

Obsah

Servis: kupovaná těsta, rozpouštění

čokolády, odměřování, domácí

křehká těsta, kynutí 6

Rychlovky

4x JOGURTOVÉ TĚSTO

Základní těsto 12

Koláč 12

Muffiny 12

Dort 12

Servis: formy, čokoláda 13

Koláč s blumami a mandlemi 14

Šlehačková roláda s jahodami 16

Třešňový koláč s mandlemi 18

Čokoládový dort 20

Tvarožník 22

Mug cake 24

Brownies bez mouky 26

Blondies z bílých fazolí 26

Ananasový koláč s pekanovými ořechy .. 28

Šalamounské řezy 28

Rychlá bublanina s třešněmi 30

Hrnková bublanina 30

Jablečný perník 32

Hruškový cobbler 34

Pekanový koláč 36

Kokosový nákyp 36

Banánový koláč s čokoládou 37

Mandlový koláč 37

Za málo práce hodně muziky

4x DROBENKA

Krambl 40

Pošírované hrušky 40

Borůvkovo-tvarohový koláč

s drobenkou 40

Drobenka 41

Servis: drobenkové variace, pekárna ... 41

Cizrnová kakaová bábovka 42

Superrychlá bábovka z mikrovlnky 42

Rýžový pudink z trouby 44

Rýžový nákyp s rebarborou 44

Banánová buchta s karamellem 46

Chlebiček z pekárny 48

Baskický spálený cheesecake 50

Žemlovka přes noc 52

Cantuccini 54

Nepečená jahodová bomba 56

Nařasený filo dezert 58

Maxi sušenka z pánve 60

Palačinka z pánve - Dutch baby 60

Celozrnný chléb

s medovým máslem 62

Slané

3x LISTOVÉ TĚSTO

Sýroví šneci s ostružinami 66

Šneci s chorizem 66

Špenátové tyčinky 66

Servis: pomazánková skládáčka,

cibulový dip 67

Sýrové bochánky pão de queijo 68

Stříhaný quiche 70

Focaccia 72

Soda bread 74

Rychlé tvarohové housičky 74

Krekry s quinoou 76

Čedarové sušenky s mákem 78

Zeleninové sušenky 78

Koláč ve stylu tarte

flambée s chřestem 80

Tuňákové muffiny 82

Muffiny s chorizem a špenátem 82

Já šéfuji, děti pečou

3x GRANOLA

Banánová granola 86

Pohár se želé 86

Citronový nepečený cheesecake 86

Servis: želé, pomalé kynutí 87

Čokoládové sušenky 88

Višňový koláč 90

Müsli tyčinky snadno a rychle 92

Ořechové müsli tyčinky 92

Trdelníky na ohni i v troubě 94

Pupáky s mákem 96

Majonézová bábovka 98

2x Bostock 100

Bleskový bostock 100

Bostock s rebarborou 100

Pizza na party 102

Brioškový nákyp s lesním ovocem 104

Svátky

2x SNÍH

Pusinky 108

Pusinková roláda 108

Servis: kouzlení se sněhem, krájení

dortu, chytrá dortová skládáčka 109

Trhací chléb 110

Tvarohový beránek 112

Jahodový dort se šlehačkou 114

Pohár Melba 116

Chia pudink s čokoládou 116

Eton mess 117

Rebarborové skleničky s pistáciemi 117

Makové šátečky 118

Prezidentské šátečky 118

Zabalené párečky 120

Banketky s camembertem 120

Sýrové krekry s olivami 122

Sýrové tyčinky snadno a rychle 122

Pikantní spirálky 124

Rozinkové placičky 126

Linecké záviny 126

Vykrajané vanilkové rohlíčky 127

Makové spirály 127

Nápady a zkratky

Servis: domácí zásoby, 4x listové těsto, hrátky s křehkým těstem, šlehaný sýr s chilli olejem130

Čokoládové vafle z toustového chleba se smetanovým dipem132

„Eclairky“ s pařížskou šlehačkou134

„Eclairky“ s jahodami134

Koláč s džemem a kokosem136

Opékaný bramborový knedlík s povidly, rumem a sladkým tvarohem138

Obrácený koláč s marcipánem140

Koláč z pizza šneků142

Sýrové tyčinky se slaninou144

Sýr zapečený v těstě146

Slaný sýrový koláč146

Jednohubky s fetou a sezamem148

Rajčatový tarte Tatin150

Chřest & prosciutto v listovém těstě152

Pissaladière s liškami a černými olivami154

Tarte flambée154

Slaný koláč s rajčaty156

Blesková špenátová pizza156

Zapečený naan157

Pizza s cuketou, hráškem, ricottou a pancettou157

Rejstřík158

Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

NA CO SI DÁVAT POZOR

■ **RECEPTY** Než začnete s přípravou konkrétního pokrmu, vždy si nachystejte suroviny a přečtěte postup přípravy.

■ **KŮRA Z CITRUSŮ** by měla být chemicky neošetřená (např. v biokvalitě). Omytí k odstranění postřiku nestačí.

■ **SUŠENÉ OVOCE** doporučujeme volit nesířené. Dbejte však na to, aby bylo čerstvé. V dlouho skladovaných plodech se mohou vyskytovat plísně.

■ **KOŘENÍ** ubírejte/přidávejte podle svého uvážení, zvláště pálivé a nezvyklé, stejně tak sůl a cukr. Nebojte se ochutnávat při vaření. U sladkého pečení (a také zavařování)

ovšem mějte na paměti, že snížení množství cukru ovlivní nejen chuť, ale i texturu výrobku, případně zkrátí jeho životnost.

■ **NÁDOBÍ** Rozměr pečicí formy má vliv na to, jak dlouho se těsto peče. V různých velkých či vysokých nádobách se časy pečení a výsledek mohou lišit. Dobu pečení ovlivní i materiál formy. Při vaření má velikost a tvar použitých nádob vliv například na rychlost odpařování tekutiny.

■ **TROUBA** Udávaná teplota i doba pečení je přibližná a platí pro přístroje se statickým teplem. Horkovzdušné trouby potřebují obvykle o 10–20°C nižší teplotu.

■ **SLOŽENÍ** Jednotlivé značky výrobků se mohou lišit svými vlastnostmi, což může ovlivnit výsledek pečení i vaření. Receptury jednotlivých výrobků se navíc časem proměňují, což může vést k tomu, že i osvědčené recepty přestanou fungovat.

DÁVKOVÁNÍ A VELIKOSTI

■ **LŽÍCE A LŽIČKY** Není-li uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5ml, lžíce 15ml.

■ **HRNKY** V receptech počítáme při odměřování s hrnkem o objemu 250ml volně nasypných a zarovnaných surovin. Více o odměřování najdete v servisu na str. 7.