 lžice cukru
- 250 g tučného tvarohu

na dohotovení

- 300 g drobného ovoce (dle sezóny nebo mraženého)
- potravinářské želé
- anebo strouhanou čokoládu na posypání

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy



Foto: Jana Fialková

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s moučkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Poté do sytké směsi zapracujeme studené máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Uložíme opět do chladničky (můžeme krátce i do mrazáku) a necháme dobře vychladit.
4. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Do vlažného pudinku vmícháme tvaroh (nejlépe ponorným mixérem) a vzniklý krém navrstíme na vychlazené těsto.
5. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180° C po dobu cca 40 minut. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout.
6. Zchladlý koláč poklademe ovocem. Želatinu připravíme dle návodu na obalu. Pro potřeby tohoto receptu budeme potřebovat 250 ml tekutiny a odpovídající množství želatiny. Hotovou želatinou zalijeme vrstvu ovoce a celý koláč dáme dobře vychladit.
7. Bod 6. můžeme vynechat a koláč prostě posypat strouhanou čokoládou.



S TŘEŠNĚMI, S VIŠNĚMI, SE ŠVESTKAMI, SE SLIVONĚMI (blumami, rynglemi, renklódami)



KŘEHKÝ KOLÁČ S TŘEŠNĚMI POD POKRÝVKOU

Autor: Adveni (těsto na korpus a pokrývku podle Ivy Vašátkové a jejího jahodového koláče s drobenkou, zde na str. 56)

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Třešně jsou odjakživa symbolem léta a třešňové dezerty dýchají prázdninovou pohodou. Alespoň jeden třešňový moučník byste si měli v sezóně tohoto šťavnatého ovoce dopřát i vy. V našem receptu se třešně cudně ukrývají pod pokrývkou z křehkého těsta. Pozor! Než dáte koláč do trouby, nezapomeňte do pokrývky vyříznout pár otvorů, ať má horká pára kudy unikat ven.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 50 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 žloutky
- 150 g studeného másla

na náplň

- 600 g třešní
- 70 g cukru krystal
- 40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

na dokončení

- 1 vejce na potřetí
- moučkový cukr na posypání

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Těsto rozdělíme na dvě části (zhruba poloviny), zabalíme do mikrotenových sáčků a v lednici necháme zhruba hodinu odpočinout.
- Jednu polovinu vychlazeného těsta vyválíme (nejspíše mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
- Náplň připravíme takto. Třešně omyjeme a vypeckujeme. Smícháme je s cukrem a směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ).
- Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Poklademe na něj připravené třešně.
- Druhou polovinu těsta vyválíme tak, aby bylo o něco málo větší než forma. Pokryjeme jím třešně, okraje přitlačíme. Okolo můžeme ještě ze zbytku těsta vytvořit „provázek“ a jistit jím spojení pokrývky s korpusem.
- Ostrým nožem vykrojíme do pokrývky několik otvorů, aby mohla unikat pára. Pokrývku potřeme rozšlehaným vejcem.
- Pečeme ještě cca 25 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
- Upečený koláč můžeme posypat moučkovým cukrem.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ SLIVOŇOVÝ s MARCIPÁNEM A ZAKYSANOU SMETANOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kombinace kyselkavých slivoní s lahodnou marcipánovou náplní je jednoduše božská. Pokud máte slabost pro dezerty typu cheesecake, ale chcete změnu, pak je tento koláč pro vás jako stvořený. Moučník se hodí i pro slavnostnější příležitosti – kombinace světlounké náplně s tmavočervenými slivoněmi je na pohled velmi atraktivní.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 25 ml studené vody
- 80 g studeného másla

na náplň

- 200 g marcipánové hmoty
- 2 vejce
- 50 g cukru krystal
- 250 g zakysané smetany
- 1 lžička nastrohané citronové kůry
- 400 g čerstvých slivoní

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 28 cm
- máslo na vytření formy
- moučkový cukr na posypání

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme studenou vodu.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Marcipánovou hmotu zpracujeme do hladka s vejci, cukrem, citronovou kůrou a zakysanou smetanou.
6. Slivoně omyjeme, rozpůlíme a odpeckujeme.
7. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Nalijeme do něj marcipánovou směs a do ní po celé ploše naskládáme půlky slivoní a to zaoblením nahoru.
8. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
9. Hotový koláč jemně pocukrujeme.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ S RICOTTOU, ŠVESTKAMI A SKOŘICOVOU DROBENKOU

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Že si ricotta rozumí spíš s jahodami? Ale jděte! Tenhle jemný nízkotučný sýr vyráběný ze syrovátky má v kuchyni široké uplatnění. Používá se do předkrmů, hlavních jídel i dezertů. V našem koláči slouží jako lehký podklad pod šťavnaté švestky. Křupavá krusta ze skořicové drobenky se postará, aby švestky nepustily příliš šťávy a moučník nerozmočily.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- špetku soli
- 25 ml studené vody
- 80 g studeného másla

na náplň

- 250 g ricotty
- 3 lžíce zakysané smetany
- 3 lžíce moučkového cukru
- 500 g švestek

na drobenku

- 50 g světlé teffové mouky
- 25 g cukru krystal
- 1 lžičku skořice
- 25 g másla

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 28 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a moučkovým cukrem. Přidáme studené máslo nakrájené na kostky a vodu. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Náplň připravíme takto. Do misky vyklopíme ricottu, přidáme zakysanou smetanu, vejce a cukr a krátce prošleháme. Švestky omyjeme, vypeckujeme a pokrájíme na poloviny nebo čtvrtiny (dle velikosti švestek). Ricottovou náplň nanese na těsto a uhladíme. Povrch poklademe švestkami.
4. Z uvedených surovin připravíme drobenku, kterou hustě posypeme povrch koláče.
5. Koláč pečeme v troubě, kterou jsme předehřáli na 175 °C, zhruba 35-40 minut. Okraje koláče musí být zlatohnědé, náplň zpevněná a drobenka opečená dokřupava.



Foto: Kateřina Lahoda

KŘEHKÝ KOLÁČ PERNÍKOVÝ S OŘECHOVOPOVIDLOVOU NÁDIVKOU A VIŠŇEMI

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Milovníci perníku, pozor! Vykrajované perníčky zdobené cukrovou polevou, lité perník na plech, ovocné knedlíky sypané strouhaným perníkem, to všechno dobře znáte. Ale křehký mřížkový koláč? To je vyšší perníková liga! Povidlová náplň s ořechy, sušenými švestkami a rumem krásně ladí s perníkovým kořením, višně pak představují originální chuťový i zdobný prvek.

Ingredience

na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 80 g cukru moučka
- 2–3 lžičky perníkového koření Adveni
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 2 lžičky kakaa
- 50 g medu
- 100 g studeného másla

na náplň

- 6 lžic povidel
- 6 lžic mléka
- 1 lžičku citronové šťávy
- 1 lžičku rumu
- sušené švestky nakrájené
- 30 g vlašských ořechů mletých
- 20 g vlašských ořechů posekaných

na dokončení

vypeckované višně

dále budeme potřebovat

formu o průměru 27 cm
másla na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí, cukrem, perníkovým kořením a kakaem. Přidáme žloutky, studené máslo, med a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je dáme do lednice.
3. Jednu část těsta rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a předpečeme ho 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
4. Mezitím si nachystáme náplň. V hrníčku přivedeme k bodu varu povidla s mlékem, citronovou šťávou a rumem. Pak necháme vychladnout. Do vychladlé směsi přidáme ořechy a sekané švestky.
5. Předpečený vychladlý korpus vyplníme ořechovopovidlovou nádivkou. Pak naskládáme mřížky a srdíčka, které jsme si vytvořili z druhé části těsta.
6. Pečeme cca 35 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÉ KOLÁČE S BROSKVEMI, S MERUŇKAMI



KŘEHKÝ KOLÁČ S MERUŇKAMI A JOGURTEM

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Pokud si nepotrpíte na přeslazené a překombinované dezerty, pak je pro vás křehký koláč s meruňkami a jogurtem to pravé ořechové, tedy vlastně meruňkové. Svěží jogurtová náplň je jen lehce přislazena a meruňky ještě zvýrazní její kyselkavý podtón. Tento moučník je tak lehounký, že si ho s klidným svědomím mohou dopřát snad i dietáři.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 1 žloutek
- 80 g studeného másla

na náplň

- 2 vejce
- 30 g cukru krystal
- 20 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 200 g bílého jogurtu

na oblohu

- 6 meruněk

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Uložíme ještě na 15 minut chladit do lednice.
4. Mezitím si připravíme náplň. Vejce s cukrem ušleháme do pěny, vmícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) a jogurt.
5. Náplň nalijeme na vychlazený korpus.
6. Pečeme v nejspodnějším patře trouby vyhřáté na 200°C cca 30 minut program horkovzduch.
7. Upečený koláč obložíme plátky meruněk.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ POMERANČOVÝ S BROSKVEMI

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kombinace pomerančů s broskvemi vás možná zpočátku zarazí. Ale dejte jí šanci, překvapí vás, jak skvěle se obě příchutě navzájem doplňují. Kontrast obou chutí zjemňuje pudinková náplň. Originální pomerančový pudink u nás sice neseženete, ale když použijete citrónový a vmícháte do něho čerstvě ostrouhanou kůrou z bio pomeranče, rázem získá pomerančovou chuť i vůni.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 40 g cukru moučka
- 35 g mletých mandlí
- 1 žloutek
- 105 g studeného másla

na náplň

- 300 ml mléka
- 2 lžice cukru krystal
- 1 Citrónový pudink Dr.Oetker
- 65 g másla pokojové teploty
- 2 lžice strouhané pomerančové kůry
- 2 lžice pomerančového džemu
- 1 velký broskvový kompot (nebo čerstvé broskve)
- 2 lžice mandlových lupínků nasucho opražených

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm

máslo nebo sprej na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce. Z přebývajícího těsta vykrájíme lístečky (nebo jiné tvary).
3. Korpus pečeme v troubě, kterou jsme předehřáli na 180 °C, zhruba 15-20 minut, dokud nezíská zlatavý povrch. Vykrájené tvary pečeme na plechu potřéném máslem cca 5-10 minut.
4. Náplň připravíme takto. Pomeranč důkladně omyjeme pod horkou vodou a ostrouháme z něj kůru. Z mléka, cukru a pudinkového prášku připravíme hustý pudink dle návodu na obalu. Pudink za stálého šlehání ponorným mixérem (nebo metlou) chladíme. Do vlažného pudinku zašleháme změkklé máslo. Nakonec do krému vmícháme nastrouhanou pomerančovou kůru.
5. Kompotované broskve scedíme a na sítku necháme dobře okapat. Čerstvé broskve spaříme horkou vodou, oloupeme, rozpůlíme a zbavíme pecky.
6. Korpus vytáhneme z trouby, necháme lehce zchladnout a ještě vlažný potřeme tenkou vrstvou pomerančového džemu. Poté necháme zcela vychladnout.
7. Mezitím si okapané broskve nakrájíme na tenké úhledné plátky. Plátky mandlí nasucho opražíme na pánvi dozlatova.
8. Vychladlý korpus naplníme pudinkovým krémem. Povrch poklademe plátky broskví, ozdobíme vykrájenými tvary a posypeme opraženými mandlemi. Na závěr můžeme lehce pocukrovat moučkovým cukrem.



Foto: Kateřina Lahoda

KŘEHKÝ KOLÁČ S MERUŇKAMI A KARAMELOVOU POLEVOU

Autor: Iva Vašátková⁷

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Meruňky patří k méně sladkému ovoci a pečením se ještě zvýrazní jejich kyselková chuť. Když však meruňky přelijete sladčkou karamelovou polevou, dostanete úžasné spojení chutí.

Ingredience

na těsto

- 280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 2 lžíce cukru krupice
- 100 g vychlazeného másla
- 1 celé vejce
- 2 lžíce vody

na náplň

meruňky, případně též borůvky, cukr

na karamelovou polevu

- 30 g másla
- 3 lžíce cukru krupice
- 100 ml mléka

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm
másla na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukrem. Přidáme vejce, vychlazené máslo, vodu a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Zabalíme do mikrotenového sáčku a na hodinu dáme vychladit do lednice.
2. Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propícháme na několika místech vidličkou. Dáme ještě na 20 minut vychladit do lednice.
3. Mezitím si připravíme karamelovou polevu. Na pánvi rozejdeme máslo. Poté přidáme cukr, a jakmile se cukr roztaví do hněda, přilijeme mléko. Necháme chvíli povařit.
4. Vychlazený korpus vyjmeme z lednice. Navrstvíme rozpůlené meruňky (a případně též borůvky) a zalijeme je karamelovou polevou.
5. Pečeme 35-45 minut v troubě vyhřáté na 170 °C.



Foto: Iva Vašátková

KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAM, S JABLKY



KŘEHKÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI NA VÍNĚ A MARCIPÁNEM

Autor: Adveni

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Tento koláč jistě nepatří do kategorie „rychlouky pro všední dny“. Když si ho však schováte pro slavnostní příležitost, čas a energie vložené do jeho přípravy se Vám mnohonásobně vrátí v komplimentech, které sklídíte od svých hostů. Důležité je nic neuspěchat a vinný sirup nechat patřičně zhoustnout. Jen tak vám sníh z bílků, do kterých se následně vmíchá, neklesne a uchová si potřebnou pevnost a lehkost zároveň. Rafinovanou kombinací hrušek, marcipánu a vína doplňuje hřejivá skořice.

Ingredience

na těsto

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g cukru moučka
- 1 lžičku mleté skořice
- 1 žloutek
- 2 lžice studené vody
- 50 g studeného másla

na náplň

- 4 hrušky
- 280 ml červeného vína
- 130 g cukru krystal
- 1 skořicovou tyčinku
- 3 bílky
- 100 g marcipánové hmoty

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- máslo na vytření formy
- plátky mandlí na posypání

Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a skořicí. Přidáme žloutek a vodu.
- Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky a rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
- Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
- Na náplň si nejdříve připravíme hrušky. Oloupeme je, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. V hrnci svaříme červené víno, cukr a tyčinku skořice. Ve svařeném víně pak hrušky povaříme zhruba 8 minut. Hrušky vyjmeme a necháme okapat.
- Pak si připravíme „sirup“ z červeného vína. Ze svařeného vína vyjmeme i skořicovou tyčinku a vaříme do zhoustnutí. Je třeba být trpělivý, bude to chvíli trvat.
- Z bílků ušleháme tuhý sníh. Za stálého šlehání přilijeme horký sirup z červeného vína. Sirup je třeba lít hned - horký právě dovařený, jinak nám v hrnci ztverdne. A je skutečně třeba zároveň při tom šlehat, jinak se v bílkovém sněhu utvoří „sraženiny“ sirupu. Šleháme dotuha. Na závěr do vínového sněhu vmícháme nastrouhaný marcipán.
- Předpečený korpus potřeme vínovým sněhem s marcipánem a poklademe hruškami, které jsme nakrájeli na osminky. Posypme mandlovými plátky.
- Pozor, pečeme ve spodní části trouby vyhřáté na 150 °C cca 30 minut program horkovzduch. (Nepokládejte formu do střední části trouby! Nepečte na vyšší teplotu než je 150 °C!)



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ HRUŠKOVÝ S MANDLEMI

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Že jsou pro Vás hrušky moc fádni? A co takhle povařit je s cukrem a citronovou šťávou? Když se navíc do náplně přidá strouhaná citronová kůra a nahrubo umleté mandle na světě je lahodný křehký moučník, ve kterém se skvěle doplňují sladká chuť hrušek, jemnost mandlí a šťavnatá kyselost citrону.

Ingredience

na těsto

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- 40 g studeného másla

na náplň

- 4 hrušky
- šťáva z jednoho citrону
- 130 g cukru krystal
- 100 g másla
- 150 g cukru krystal
- 2 vejce
- kůra z jednoho citrону
- 100 g hrubě mletých mandlí
- 20 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- máslo na vytření formy
- moučkový cukr na posypání

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Na náplň si nejdříve připravíme hrušky. Oloupeme je, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. V hrnci smícháme vodu s cukrem a citronovou šťávou. Hrušky v ní krátce do změknutí povaříme.
5. Dále na náplň připravíme krém. Ušleháme máslo s cukrem a vejci. Vmícháme citronovou kůru, hrubě mleté mandle a směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ).
6. Předpečený korpus vyplníme krémem a poklademe hruškami.
7. Pečeme ve střední části trouby vyhřáté na 170 °C cca 30 minut program horkovzduch.
8. Hotový koláč můžeme jemně pocukrovat.



Foto: Adveni

HRABĚNČINY ŘEZY

Autor: Vladěna Halatová⁹

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tradiční český moučník složený hned ze čtyř vrstev. Vespod pevné křehké těsto, na něm jablečná náplň s ořechy zakrytá čepicí z bílkového sněhu a úplně navrch tenoučká vrstva strouhaného těsta. Odkud se vzal název „Hraběnčiny řezy“ a kdy byl poprvé použitý, se přesně neví. Jedno je ale jisté – za tenhle vynikající koláč by se nemuseli stydět ani na zámku.

Ingredience

- 400 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g cukru moučka (nebo jiného sladidla)
- 200 g másla (nebo bezmléčného tuku např. Promienna)
- 1 celé vejíčko
- 1 žloutek
- špetku soli

na náplň

- 4 větší jablíčka
- 2 lžice skořice
- 80 g rozmixovaných vlašských ořechů
- 4 bílky
- 1 vanilkový cukr
- 30 g třtinového cukru

Pracovní postup

1. Ze Žluté směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), cukru, vajec (1 celé + 1 žloutek), másla a špetky soli vypracujeme těsto. Těsto necháme odpočinout v lednici zhruba 1 hodinu.
2. Mezitím si nastrouháme jablíčka. Smícháme je s rozmixovanými ořechy. (Případnou přebytečnou šťávu z jablek odlijeme.)
3. Vyšleháme sníh z bílků, do kterého přimícháme vanilkový a třtinový cukr.
4. Z lednice vytáhneme těsto a dvě třetiny těsta namačkáme na pečicí papír na plechu (pomůžeme si pizza válečkem). Zbytek těsta, tj. jednu třetinu, vložíme na chvíli do mrazničky.
5. Na těsto na plechu naklademe nastrouhaná jablíčka, která posypeme skořicí a poklademe na ně tuhý sníh z bílků s vanilkovým a třtinovým cukrem.
6. Nakonec na sněhovou vrstvu nastrouháme na hrubém struhadle těsto, které jsme vytáhli z mrazničky.
7. Vložíme do trouby rozpálené na 180 °C a pečeme, dokud řezy nezískají zlatavý nádech.



Foto: Vladěna Halatová

KŘEHKÝ KOLÁČ JABLKOVÝ OBRÁCENÝ

Autor: Stáňa Hartová⁶

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Francouzský TarteTatin – obrácený koláč. Údajně vznikl omylem, když sestry Tatinovy, majitelky jistého francouzského hotelu, připravovaly klasický jablečný koláč. Jablíčka se jim na plotně připálila (dnes bychom řekli, zkaramelizovala). Sestry však nepropadly panice, jablíčka přikryly vrstvou těsta a upekly. A světový hit byl na světě. Kombinace zkaramelizovaných jablek s křehkým těstem zkrátka nemá chybu.

Ingredience

na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 70 g cukru moučka
- špetku soli
- 70 g studeného másla
- 1 vejce
- 5 lžic studené vody

na náplň

- 1 kg nakyslých jablek
- 75 g cukru krupice
- 50 g másla

dále budeme potřebovat

- koláčovou formu o průměru 28 cm

Pracovní postup

- Jablká oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme jádřince a nakrájíme na silnější plátky. V pánvi rozpustíme máslo, poté přidáme cukr krupici a necháme také rozpustit. Přidáme nakrájená jablka a za občasného míchání dusíme cca 5 minut. Poté odstavíme a necháme lehce zchladnout.
- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), moučkový cukr, studené máslo nakrájené na kousky, sůl, vejce a studenou vodu dáme do mísy od robotu a vypracujeme kompaktní těsto. Přendáme na vál a ještě ručně propracujeme.
- Z těsta vyválíme placku o průměru 30 cm, ideálně mezi dvěma pečícími papíry. Do připravené koláčové formy nandáme podušená jablka i se šťávou a rozprostřeme. Vyválené těsto položíme na jablka, těstový okraj těsně přitiskneme k jablkům.
- Troubu předehřejeme na 190 °C program horkovzduch. Pečeme na spodní poloze trouby cca 30 minut. Necháme vychladnout ve formě. Poté překlopíme na dortový podnos a formu sundáme.



Foto: Stáňa Hartová

KŘEHKÝ KOLÁČ JABLEČNÝ SE SKOŘICÍ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Když je řeč o ovocných koláčích, nesmí chybět jablečková klasika. Variant na křehký jablečný koláč existuje nespočet a každá má něco do sebe. Ta naše kombinuje voňavá rozdušená jablíčka se skořicí a rozinkami v rumu s opečenými plátky jablek gratinovanými meruňkovým džemem. Recept může na první pohled působit složitě, ale nenechte se zastrašit. Je hotový během chvilky a výsledek vás ohromí.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 125 g studeného másla
- špetku soli
- strouhanou kůru z ½ citronu

na náplň

- 5 větších jablek (cca 1,5 kg)
- 40 g cukru krupice
- 1 lžíce másla
- 1 lžičku skořice
- 1 lžíce rozinek
- 2 lžíce rumu
- 1 lžíce meruňkové marmelády

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy



Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Uložíme opět do chladničky (můžeme krátce i do mrazáku) a necháme dobře vychladit.
4. Rozinky namočíme do rumu. Čtyři jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Na lžíci másla krátce podusíme strouhaná jablka s cukrem a skořicí, na závěr vmícháme rozinky v rumu. Poté směs přendáme do sítka a necháme nad miskou okapat.
5. Páté jablko neloupeme a nakrájíme ho na tenké plátky. Směs dušených jablek navrstvíme na vychlazené těsto a poklademe plátky posledního jablka. Lžíci meruňkové marmelády naředíme šťávou z dušených jablek a touto směsí potřeme vršek koláče.
6. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180° C po dobu cca 40 minut. Podáváme ještě teplý s kopečkem šlehačky.



Foto: Jana Fialková

KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU



KŘEHKÝ KOLÁČ REBARBOROVÝ S MANDLEMI

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Řapíky rebarbory* jsou plné zdravích prospěšných látek. Kdo chce těžit z jejich benefitů, musí si však pospíšet a sklídit zavčas. Zhruba od poloviny června už se v rostlině tvoří velké množství kyseliny šťavelové a konzumace může být zdravím ohrožující. V tomto „luxusním“ receptu se kyselkavá svěží rebarbora skvěle doplňuje s nasládlou plnou chutí mandlí. Efektní mřížky na povrchu koláče nasadí vašemu dílu pomyslnou korunku.

Ingredience

na těsto

- 260 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 65 g cukru moučka
- 1 vejce L
- 80 g studeného másla

na náplň

- 300 g rebarbory
- 170 g cukru krystal
- 40 g na hrubo sekaných mandlí
- 10 g jemně mletých mandlí
- 2 vejce M

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy
- moučkový cukr na posypání

*U rebarbory se konzumují pouze řapíky listů, a to tepelně zpracované, nikdy syrové. Zelené listové čepele rebarbory se nesmí konzumovat, obsahují jedovaté látky!

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Přechínající těsto odřízneme a utvoříme z něj proužky (použijeme je posléze na mřížku). Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Rebarboru omyjeme, očistíme a nakrájíme nadrobno. Posypeme 50 g krystalového cukru a necháme prosladit.
6. Máslo se zbývajícím krystalovým cukrem (120 g) a vejci našleháme do pěny. Vmícháme nahrubo sekané mandle, jemně mleté mandle a nakonec rebarboru, kterou jsme důkladně okapali.
7. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho směsí s rebarborou. Navrch do mřížky poskládáme proužky, které jsme si vytvořili z odřezků těsta.
8. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
9. Hotový koláč jemně pocukrujeme.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ S REBARBOROU A BANÁNY

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Konzervativnější milovníci rebarbory přísahají na klasický kynutý koláč s drobenkou. Vy se však nebojte změň a směle vyzkoušejte kombinaci kyselé reveně, jak se rebarbora* správně nazývá, s exotickou chutí sladkých banánů. Jednoduchá příprava a nevšední chuť tohoto křehkého moučníku vás mile překvapí. Koláč snězte pěkně začerstva, nejlépe hned po upečení.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 30 g cukru moučka
- 1 vejce
- 50 g studeného másla

na náplň

- 250 g rebarbory
- 3 banány
- 4 lžíce citronové šťávy
- 90 g cukru krystal (rozdělit na 60 g a 30 g)
- 4 žloutky
- 80 ml mléka

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- máslo na vytření formy
- moučkový cukr na posypání

*U rebarbory se konzumují pouze řapíky listů, a to tepelně zpracované, nikdy syrové. Jejich konzumace se doporučuje zhruba do poloviny červan. Pak už se v rostlině tvoří velké množství kyseliny šťavelové a konzumace může být zdraví ohrožující. Zelené listové čepele rebarbory **SE KONZUMOVAT NESMÍ, obsahují jedovaté látky!**



Foto: Adveni

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejednodušěji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Rebarboru omyjeme, očistíme a nakrájíme nadrobno. Posypeme 60 g krystalového cukru a necháme prosladit.
6. Banány oloupeme, nakrájíme na kolečka a hned polijeme citronovou šťávou. (Částečně tak banány ochráníme před rychlým zhnědnutím.)
7. Proslazenou rebarboru důsledně okapeme a smícháme s banány.
8. Žloutky se zbývajícím krystalovým cukrem (30 g) a mlékem našleháme do pěny. (Pěna bude poměrně řídká, ale to je v pořádku.)
9. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho směsí rebarbory s banány a zalijeme našlehanou pěnou.
10. Pečeme ve střední části trouby vyhřáté na 180 °C cca 30 minut program horkovzduch.
11. Hotový koláč můžeme jemně pocukrovat. (Cukr se však velmi rychle „vpije“.)



KŘEHKÝ KOLÁČ REBARBOROVÝ S MASCARPONE A MANDLEMI

Autor: Adveni podle receptu Kateřiny Bičíkové „Skvělý rebarborový koláč s krémem“ uveřejněným na serveru Proženy.cz.

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Ty jsi má, rebarborová... Kdyby Hapka s Horáčkem svého času ochutnali tenhle fenomenální moučník, všechno mohlo být jinak. Po levanduli by patrně nikdo ani nevzdychl a opomíjená rebarbora mohla vstoupit do dvorany slávy českého šansonu. Ale zpátky na zem. Další z jednoduchých a přitom tak efektních koláčů.

Ingredience

na těsto

- 1 hrnek Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 6 lžíc másla
- 1 lžičku cukru krupice
- ¼ lžičky soli
- 4 lžice vody

na náplň

- ½ hrnku mletých mandlí
- 4 lžice mascarpone
- 2 lžice medu
- 3–4 stonky rebarbory
- 2 lžice cukru krupice
- 1 lžičku hladké mouky
- 1 vejce na potřetí

na dohotovení

- 3 lžice jahodového džemu
- 2 lžice vody

Pracovní postup

1. Do mísy kuchyňského robotu nasympeme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), přidáme máslo, cukr a sůl. Mixujeme při vysokých otáčkách, dokud nám nevznikne hmota podobná drobenec. Přidáme vodu a znovu promixujeme.
2. Vzniklé těsto vyklopíme na pracovní desku a prohněteme rukama, až se spojí. Zabalíme je do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny.
3. Do mísy nasympeme mleté mandle, přidáme mascarpone, med a dobře promícháme.
4. Rebarboru očistíme, v případě silnějších stonků oloupeme vrchní vrstvu nožem. Stonky pokrájíme na špalíčky o délce cca 5 cm a každý z nich podélně rozkrojíme. Rebarboru přendáme do mísy, zasypeme cukrem a hladkou moukou a promícháme lžící.
5. Na pracovní desku položíme pečící papír, posypeme ho hladkou moukou a poté na něm vyválíme těsto do tenké placky. Na těsto rozetřeme krém z mascarpone. Povrch poklademe rebarborou, okraje těsta ohneme nahoru a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
6. Koláč přeneseme i s pečícím papírem na plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po dobu cca 40–50 minut.
7. Do kastrůlku dáme jahodový džem, zředíme vodou a zahříváme k bodu varu. Poté odstavíme. Upečený koláč pečlivě potřeme jahodovou polevou za pomoci silikonové mašlovačky a necháme ztuhnout.
8. Hotový moučník krájíme na pravidelné kostky a podáváme.



Foto: z videa Kateřiny Bičíkové „Skvělý rebarborový koláč s krémem“ uveřejněným na serveru Proženy.cz.

KŘEHKÉ KOLÁČE S CITRONEM, S LIMETKOU



KŘEHKÝ KOLÁČ CITRONOVÝ

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pokud milujete osvěžující chuť citrusů, tento koláč je pro Vás jako stvořený. Představte si nadýchanou pěnu z vajec, cukru a citronové kůry, do které se zlehounka vmíchá tuhá šlehačka. Neodolatelná náplň se navrství na korpus z křehkého těsta a upeče dozlatova. Pomyslnou třešničkou (v tomto případě spíš citronkem) na dortu jsou vlastnoručně připravené kandované plátky citronu.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 40 g cukru moučka
- 35 g mletých mandlí
- 1 žloutek
- 105 g studeného másla

na náplň

- 1 citron
- 4 vejce
- 150 g cukru krystal
- 150 ml šlehačky

na pokrývku

- 3 citrony
- 150 ml vody
- 80 g cukru

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 28 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Vychlazené těsto vyválíme (nejednodušeji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Korpus předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Citron omyjeme pod horkou vodou a ostrouháme z něj kůru.
6. Vejce (celá) s cukrem utřeme do pěny, přidáme citronovou kůru.
7. Ušleháme dotuha šlehačku a lehce ji vmícháme do pěny.
8. Korpus vytáhneme z trouby a polijeme ho připravenou náplní. Pečeme ho ještě zhruba 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
9. Upečený koláč necháme vychladnout.
10. Mezitím si připravíme finální zdobení z citronů.
11. Citrony omyjeme horkou vodou a nakrájíme na tenké plátky. Můžeme je na okrajích ozdobně nařezat.
12. Plátky povaříme ve vodě s cukrem do měkka. Poklademe jimi povrch koláče.



KŘEHKÝ KOLÁČ LIMETKOVÝ SE SNĚHEM

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Také se občas nemůžete rozhodnout, jestli máte chuť na sladké nebo kyselé? V tomto receptu jsou obě chutě zastoupené v hojně míře. První vrstva, žlutkový krém se Salkem, představuje díky limetkové šťávě a kůře tu kyselejší polovinu moučnicku. Jemná sněhová pokrývka s gratinovaným zlatavým povrchem, pak tu sladší. Společně pak tvoří neobyčejně působivou harmonii chutí.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 25 ml ledové vody
- 80 g studeného másla

na náplň

- 400 g Salka (1 plechovka)
- 6 žloutků
- 4 limetky

na sněhovou pokrývku

- 6 bílků
- 180 g cukru moučka
- ¼ lžičky kypřícího prášku

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme ledovou vodu.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změním na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Žloutky s kondenzovaným mlékem rozšleháme do husté pěny.
6. Dvě limetky důkladně omyjeme horkou vodou, kůru ostrouháme a přidáme do krému.
7. Vymačkáme šťávu ze všech 4 limetek. Snažíme se získat 100 ml. Šťávu také přimícháme do krému.
8. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho připravenou náplní a pečeme ještě cca 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
9. Z bílků ušleháme tuhý sníh, nakonec postupně všleháme cukr a kypřící prášek.
10. Koláč vytáhneme z trouby a potřeme ho sněhovou hmotou.
11. Vložíme do trouby na program gril a gratinujeme do zlatohněda.



Foto: Adveni

KŘEHKÉ KOLÁČE NEOVOCNÉ



STROUHANÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ

Autor: Lenka Jurečková⁸

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Strouhaný kakaový koláč s tvarohem patří do repertoáru „klasické české moučníky“. Nepochybně proto, že české ženy jsou neustále v jednom kole, a tento moučník je nenáročný na přípravu a čas. Přitom, když se použijí kvalitní suroviny a dodrží se doporučený postup, výsledkem je mimořádně lahodný vláčný dezert, kterým neurazíte ani náročnou návštěvu.

Ingredience

na těsto

- 480 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g kaka a nebo karobu
- 1 žloutek
- 50 ml mléka
- 100 g moučkového cukru
- 250 g studeného másla nebo tuku

na náplň

- 750 g tvarohu
- 100–150 g moučkového cukru (dle chuti)
- 4 žloutky
- 5 bílků
- špetku soli

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, žlutkem, kakaem, mlékem, na kostičky nakrájeným máslem a vypracujeme tužší těsto.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, jednu menší a druhou o něco větší. Pokud těsto při míchání hodně změklo, zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme do chladničky, kde ho necháme ztuhnout, aby se nám s ním lépe pracovalo. Těsto můžeme dát na chvíli i do mrazáku.
3. V míse smícháme tvaroh, žloutky a cukr. Nakonec jemně vmícháme sníh z bílků a špetky soli.
4. Větší část těsta na hrubším struhadle rovnoměrně nastrouháme na plech vyložený pečicím papírem. Na nastrouhanou vrstvu rozprostřeme tvarohovou náplň. Menší část těsta nastrouháme nahoru.
5. Pečeme na 170° C cca 40 minut.
6. Tento koláč je nejlepší na druhý den, když se rozleží.



Foto: Lenka Jurečková

KŘEHKÝ KOLÁČ MANDLOVÝ

Autor: Stáňa Hartová⁶

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Mandle se při přípravě moučnicků používají odedávna a mají tu moc pozvednout i docela obyčejný koláč do kategorie „slavnostní“. Tento recept je mandlemi napěchovaný. Křehký korpus zde slouží pouze jako podklad pro štědrú vrstvu mandlového krému, jehož základ tvoří lahodné mandlové máslo. Povrch koláče pak zdobí opražené mandlové lupínky.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 40 g cukru moučka
- špetka soli
- 1 sáček vanilkového cukru
- kůru z 1 bio citronu nebo lžičku sušené citronové kůry
- 1 vejce
- 50 studeného másla

na náplň

- 150 g kyselé marmelády nebo džemu
- 100 g cukru krupice
- 3 vejce
- 175 g mandlového krému (např. Grizly)
- 100 g rýžové polohrubé mouky Adveni
- 50 g pražené mandle mleté

na dokončení

- 4 lžice mandlových plátků na posypání

dále budeme potřebovat

- formu s odnímatelným dnem o průměru 28 cm
- tuk na vymazání formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), moučkový cukr, vanilkový cukr, sůl a studené máslo nakrájené na kousky dáme do mixéru a několikrát pulsně promícháme, dokud nevznikne směs podobná žmolence.
2. Směs vysypeme na vál, přidáme citronovou kůru a vejce a rychle uhněteme těsto. S těstem se krásně pracuje a téměř nelepi. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Koláčovou formu vymažeme tukem. Vychlazené těsto vyválíme na placku o průměru 30 cm, ideálně mezi dvěma pečicími papíry, a pomocí pečícího papíru přeneseme do koláčové formy. Okraje těsta vytáhneme vzhůru a pevně přitiskneme prsty. Těsto potřeme marmeládou (džemem).
4. Na náplň vyšleháme vejce s cukrem do světlé pěny a vmícháme mandlový krém, rýžovou polohrubou mouku a mleté pražené mandle. Rozložíme na marmeládu (džem) a posypeme mandlovými plátky.
5. Pečeme ve spodní části trouby vyhřáté na 175 °C program horkovzduch cca 40 minut.
6. Necháme vychladnout ve formě.
7. Dort uchováваме pod poklopem nebo fólií, aby nevyschnul, a spotřebujeme do 2 až 3 dnů.



Foto: Stáňa Hartová

KŘEHKÝ KOLÁČ KARAMELOVÝ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Možná si řeknete, že karamel v kombinaci s čokoládou je už trochu moc. Ale opak je pravdou. Karamelový krém je jemný a lehký díky zakysané smetaně a poleva z hořké čokolády vytváří příjemný kontrast k jeho sladké chuti. Komu by to naopak bylo málo, může povrch koláče ještě posypat nahrubo nasekanými vlašskými ořechy.

Ingredience

na těsto

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 200 g studeného másla
- 1 vejce
- špetku soli

na náplň

- 1 plechovku kondenzovaného mléka Salko
- 100 g cukru moučka
- 100 g másla
- 190 g zakysané smetany (30%)
- špetku soli

na dohotovení

- 200 g smetany na šlehání (30%)
- 1 lžící másla
- 200 g hořké čokolády (např. Lidl na vaření)
- případně nasekané vlašské ořechy

dále budeme potřebovat

- plech o rozměrech 35 x 25 cm
- tuk na vytření formy



Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hnětíme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 20 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. V kastrůlku rozpustíme máslo, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přilijeme Salko a za stálého míchání zahříváme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a špetku soli. Svaříme na hustý krém. Karamelovou hmotu nalijeme na korpus a dáme vychladit do chladničky (alespoň na 1 hodinu).
5. Smetanu na šlehání zahříváme s máslem. Když začne vřít, odstavíme z ohně a přidáme nalámanou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Směs necháme trochu zchladnout a poté nalijeme na vychlazený koláč. Opět vložíme do chladničky a necháme chladit nejlépe do druhého dne, kdy můžeme povrch ještě posypat nahrubo nasekanými vlašskými ořechy.



Foto: Jana Fialková

TVAROŽNÍK

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Milujete tvaroh a kdykoli si dáte tvarohový moučník, máte pocit, že je ho tam tak nějak málo? Pak jste ještě neochutnali tvarožník. Tenhle dezert doslova stojí a padá na tvarohu. Můžete si ho vylepšit rozinkami, drobným ovocem nebo kousky čokolády. Anebo si ho vychutnat jen tak. Dobrou tvarohovou chuť!

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetku soli

na náplň

- 500 g plnotučného tvarohu ve vaničce
- 250 ml mléka nebo smetany
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 150–200 g cukru krupice
- 100 ml oleje nebo rozpuštěného másla
- 1–2 lžičky strouhané citronové kůry
- 1–2 hrsti rozinek propláchnutých horkou vodou (nemusí být)

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- tuk na vytření formy
- moučkový cukr na posypání

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sytké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hnětíme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Na náplň prošleháme tvaroh s mlékem, přidáme pudinkový prášek, krupicový cukr a olej nebo rozpuštěné máslo. Nakonec vmícháme strouhanou citronovou kůru a rozinky.
4. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200 °C pečeme cca 15 minut dozlatova. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a dopečeme ještě cca 5 minut.
5. Na předpečený korpus nalijeme tvarohovou náplň. Snížíme teplotu na 175 °C a pečeme dozlatova zhruba hodinu. Před podáváním můžeme pocukrovat.



Foto: Adveni

KŘEHKÝ KOLÁČ ČOKOLÁDOVÝ SE ZAKYSANKOU

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Čokoholici, pozor! To si nemůže nechat ujít. Křehké těsto tentokrát slouží jen jako komparz, v hlavní roli se představuje nestydatě vydatná vrstva lahodné čokoládové náplně. Kdo to rád křupavé, může navíc přihodit nějaký ten oříšek. Narozineniny, křtiny, promoce... tenhle kousek posbírá Oskary ve všech kategoriích.

Ingredience

na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 160 g studeného másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 150 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetku soli

na náplň

- 120 g studeného másla
- 120 g hořké čokolády
- 4 vejce
- 100 ml smetany na šlehání
- 190 g zakysané smetany
- 100 g cukru (nebo dle chuti) případně sekané ořechy, mandle nebo ovocem sušené mrazem na ozvláštnění

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do syké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 8 minut. Vydáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. V hrnečku rozpustíme máslo. Ve vodní lázni rozpustíme kvalitní hořkou čokoládu (50 % obsahu kaka a více).
5. Vyšleháme vejce s cukrem. Za stálého šlehání přidáme obě smetany. Nakonec do hmoty lehce vmícháme zchladlé máslo a čokoládu.
6. Čokoládovou náplň nalijeme na předpečený korpus a při teplotě 180 °C pečeme po dobu cca 40 minut.
7. Čokoládovou náplň je možné ozvláštňit sekanými ořechy, mandlemi nebo např. ovocem sušeným mrazem.



Foto: Jana Fialková

KŘEHKÝ KOLÁČ LINECKÝ OZDOBNÝ

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Linecké je klasika. Ale i ta může mít řadu variant. U nás má nejčastěji podobu drobného cukroví slepovaného pikantní marmeládou s otvorem uprostřed. V sousedním Rakousku, odkud recept pochází, vykrajují z těsta větší tvary a otvorů, neboli očí (z německého *Linzer Augen* – linecké oči), do nich dělají hned několik. Tento linecký koláč je pak větší verzí „Lineckých očí“. Schválně, kolik jich na koláči napočítáte?

Ingredience

na těsto

- 280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 80 g cukru moučka
- 50 g mletých mandlí
- 1 žloutek
- 110 g studeného másla

na náplň

kyselkavou marmeládu

na dokončení

moučkový cukr na posypání

dále budeme potřebovat

formu o průměru 20 cm
máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto rozdělíme na dvě poloviny, zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. První polovinu vychlazeného těsta vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jí formu, kterou jsme vytřeli máslem. Necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch 13 minut.
4. Stejně zpracujeme i druhou polovinu těsta, ale před pečením do korpusu vykrojíme např. hvězdičky, srdíčka. Zvolíme raději větší vykrajovátko.
5. První upečený korpus potřeme důkladně po celé ploše kyselkavou marmeládou. Nahoru položíme druhý upečený korpus, který jsme předem poprášili moučkovým cukrem.
6. Krájíme velmi opatrně, dort je skutečně křehký.



Foto: Adveni

IV. SLANÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE

Dá se jíst teplý, studený i vlažný, na snídani, k obědu i k večeři, báječný je třeba na piknik. Málokterý pokrm je tak univerzální jako quiche nebo chcete-li slaný koláč. Je považovaný za „vynález“ francouzské kuchyně, ale samotné slovo „quiche“ je prý zkomoleninou německého výrazu pro koláč – „Kuchen“.

Základem dobrého quiche je dobré těsto. Existuje hned několik receptů a záleží jen na Vás, jestli si oblíbíte jen jeden z nich, nebo je budete střídat. Co se náplně týče, můžete popustit uzdu své fantazii. Složení můžete prakticky nekonečně obměňovat. Několik vynikajících tipů Vám přináší tato kapitola. Začínáme nejznámějším quichem: Lotrinským. Na své si přijdou milovníci hub, mohou upéct quiche se žampiony. Prostor dostane i neprávem opomíjená červená řepa, v kombinaci s kozím sýrem povýší na opravdovou lahůdku. Karamelizo-

vaná cibulka, ančovičky a olivy – smyslná souhra ingrediencí na dalším ze slaných koláčů. Sezóna chřestu je krátká, ale alespoň jeden quiche s chřestem musíte stihnout. V souvislosti se zelím pro jednou zapomeneme na tradiční vepřo-knedlo-zelo a užijeme si ho ve svěžím lahodném slaném koláči v kombinaci se šunkou a jarní cibulkou. Sladké hrušky, pikantní Niva a křupavé ořechy – nad tímto quichem završí blahem milovníci sladko-slaných neotřelých kombinací. Maso, fazole, kukuřice a pikantní chilli – tento quiche přímo vyzývá k cestě do Latinské Ameriky. Špenátový quiche nadchne všechny příznivce této listové zeleniny a dost možná přesvědčí i některé z jejich zarytých odpůrců. Bramborový quiche je tu pro ty, co mají rádi/rády jednoduché chutě.

S naší „ŽLUTOU“ směsí je hračka připravit tyto lahůdky v bezlepkové variantě. Tak s chutí do toho!



QUICHE LORRAINE NEBOLI LOTRINSKÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Quiche Lorraine, česky Lotrinský koláč, je nejznámější ze všech slaných koláčů. Tradičně se v něm potkává slanina, sýr, vejce a smetana, ale můžete se setkat i s jinými variantami. Nejčastěji se přidává zelenina dle osobních preferencí a slanina se může zaměnit za dietnější šunku. Základem je každopádně dobré těsto, vyválené pěkně do tenka a řádně předpečené.

Ingredience

na těsto:

- 280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 130 g studeného másla
- 50 ml studené vody
- ½ lžičky soli

na náplň:

- 250 ml smetany (33%)
- 100 ml mléka
- 5 vajec
- 200 g kvalitní slaniny
- 200 g sýru Ementál – bloček sůl, pepř

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zpracujeme studené máslo a vodu. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na pánvi dozlatova. Sýr nahrubo nastrouháme. Smícháme vejce, mléko a smetanu, prošleháme a dochutíme solí a pepřem. Opečenou slaninu rozprostřeme na předpečený korpus, zalijeme vaječnou směsí a povrch posypeme strouhaným sýrem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C po dobu 30–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

QUICHE S ŽAMPIONY



Autor: Adveni podle Kluci v akci (<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/189-quiche-kis-se-zampiony/>)

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Houbařská vášeň typická pro český národ nemá v Evropě a snad ani jinde na světě obdoby. Sotva začne sezóna, vytáhneme proutěné košíky pořízené speciálně za účelem houbaření a kvůli pěknému úlovku vstaneme za kuropění a dokážeme jít „lesa kraj“. Žáci prvního stupně základní školy u nás ví, jak vypadá pýchavka, a že se píše s tvrdým „ý“ a spolehlivě rozpoznají bedli či žampion. Houby sbíráme, sušíme, zavařujeme, vaříme, smažíme, pečeme . . . milujeme! Quiche s žampiony pro milovníky hub i pro ty, kteří jejich kouzlu teprve podlehnou.

Ingredience

na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) sůl
- 100 ml studené vody
- 100 g studeného másla*

na náplň

- 600 g žampionů nebo lesních hub
- 80 g másla
- 150 ml mléka
- 40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 1 žloutek
- 150 ml smetany ke šlehání (33%)
- 3 lžičky citronové šťávy
- muškátový oříšek
- sůl
- pepř

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy

*množství tuku jsme oproti původnímu receptu upravili v souladu s naší bezlepkovou směsí

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí, přidáme studenou vodu a studné máslo nakrájené na kostky a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a v lednici necháme alespoň hodinu odpočinout (nejlépe však do druhého dne).
2. Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Formu vyloženou těstem opět vložíme do lednice a to alespoň na půl hodiny.
3. Náplň si připravíme takto. Očištěné a nakrájené žampiony osmahneme na másle, zasypeme směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), za stálého míchání přilijeme mléko, smetanu, ochutíme citronovou šťávou, muškátovým oříškem, solí a pepřem a nakonec přidáme žloutek.
4. Náplň rovnoměrně vyplníme vychlazený korpus.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch po dobu cca 40 minut.



Foto: Adveni

QUICHE S ČERVENOU ŘEPOU A KOZÍM SÝREM

Autor: Stáňa Hartová⁶

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Červená řepa je kořenová zelenina nabitá vitaminy a minerálními látkami. Vůbec si nezaslouží, že ji pořád "nemáme rádi". Pro naše tělo je skutečným požehnáním a stačí jen málo, aby se proměnila v naprostou lahůdku.

Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g másla
- 1 malé vejce
- ½ lžičky soli
- 2 lžice studené vody

na náplň

- 750 g syrové, očištěné červené řepy
- 3 stroužky neoloupaného česneku
- 4 snítky čerstvého rozmarýnu
- 2,5 polévkové lžice olivového oleje
- 2 ks cibule
- 2 velká vejce
- 150 ml smetany ke šlehání (33%)
- 3 lžice balzamikového octa
- 1 lžici cukru krupice
- 100 g tvrdého kozího sýra
- sůl
- pepř

dále budeme potřebovat

- plech na upečení červené řepy
- alobal
- pánev
- koláčovou formu s odnímatelným dnem o průměru 28 cm
- olej ve spreji, nebo tuk na vymazání formy



Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Řepu rozkrojíme na půl, položíme řeznou plochou spolu s česnekem na plech, přidáme 2 snítky rozmarýnu a zakápneme 1,5 lžice olivového oleje. Pevně přikryjeme alobalem a pečeme cca 1,5 hodiny do změknutí. Po upečení řepu necháme vychladnout, stáhneme z ní slupku a nahrubo nakrájíme.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studené máslo nakrájené na kousky, sůl, vejce a studenou vodu dáme do mísy od robotu a vypracujeme kompaktní těsto. Přendáme na vál a ještě ručně propracujeme. Z těsta vyválíme (ideálně) mezi dvěma pečicími papíry placku o průměru 30 cm.
3. Troubu opět předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Vymažeme koláčovou formu a vyložíme ji těstem. Okraje těsta pevně přitiskneme k formě. Na těsto položíme pečicí papír, zatížíme ho suchými fazolemi a dáme do trouby 10 minut péct. Odděláme fazole, odstraníme pečicí papír a korpus vrátíme ještě na 5 minut do trouby.
4. V pánvi rozehřejeme zbylý olivový olej, nakrájíme si na hrubo cibuli a v pánvi ji cca 10 až 15 minut smažíme, až zkaramelizuje. K cibuli přidáme řepu, ocet a cukr a smažíme 5 až 7 minut za častého míchání, až vznikne voňavá, lepkavá směs. Její větší částí naplníme předpečený korpus.
5. V míse rozšleháme vejce se smetanou, přidáme nasekaný zbylý rozmarýn, osolíme a opeříme a nalijeme na řepovou směs v korpusu. Navrch rozdrobíme kozí sýr a přidáme zbytek řepné směsi.
6. Troubu do třetice předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Quiche pečeme cca 20 minut.
7. Před podáváním necháme cca 15 minut zchladnout.



Foto: Stáňa Hartová

QUICHE S KARAMELIZOVANOU CIBULKOU, ANČOVIČKAMI A OLIVAMI

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

K tomuto slanému koláči nás inspirovala kulinářská specialita původem z italské Ligurie, odkud se rozšířila i do sousední Francie – koláč zvaný *pissaladière*. Na rozdíl od originálu, kde základ je z těsta kynutého, jsme ale zvolili korpus z těsta křehkého, avšak zcela věrni jsme zůstali vynikající náplni. Kombinace ančoviček, zkaramelizované cibulky a černých oliv vytváří neskutečné spojení a souhru chutí.

Ingredience

na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 ml studené vody
- 100 g studeného másla

na náplň

- špetku mleté hřebíčku
- špetku mletého fenyklu
- 6 ančoviček
- 4 sardinky
- 1,5 lžice olivového oleje
- 1 kg žlutých cibulí
- 2 lžice olivového oleje
- 2 lžice másla
- 1 lžici soli
- černé olivy
- ančovičky na dozdobení

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se studenou vodou, přidáme studené máslo nakrájené na kostky a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Těsto zabalíme do mikrotentového sáčku a v lednici necháme alespoň hodinu odpočinout (nejlépe však do druhého dne).
- Vychlazené těsto vyválíme (nej snadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Formu vyloženou těstem opět vložíme do lednice a to alespoň na půl hodiny.
- Na náplň si nejdříve připravíme pastu ze sardinek, ančoviček, olivového oleje, mletého hřebíčku a fenyklu. Všechny tyto ingredience smícháme a rozmixujeme na pastu.
- Dále si připravíme cibuli. Oloupeme ji a nakrájíme na tenké proužky. Ve velké pánvi rozehrějeme olivový olej a máslo. Jakmile je tuk rozpálený, přidáme nakrájenou cibuli. Pořádně ji promícháme, aby se obalila ve směsi oleje a másla. Pak ji na pánvi rovnoměrně rozložíme, snížíme teplotu sporáku na minimum a za občasného promíchání ji necháme smažit. Po 10 minutách na cibuli nasypeme sůl, promícháme a smažíme zhruba ještě 20 minut. Hlídáme, aby se cibulka nepřipálila.
- Vychlazený korpus vytáhneme z lednice. Potřeme připravenou pastou. Na pastu poklademe zkaramelizovanou cibulku. Na cibulku ozdobně rozložíme zbylé ančovičky a černé olivy.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch po dobu cca 30 minut.



Foto: Adveni

QUICHE S CHŘESTEM

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Sezóna chřestu je krátká, tak je potřeba si ji náležitě užít. Vyzkoušejte tento báječný koláč, kterému dodávají nasládlou šťavnatou chuť pomalu dušené červené cibule. Pokud quiche chystáte pro přátele, můžete si ho připravit dříve a pak ho dát jen na 15 minut do trouby zapéct. Podávejte ho ideálně s čerstvým listovým salátem pokapaným olivovým olejem.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 100 g studeného másla
- 100 g pomazánkového másla

na náplň

- 2 lžíce olivového oleje
- 2 velké nebo 4 menší červené cibule
- 500 g zeleného chřestu
- 100 g strouhaného chedaru
- mletý pepř

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 x 20 cm
- máslo na vytření formy
- pečicí papír
- suché fazole

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nakonec zapracujeme pomazánkové máslo. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. V pánvi rozehřejeme olej, vložíme cibuli nakrájenou na kolečka a zlehka ji smažíme při mírné teplotě, dokud nezkaramelizuje (cca 15 minut).
3. Očistíme chřest, odkrojíme dřevité konce a škrabkou odstraníme vláknitý povrch. Vložíme do vroucí osolené vody a povaříme 2-3 minuty. Poté prudce zchladíme ve studené vodě.
4. Těsto rozválíme a vyložíme jím pečicí formu. Překryjeme pečicím papírem a zatížíme fazolemi. V troubě předehřáté na 170 °C předpékáme 10 minut. Poté odstraníme papír i fazole a pečeme dalších cca 5 minut, dokud není těsto jemně zlatavé.
5. Na předpečený korpus navršíme cibuli a na ni okapaný a osušený chřest. Kláde me střídavě vždy jeden chřest hlavičkou vpravo, druhý vlevo.
6. Povrch koláče posypeme strouhaným sýrem a mletým pepřem. Dopečeme v troubě cca 10 minut. Nakrájíme na porce a servírujeme.



Foto: Kateřina Lahoda

QUICHE SE ŠUNKOU A KYSANÝM ZELÍM

Autor: Kateřina Lahoda⁴

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kysané zelí se právem řadí mezi tzv. superpotraviny. Je bohaté na vitaminy C, K a B a minerální látky vápník, fosfor, síru a hořčík. Díky bakteriím mléčného kvašení prospívá našemu zažívání a posiluje imunitu. Pro jednu zapomeňte na tradiční vepřo-knedlo-zelo a dopřejte si ho ve svěžím lahodném slaném koláči v kombinaci se šunkou a jarní cibulkou.

Ingredience

na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli
- 100 g studeného másla
- 100 g pomazánkového másla

na náplň

- 3 jarní cibulky
- 100 g dušené šunky (může být též slanina)
- 1 lžička olivového oleje
- 200 g okapaného a vyždímaného kysaného zelí
- 200 ml plnotučného mléka
- 4 vejce
- mletý pepř
- sůl

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26–28 cm
- máslo na vytření formy



Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nakonec zapracujeme pomazánkové máslo. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
- Šunku (nebo slaninu) nakrájíme na kostičky. Jarní cibulku očistíme, omyjeme a nakrájíme na drobné kroužky. Zelené části cibulky odložíme do misky stranou.
- V pánvi rozežřejeme olej, vložíme bílé části jarní cibulky a zlehka ji osmažíme. Pak přihodíme nakrájenou šunku a podusíme cca 5 minut.
- Kysané zelí vyklopíme do sítka a necháme okapat. Poté ještě rukou vyždímáme a na prkénku nadrobno pokrájíme.
- Těsto rozválíme a vyložíme jím pečící formu. Dno propícháme vidličkou a v troubě předehřáté na 170 °C předpekáme 10 minut.
- Do větší misky nalijeme mléko, přidáme vejce, sůl a pepř a metlou dobře prošleháme. Poté přidáme šunku s cibulkou a kysané zelí a obsah promícháme.
- Takto připravenou směs navrstíme na předpečený korpus. Povrch posypeme zelenými kroužky jarní cibulky a vrátíme zpět do trouby. Pečeme při teplotě 170 °C cca 30 minut, dokud náplň není pevná. Na konec můžeme na 5 minut zapnout horní gril pro zlatavý vzhled koláče.
- Nakrájíme na porce a servírujeme s čerstvým listovým salátem.



Foto: Kateřina Lahoda

QUICHE S HRUŠKAMI, NIVOU A OŘECHY

Autor: Jana Fialková³

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Máte bohatou úrodu hrušek a sladké koláče už vás omrzely? Pak je čas upéct si tenhle výborný quiche. Netvrdíme, že se zavděčíte všem, ale milovníci neotřelých sladko-slaných kombinací budou vrnět blahem. Sladké hrušky v kombinaci s pikantní Nivou a křupavými ořechy budou to pravé pro jejich mlsné jazýčky! Doporučujeme podávat s dobře vychlazeným bílým vínem.

Ingredience

na těsto:

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g studeného másla
- 1 malé vejce
- ½ lžičky soli

na náplň:

- 4 středně velké hrušky
- 150 g sýru Niva
- 190 g zakysané smetany (tučné) hrst sekaných vlašských ořechů

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26–28 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zpracujeme studené máslo a vejce. Prohneteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Hrušky omyjeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na tenké plátky. Zchladlý korpus potřeme polovinou zakysané smetany. Povrch poklademe plátky hrušek, posypeme sekanými ořechy a rozdrobenou Nivou. Zakryjeme zbylou polovinou zakysané smetany.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 15–20 minut. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

QUICHE SE ŠPENÁTEM

Autor: Jana Fialková³

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Slané koláče, nebo-li quiche, mají mnoho výhod – vydrží vám čerstvé několik dní a spolu s lehkým salátem vám poslouží jako skvělá lehčí večeře nebo oběd. Špenátová variace nadchne všechny příznivce této listové zeleniny a dost možná přesvědčí i některé z jejich zarytých odpůrců. Hospodyňky zase ocení rychlou a nenáročnou přípravu.

Ingredience

na těsto:

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g studeného másla
- 1 malé vejce
- ½ lžičky soli

na náplň:

- 1 balení (350 g) zmrazeného sekaného špenátu
- 1 kelímek (190 g) smetany na šlehání
- 2–3 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 100 g čerstvého sýru
- 2 lžičky bramborového škrobu
- sůl, pepř

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26–28 cm
- máslo na vytření formy

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zpracujeme studené máslo a vejce. Prohneteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Na másle opečeme česnek nakrájený na tenké plátky, přidáme špenát, sůl a pepř a krátce podusíme. Když je špenát měkký, zalijeme ho smetanou a opět přivedeme k varu. Zahustíme škrobem, aby získal krémovou konzistenci.
5. Špenátovou směs navrstvíme na zchladlé těsto a povrch posypeme čerstvým sýrem. Dáme zapéct na cca 10 minut do trouby vyhřáté na 180 °C. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

QUICHE BRAMBOROVÝ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Bramborový quiche by se také klidně mohl jmenovat Farmářský koláč. Brambory, cibule, sádlo a vejce jsou totiž základní přísady, které najdete na každé dobré farmě. Kdo miluje jednoduché chutě, bude nadšený. K přednostem tohoto slaneho koláče patří i nízké náklady.

Ingredience

na těsto:

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 250 g studeného másla (případně Hery)
- 100 g strouhaného Eidamu
- ½ lžičky soli
- 7 lžic bílého vína

na náplň:

- 200 g brambor nakrájených na tenké plátky
- 1 cibuli
- 2 lžice sádla
- 5 vajec
- 150 g strouhaného Eidamu (nebo Nivy)
- 290 g tučné zakysané smetany sůl, pepř
- 1 lžička strouhaného parmazánu

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 30 cm
- máslo na vytření formy



Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zpracujeme studené máslo, sýr a víno. Prohneteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vydáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Brambory nakrájíme na velmi tenké plátky (nejlíp nám to půjde škrabkou) a jemně osolíme. Cibuli nakrájíme na půlkroužky. Brambory s cibulí opečeme na sádle do zlatova a necháme vychladnout.
5. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků se špetkou soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky rozmícháme v míse se strouhaným sýrem, osolíme a opeříme dle vlastní chuti. Do žloutkové směsi vmícháme brambory s cibulí a nakonec opatrně zapracujeme sníh z bílků.
6. Směs navršíme na předpečený korpus a posypeme parmazánem.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 35–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

QUICHE MASOVOCHLEBOVÝ

Autor: Jana Fialková³

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Všichni jsou už v Mexiku, buenas días, já taky jdu... Tenhle slaný koláč voní dálkami. Směs masa, fazolí a kukuřice v kombinaci s pikantním chilli a koriandrem jsou typické pro exotické země Latinské Ameriky. Nasadte si sombrero pěkně do čela a vydejte se s námi na tuhle ohnivou jízdu! Nebudete litovat.

Ingredience

na těsto:

- 225 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g studeného másla
- 1 vejce
- sůl
- špetku chilli
- vodu dle potřeby

na náplň:

- 250 g kuřecího masa
- ½ plechovky krájených rajčat
- 1 malou plechovku kukuřice a/nebo fazolí
- 2 lžíce oleje
- 2 – 3 stroužky česneku
- 1 silnější plátek bezlepkového chleba
- sůl, pepř, chilli, koriandr
- 100 g sýra na strouhání (Eidam nebo Gouda)

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26-28 cm
- máslo na vytření formy



Foto: Jana Fialková

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí a chilli kořením. Zapracujeme studené máslo a vejce. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Na oleji osmahneme česnek, přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, okořeníme a krátce opečeme. Poté přidáme krájená rajčata, kukuřici a fazole a dusíme, dokud maso nezměkne. Ke konci zahustíme chlebem pokrájeným na drobné kostičky.
5. Pikantní směs navrstvíme na předpečený korpus, bohatě posypeme strouhaným sýrem. V troubě vyhřáté na 180 °C zapékáme po dobu cca 15–20 minut. Můžeme podávat zatepla i vychlazený.



VIZITKY AUTOREK

¹Alžběta Švorcová

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 bezpečkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recept na „Cookies podle Alžběty“ publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografii nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme!

Švorcová, A., *Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo*. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart. ISBN 978-80-7391-226-0.*

²Helena Vybíralová

Knihu Heleny Vybíralové *Helenčino pečení – Bezpečkové recepty*, kterou vydalo Nakladatelství Josef Vybíral v roce 2017, nás okouzila na první pohled. Přesně totiž odpovídá našemu heslu bezpečkového pečení: „s minimálním úsilím k maximálním výsledkům“. Recepty, které v knize najdete, nevyžadují exotické ingredience, jejichž názvy sotva vyslovíte, ani pokročilé pekařské know-how. S trochou snahy podle ní upečte i naprostý začátečník – a o to nám jde. Helenčina v pořadí pátá kniha je zkrátka naše srdcová záležitost a tak jsme neodolali a vybrali z ní pro Vás malou ochutnávku. Recepty publikujeme s laskavým svolením Helenky a také Nakladatelství Josef Vybíral, nicméně fotografie jsou z naší dílny. Možná nejsou tak půvabné jako ty v knize, ale o to víc jsou uvěřitelné a snad Vás přesvědčí, že když jsme to dokázali my, dokážete to také! Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Helena Vybíralová, najdete v její knize:

Vybíralová, H., *Helenčino pečení: Bezpečkové recepty*. Břest: Josef Vybíral, 2015. ISBN978-80-88098-18-8.*

³Jana Fialková

Jana spolupracuje s Adveni dlouhodobě a není to jen proto, že je sestřenicí Hanky, zakladatelky firmy. Je jen málo receptů Adveni, které by neprošly alchymistickou kuchyní této obdivuhodné ženy. Proč obdivuhodná? Jana je nejen vyhledávaná daňová poradkyně, ale hlavně a především máma tří dětí. A co je důležité – všechny její děti i Jana sama trpí celiakií a musejí tudíž striktně dodržovat bezpečkovou dietu. Vzhledem k této diagnóze si Jana snad ani nemůže dovolit nemít kladný vztah k pečení a vaření. Je velkým štěstím, že tyto „povinnosti“ jsou pro ni zároveň radostí a relaxem. Možná si jimi kompenzuje zajímavou, avšak náročnou práci účetní a popouští uzdu své kreativitě. Anebo je to zkrátka přirozený doplněk původní profese. Vždyť kdo jiný než účetní lépe spočítá, jaká gramáž cukroví bude nevhodnější, kolik kousků se vejde na plech a kolik plechů lze upéct za den a jako třešničku na dortu přihodí i seznam jednotlivých ingrediencí s jejich

potřebnými množstvými. Děkujeme Janě za její praktičnost a jsme ji vděční za spolupráci!

⁴Kateřina Lahoda

Je úplně normální ženská, která se do bezpečkového pečení pustila, když dcerka ve dvou letech přestala tolerovat lepek. Celiakie se u ní nepotvrdila a po pár letech se holčička vrátila k běžnému stravování. Z povinnosti, kterou pečení bez lepku zprvu představovalo, se postupně stala radost a z radosti koníček. Přesto (anebo právě proto), že dnes už pro ni bezpečkové pečení není nutnost, stále ji těší hledat nové recepty, experimentovat a krůček po krůčku se zlepšovat. Když zrovna nepeče bez lepku, věnuje se výživovému poradenství a vymýšlení zdravých receptů nenáročných na přípravu.

web: www.katerinalahoda.cz

FB: @katerinalahoda

IG: katerina_lahoda

⁵Martina Vašíčková

Martina peče pro sebe, svou dcerku a v podstatě celou rodinu už více než 3 roky. Pečení je pro ni relax a zábava, takže každou volnou chvíli využívá k hledání nové inspirace a vylepšuje své recepty tak, aby její dobroty chutnaly stejně dobře, nebo dokonce ještě lépe než ty klasické.

FB: @hrave.zdrave.bezlepku

IG: hrave.zdrave.bezlepku

⁶Stáňa Hartová

K domácímu bezpečkovému pečení ji před časem přivedla láska. Láska k muži, který má intoleranci na lepek, láska k sobě sama, když hledala vhodnou terapii, láska k bezpečkovému kvásku, který si sama vypěstovala, láska k Adveni, když zjistila, jak krásně se s ní peče, láska k...

K pečení chleba se časem přidalo vše, co se dá strčit do trouby, ale taky uvařit, např. domácí bezpečkové těstoviny. Bydlí kousek od Loun v SZ Čechách a o její vášni se časem dozvěděl bližší i vzdálenější okolí. A tak, pokud byste si chtěli pochutnat na výborném kváskovém chlebu, či nějakém dortíku, neváhejte ji kontaktovat.

FB: @peceni_bezlepku

IG: peceni_bezlepku

email: peceni.bezlepku@gmail.com

⁷Iva Vašítková

Začala s bezpečkovým pečením před šesti lety, když byla jejímu vnukovi zjištěna celiakie. Tvůrčí babička přibrala k pečení i vnuka. Její cíl byl jasný – chtěla, aby se vnuk dokázal sám o sebe postarat, až dospěje. Až budete listovat recepty této kapitoly, zjistíte, že Iva své vzácné vědomosti předat skutečně umí. I na pohled složitě a esteticky velmi efektní moučníky se podle jejího návodu totiž pečou jedna radost.

*Tam, kde v receptech používáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), najdete v originálním textu napsáno „bezpečková mouka“ či pouze „mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „ŽLUTOU“ směsí a musíme konstatovat, že si s recepty rozumí opravdu skvěle. Kypřící prášek uvedený v originálních receptech jsme vynechali, protože naše směs je samokypřící.

⁸Lenka Jurečková

Lenka se stala nejnámějším propagátorem bezlepkového chleba s psyliem. Ten podle jejího návodu pečou tisíce lidí odkázaných na bezlepkovou dietu a láskyplně mu přezdírají Jureček! Lenka stála u zrodu velmi úspěšné Zelené kuchařky Adveni (k Zelené směsi) a právě díky ní se bezlepkové kynuté pečení stalo snadné pro tisíce bezlepkářů. Po úspěchu „Zelené“, Lenka vytvořila podstatnou část Červené kuchařky (k Červené směsi), její bábovky z Fialové směsi (ve Fialové kuchařce) jsou vyhlášené a Lenčina nápaditost nesmí nechybět ani ve Žluté kuchařce.

FB je Jureček a jiný bezlepek

<https://www.facebook.com/groups/176957786275166>

⁹Vladka Halatová

Především sama celiak a máma, pro kterou se stalo bezlepkové vaření, pečení a kváskování vášní. Vladka je autorka čtyř kuchařek a zdaleka nekončí. Recepty, rady, a tipy sdílí také na svém blogu a sociálních sítích. Najdete tam i informace o jejích kurzech bezlepkového pečení a kváskování, které si vyžádal zájem jejich fanoušků. Kurzy se konají po celé republice a také na Slovensku.

<https://bezlepkove.com/>

FB: vladenahalatova

IG: bezlepkovevladenahalatova

¹⁰Kateřina Hájková

Katuška často peče ze směsi Adveni a její výtvořky jsou ve FB bezlepkových skupinách nepřehlédnutelné. Také mají vždy velkou sledovanost. Káťa přispěla vynikajícími recepty již do Zelené kuchařky, její hodové koláčky bez kynutí se doslova rozplývají na jazyku a staly se v naší české bezlepkové virtuální komunitě velmi populární, stejně tak její kremrole. Je jasné, že Kátiny recepty nemohou chybět ani ve Žluté kuchařce!

¹¹Zdeňka Piklová

Zdeňka zkouší bezlepkové směsi a mouky různých výrobců. Natáčí praktická videa s přípravou receptů, která zveřejňuje na svém YouTube kanále Jak žít bez lepku.

<https://www.youtube.com/channel/UCDLFnEAJdy-0OOawyRt2tA>

¹²Kateřina Jiroušková

Kateřino bezlepkové pečivo je vyhlášené v celé Praze a blízkém okolí. Na bezlepkových trzích poznáte její stánek bezpečně na první pohled, je před ním nejdelsí fronta. Katka je nejen vynikající pekařka, ale také cukrářka.

<https://www.dodo-bezlepku.cz/>

FB: Domáci Dobroty bez lepku

IG: DoDo_pekarna/

¹³Dvě v troubě

Odběr kanálu: <https://goo.gl/p9TzHo>

Recept na blogu: <https://dvevtroube.blogspot.com/2018/...>

Facebook: <https://www.facebook.com/dvevtroube/?...>

Instagram: <https://www.instagram.com/dvevtroube/>



Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop CZ: www.bezlepkova.com

E-shop SK: sk.bezlepkova.com

Bezlepkové recepty: www.receptyadveni.cz

[f bezlepkova.com](http://www.facebook.com/bezlepkova.com)

[▶ Adveni](https://www.youtube.com/channel/UCAdveni)

[@ bezlepkovacom](https://www.instagram.com/bezlepkovacom)

Rozcestník: www.adveni.eu