Medovník

Ingredience

- 1 plechovka sladkého kondenzovaného mléka
- 280g másla
- 1 lžíce kypřícího prášku
- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 100g moučkového cukru
- 200g mouky
- vlašské ořechy
- káva s rumem

Postup

1. Ve vodní lázni ohřejeme 30g másla, vejce, med a cukr. Mícháme a pomalu přidáme mouku a kypřící prášek.
2. Vypracujeme v těsto a necháme odpočinout.
3. Těsto rozdělíme na 5 částí, které rozválíme do kruhu. Z odřezků uválíme šestý kus.
4. Pláty dáme na pečící papír a pečeme 4-5 minut při 180°C.
5. Krém uděláme z másla a kondenzovaného mléka. Smícháme změklé máslo a postupně přidáváme mléko. Mléko můžeme uvařit v plechovce den předem.
6. Když pláty vychladnou, potřeme je kávou s rumem.
7. Potřeme první plát krémem a přiklopíme druhým. Opakujeme. Okraje pomažeme krémem a vrch a kraje posypeme krájenými ořechy a drobky z odřezků.
8. Dáme do lednice přes noc.

Jablečný štrúdl

Ingredience

- Listové těsto
- 4-6 jablek
- skořicový cukr
- vejce
- moučkový cukr
- volitelně rozinky, vlašské ořechy

Postup

1. Listové těsto rozválíme.
2. Ostrouháme jablka a nastrouháme je na rozválené těsto.
3. Posypeme skořicovým cukrem.
4. Těsto zabalíme a uzavřeme oba konce.
5. Potřeme rozšlehaným vejcem.
6. Pečeme asi 20 minut při 200°C dozlatova.

Bublanina

Bublanina je klasický letní koláč s ovocem. Hlavně v sezóně třešní, jahod a dalších plodů.

Ingredience

- 350 g hladké mouky
- 6 vajec
- 100 g másla
- 200 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 50 g moučkového cukru
- prášek do pečiva
- 400 g třešní

Postup

1. Smícháme máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a postupně přidáme žloutky.
2. Ušleháme sníh z bílků a moučkového cukru.
3. Sníh vmícháme do směsi a poté vmícháme také mouku a prášek do pečiva.
4. Těsto vylijeme na plech (vymaštěný a pomoučený) a navrch dáme vypeckované třešně.
5. Pečeme 40 minut při 160°C.
6. Posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

Tradiční buchty

Tradiční české buchty milujeme všichni, hlavně ty od babičky. Ať už jsou plněné mákem, povidlami či tvarohem, vždycky si na nich pochutnáme.

Ingredience

- 20g droždí
- 250ml mléka
- 60g cukru
- 250g polohrubé mouky
- 250g hladké mouky
- 2 žloutky
- 60g másla
- 1 citrón
- 1 lžíce rumu
- špetka soli
- máslo na vymazaní pekáče
- moučkový cukr

Postup

1. Ohřejeme část mléka a vmícháme droždí, lžíci cukru a lžíci mouky. Necháme kvásek odpočinout 10 minut.
2. Rozšleháme žloutky ve zbylém mléce. Prosejeme mouku do mísy a přidáme kvásek, žloutky, cukr a máslo. Nastrouháme citronovou kuru a přidáme také citronovou šťávu, rum a sůl a vypracujeme těsto. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme hodinu na teplém místě vykynout.
3. Těsto rozdělíme na menší části pomocí lžíce. Roztáhneme a naplníme (mák, tvaroh, marmeláda).
4. Spojíme rohy k sobě a vytvarujeme do tvaru buchty, po té vložíme do vymazaného pekáče rohy dolů. Každou buchtu ještě lehce potřeme máslem.
5. Pečeme asi 30 minut při 180°C do zlatavé barvy.
6. Nakonec pomoučkujeme cukrem.

Bábovka

Czech Bábovka or Marble cake is typical sweet bakery product. Many people remember the time when they were children and there was always a marble cake on their grandmother’s kitchen table. Most people prepare a two-coloured cake with dark and light parts, hence the term marble cake. You can add a lot of ingredients into the dough to make your marble cake unique, e.g. raisins, candied, chocolate or nuts. Marble cake is baked in a special form with a hole in the middle and it is decorated by sprinkling with powder sugar.

Ingredience

- 330g polohrubé mouky
- 330g moučkového cukru
- 125ml mléka
- 180g másla
- 4 vejce
- 1 lžíce kakaa
- 1 lžíce prášku do pečiva

Postup

1. Změklé máslo, cukr a žloutky vložíme do mísy a zamícháme.
2. Smícháme mouku, cukr a prášek do pečiva a pomalu přidáme do směsy a znovu zamícháme.
3. Ušleháme sníh z bílků a jemně vmícháme do směsi pomocí stěrky.

4. Vymažeme formu na bábovku a vysypeme moukou.
5. Do formy vlijeme zhruba 2/3 těsta a do zbytku přidáme kakao. Zbylé těsto poté vlijeme do formy.
6. Vložíme do předehřáté trouby na 180°C na 50 minut.
7. Pomocí špejle zjistíme jestli je bábovka upečená a po vyndání z trouby překlopíme na talíř a pocukrujeme.

Marble Cake Form

Jahodové nanuky

V létě jsou silnice lemovány stánky s ovocem a to je čas na osvěžující ledové nanuky.

Ingredience

- 500g of jahod
- 200g of cukru
- 200ml of vody

Postup

1. Nejprve připravíme sirup. Uvaříme vodu s cukrem dokud nezhoustne.

2. Pomačkáme jahody a zamícháme do sirupu.
3. Směs vlijeme do formiček a vložíme dřívko.
4. Vložíme do mrazáku přes noc.

Tip

1. Připravíme dvě misky. První obložíme nakrájenými jahodami.
2. Na ně vložíme druhou misku a do prostoru mezi miskami nalijeme vodu. Vložíme do mrazáku.
3. Před servírováním opláchmeme misku horkou vodou a vyjmeme zmraženou jahodovou misku.