
Tefal
KNIHA RECEPTŮ
KNIHA RECEPTOV
SZAKÁCSKÖNYV
MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE



Tefal®

MASTERCHEF PRO / MASTERCHEF GRANDE

CZ_____6
SK_____20
HU_____34





CZ Tabulka teplotních převodů / termostat
SK Tabuľka prevodu teplôt / termostat
HU Hőmérséklet / hőfokszabályzó átváltási táblázat

30°C	Termostat * 1
60°C	Thermostat * 2
90°C	Thermostat * 3
120°C	Thermostat * 4
150°C	Thermostat * 5
160°C	Thermostat * 5-6
180°C	Thermostat * 6
200°C	Thermostat * 6-7
210°C	Thermostat * 7
220°C	Thermostat * 7-8
240°C	Thermostat * 8
260°C	Thermostat * 8-9
270°C	Thermostat * 9

** **CZ** termostat **SK** termostat **HU** hőfokszabályzó átváltási táblázat*



ZÁKLADNÍ ZÁKUSKY / PEČIVO

Šlehačka 7
Odpalované těsto 7
Křehké těsto 8
Brioška 8
Francouzská bageta 9
Cereální pečivo 9



GURMÁNSKÉ SNACKY / PRO LABUŽNÍKY

Čokoládová pěna 10
Mrkvový dort s polevou 10
Vanilkové makrónky 11
Americký citronový cheesecake 12
Malinové marshmallows 12



SPECIÁLNÍ PŘÍLEŽITOSTI

Red velvet 13
Citronový koláč se sněhem 14
Jahodový krémový dort 15
Tiramisu 16
Letní dort Pavlova 16
Cupcaky s malinami a bílou čokoládou 17
Čokoládový dort Royal 18



SLANÉ SPECIALITY

Těsto na pizzu 19
Slaný bochník 19







Šlehačka

- *40 cl dobře vychlazené smetany ke šlehání*
- *70 g moučkového cukru*

Vychlazenou smetanu nalijte do nerezové mísy, přidejte cukr a nasaďte víko a šlehací metlu. Zapněte přístroj a šlehejte 2 minuty rychlostí 6, poté 2-3 minuty nejvyšší rychlostí.



Odpalované těsto

Na 20 velkých nebo 40 malých kousků:

- *30 cl vody*
- *trocha soli*
- *trocha cukru*
- *120 g másla*
- *240 g mouky*
- *6 vajec*

Na pánvi ohřejte vodu s máslem, solí a cukrem. Přiveďte k varu a přidejte všechnu mouku. Míchejte dřevěnou vařečkou, dokud se všechna tekutina nevsákne. Těsto vložte do nerezové mísy, nasaďte metlu a míchejte 10 minut rychlostí 2, aby vychladlo. Přepněte na rychlost 3 a otvorem ve víku přidávejte vejce jedno po druhém. Po přidání všech vajec setřete stěrkou těsto ze stěn nádoby a pokračujte ve šlehání další 2 až 3 minuty, dokud těsto nebude hladké. Pomocí malé lžičky nebo zdobicího sáčku udělejte na vymazaném a vysypaném plechu hromádky. Pečte 40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Po upečení je nechte vychladnout v otevřené troubě, abyste předešli splasknutí. Když jsou zcela vychlazené, naplňte je šlehačkou, zmrzlinou nebo krémem.

Tip: Pokud chcete připravit slané odpalované těsto, nahraďte cukr solí a před pečením lehce posypte bochánky sýrem.











mísa *metla na mísení*

Křehké těsto

Na 350g korpus:
- *200 g mouky*
- *100 g másla*
- *5 cl vody*
- *špetku soli*

Mouku, máslo a sůl dejte do nerezové mísy. Nasaďte metlu na mísení, víko a zapněte přístroj na 2 minuty postupně na rychlosti 1 až 3. Poté mixujte rychlostí 2 a přidávejte vodu. Nechte spotřebič běžet ještě cca minutu, dokud se z těsta nevytvoří koule. Zakryjte ho a před válením a pečením nechte aspoň hodinu odpočívat na chladném místě.

Tip: Na výrobu dvou 350 g korpusů zdvojnásobte množství ingrediencí a postupujte podle pokynů výše.



× 12 *mísa* *hnětací hák*

Brioška

- *500 g mouky*
- *10 g soli*
- *50 g cukru*
- *200 g másla*
- *4 celá vejce a 2 žloutky*
- *10 cl vlažného mléka*
- *10 g sušeného droždí*

Mouku nasypte do nerezové mísy a udělejte dvě jamky: do jedné vložte sůl a do druhé droždí, cukr a vlažné mléko. Sůl a droždí by se nemělo přidávat současně, protože sůl ovlivňuje schopnost kynutí. Přidejte vejce, nasaďte hnětací hák a víko. Těsto míchejte 30 sekund rychlostí 1 a potom 2 a půl minuty rychlostí 2. Aniž byste přístroj vypnuli, zapracovávejte minutu máslo, které by nemělo být příliš měkké (před použitím ho nechte půl hodiny venku při pokojové teplotě). V hnětení pokračujte 3 minuty rychlostí 2, potom 3 až 7 minut rychlostí 3. Těsto zakryjte a nechte kynout 2 hodiny při pokojové teplotě. Potom těsto intenzivně ručně propracujte tak, že jej budete hníst o stěnu mísy. Přikryjte a nechejte kynout další dvě hodiny v lednici. Znovu těsto propracujte, hněťte o stěnu mísy. Rozřízněte těsto napůl a zabalte do fólie. Nechte nakynout přes noc v lednici. Druhý den vymažte a vysypejte formu na briošky nebo formu Savarin (těsto rychleji roste). Vytvarujte těsto do osmi malých kuliček. Vložte je do formy a nechejte kynout na teplém místě (např. trouba nastavena na 35 °C) asi 3 hodiny, dokud není forma zaplněna. Potřete těsto směsí vaječného žloutku a mléka a pečte 25 minut při 180 °C.

Tip: Na vylepšení přidejte čokoládové kousky nebo kandované ovoce.



mísa *hnětací hák*

Francouzská bageta

Na jeden bochník o hmotnosti zhruba 800 g:
- *1 kg mouky*
- *600 ml vlažného mléka*
- *20 g sušeného droždí*
- *20 g soli*

Nasypte mouku, sůl a sušené droždí do mísy. Nasaďte hnětací hák, víko a spusťte spotřebič na několik vteřin nejnižší rychlostí. Přes otvor ve víku přilijte vlažnou vodu a míchejte 1 minutu. Potom přepněte na rychlost 1 a míchejte 7 minut. Míchejte celkem asi 8 minut a potom nechte odpočívat při pokojové teplotě alespoň půl hodiny. Těsto rozdělte na dvě poloviny, ručně zpracujte do bochánků a položte je na vymazaný a pomoučený plech. Nechte hodinu kynout na teplém místě. Předehřejte troubu na 240 °C. Ostrým nožem nařízněte bochánky na povrchu a potřete vlažnou vodou. Do trouby vložte nádobu s vodou, která podpoří zezlátnutí kůrky při pečení. Pečte 40 minut při teplotě 240 °C.



mísa *hnětací hák*

Cereální chléb

Na jeden bochník o hmotnosti zhruba 800 g:
- *750 g cereální chlebové mouky*
- *420 ml vlažné vody*
- *15 g sušeného droždí*
- *15 g soli*
- *ovesné vločky na posypání*

Nasypte mouku, sůl a sušené droždí do mísy. Nasaďte hnětací hák a víko. Zapněte na minimální rychlost, otvorem ve víku přilijte vodu a míchejte 1 minutu. Potom přepněte na rychlost 1 a míchejte 7 minut. Přikryjte těsto utěrkou a nechte 15 minut odpočívat na teplém místě. Rozdělte těsto na dvě poloviny a položte na pomoučené místo.
Z těsta udělejte ručně placku ve tvaru čtverce. Rohy přeložte do středu placky a potom pěstí
znovu utlačte. Tento postup zopakujte. Vytvarujte do dlouhého bochníku a vložte do 25 cm dlouhé formy. Povrch jemně navlhčete a posypte ovesnými vločkami. Přikryjte vlhkou utěrkou a nechte 1 hodinu kynout na teplém místě. Potom udělejte po celé délce bochníku 1 cm hluboký řez. Vložte společně s menší nádobou s vodou do předehřáté trouby na 240 °C, aby kůrka krásně zezlátla. Pečte 30 minut. Poté bochánek vyjměte z formy a nechte vychladnout na mřížce.

Tip: Pro hosty můžete udělat malé rohlíčky a posypat je mákem nebo sezamovými semínky.



× 6/8 | mísa | metla na šlehání

Čokoládová pěna

- 200 g čokolády na vaření
- 100 g cukru
- 50 g másla
- 6 vajec

Rozlámejte čokoládu na kousky. Vložte ji s máslem nakrájeným na kousky do misky a nechte rozpustit cca minutu v mikrovlnné troubě. V nerezové míse s nasazenou metlou a víkem šlehejte bílky na nejvyšší rychlost tak dlouho, dokud sníh nebude vytvářet pevné špičky. Bude to trvat zhruba jeden a půl minuty. Za stálého míchání přidávejte cukr a míchejte ještě asi minutu. Rozmíchejte metličkou rozpuštěnou čokoládu s máslem dohladka a za stálého míchání přidejte 4 žloutky.
Přidejte lžíci ušlehaných bílků a pořádně promíchejte. Potom do této směsi lehce vmíchejte zbytek našlehaných bílků. Dejte na několik hodin do lednice.

Tip: Přidejte jemně nastrouhanou pomerančovou kůru do našlehaných bílků.



× 8/10 | mísa | metla na mísení

Mrkvový dort s polevou

Na těsto:
- 130 g hnědého cukru
- 12 cl slunečnicového oleje
- 4 vejce
- kůra a šťáva z 1 pomeranče
- 240 g mouky
- 10 g kypřicího prášku
- 2 lžičky mleté skořice
- 250 g nastrouhané mrkve
- 50 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek

Na krém:
- 100 g rozpuštěného másla
- 150 g krémového sýru s obsahem tuku 25 %
- 100 g moučkového cukru

Příprava těsta: Předehřejte troubu na 180 °C. Do nerezové mísy s nasazenou metlou na mísení přidejte hnědý cukr, olej, vejce, šťávu a kůru z pomeranče. Nasaďte víko a šlehejte 1 minutu rychlostí 4. Přidejte mouku, droždí a skořici a šlehejte další minutu rychlostí 3. Nakonec přidejte mrkev, ořechy a rozinky a nejnižší rychlostí šlehejte ještě půl minuty. Vymažte a vysypte dortovou formu, nalijte do ní těsto a pečte 45 minut při teplotě 180 °C.

Příprava krému: Během pečení si připravte nerezovou misku a metlu na mísení. Přidejte rozpuštěné máslo, měkký krémový sýr, moučkový cukr a šlehejte rychlostí 3 do doby, než bude poleva hladká. Dejte ji do ledničky.
Až bude mrkvový dort zcela vychlazený, rozetřete krém pomocí stěrky po jeho vrchní části.

Tip: Dort můžete ozdobit kokosem nastrouhaným na plátky.



mísa | metla na šlehání

Vanilkové makrónky

Na přípravu makrónek:
- 200 g moučkového cukru
- 200 g mletých mandlí
- 2× 80 g bílků
- 200 g krupicového cukru
- 7,5 cl vody
- ½ vanilkového lusku

Na mušelínový krém:
- 50 cl mléka
- 6 žloutků
- 125 g cukru
- 100 g másla
- 20 g mouky
- 30 g kukuřičné mouky
- ½ vanilkového lusku

Příprava makronek: Smíchejte 200 g moučkového cukru a 200 g mletých mandlí v kuchyňském robotu. Tato směs se nazývá “tant pour tant”. Přesejte “tant pour tant” a odložte stranou. Vodu s krupicovým cukrem přiveďte bez míchání k varu; použijte teploměr pro kontrolu teploty sirupu, která by neměla přesáhnout 115 °C. K nerezové míse připojte šlehací metlu a šlehejte 80 g bílků rychlostí 6 tak dlouho, dokud se nezačnou tvořit tuhé špičky. Až sirup dosáhne teploty 105 °C, zvyšte rychlost mixéru na maximum. Když sirup bude mít teplotu 115 °C, tenkým pramínkem vlévejte za stálého šlehání do bílků. Tuto směs šlehejte ještě 6 minut, dokud částečně nevychladne. Zbytek nerozšlehaných bílků (80 g) přidejte k přesátým mandlím s cukrem a míchejte, dokud směs nemá hladkou konzistenci. Rozkrojte vanilkový lusk napůl, vyškrabte semínka z jedné poloviny a přidejte je do směsi.
Smíchejte třetinu sněhu s marcipánem, aby se marcipán trochu uvolnil, a poté přimíchejte zbytek sněhu. Míchejte pomocí stěrky, směrem ode dna vzhůru, asi jednu minutu. Naplňte zdobicí sáček s dírkou o průměru 8 mm touto směsí. Plech vyložte pečicím papírem. Pomocí sáčku tvořte kupičky velikosti vlašského ořechu rovnoměrně rozmístěné na plechu. Jemně poklepejte na spodní stranu plechu a nechejte sušit 30 minut při pokojové teplotě. Předehřejte troubu na teplotu 150 °C. Pečte 14 minut, potom položte pečicí papír na navlhčenou pracovní plochu, aby makronky šly snadněji sundat.

Příprava vanilkového mušelínového krému: zahřejte mléko na mírném ohni a přidejte semínka z druhé poloviny vanilkového lusku. V nerezové míse s nasazenou metlou šlehejte žloutky s cukrem 2 minuty maximální rychlostí, potom přidejte mouku a kukuřičný škrob a šlehejte ještě minutu rychlostí 4. Směs zalijte horkým mlékem, ručně metličkou zašlehejte a na mírném ohni vařte 3-4 minuty do doby, než krém zhoustne. Odstavte z plotny a vmíchejte na kostky nakrájené máslo. Krém nalijte do vzduchotěsné nádoby a odložte aspoň na hodinu a půl do lednice.

Sestavení: Naplňte zdobicí sáček s dírkou o průměru 8 mm krémem a naplňte jednu polovinu makronky. Nahoru přiklopte druhou část a uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip: Vanilku můžete nahradit malinovou dření a přidat růžové barvivo do směsi na výrobu makronek.





× 10/12 | mísa | metla na mísení

Americký citronový cheesecake

Na korpus:
- *180 g neochucených sušenek*
- *90 g rozpuštěného másla*
- *20 g krupicového cukru*

Na náplň:
- *900 g neochuceného krémového sýru s obsahem tuku 25 %*
- *260 g krupicového cukru*
- *špetka soli*
- *70 g mouky*
- *kůra a šťáva z jednoho citronu*
- *600 g smetany s obsahem tuku 30%*
- *8 vajec*
- *1 lžička vanilkového extraktu*

Příprava korpusu: Troubu předehřejte na 180 °C a sušenky rozdrťte v míse. Smíchejte je s cukrem a rozpuštěným máslem. Rozprostřete směs do pečicí formy o průměru 28 cm a vložte na 12 minut do trouby. Po vytažení formy zvyšte teplotu na 210 °C. Příprava náplně: Do nerezové mísy s nasazenou metlou na mísení přidejte krémový sýr, cukr, sůl, mouku a citron, nasaďte víko a šlehejte 30 vteřin rychlostí 1. Potom přidejte smetanu, vejce a vanilku a znovu šlehejte 30 vteřin rychlostí 1. Zvedněte šlehací hlavu, setřete stěrkou krém ze stěn mísy, znovu zaklopte a šlehejte minutu rychlostí 3. Vymažte formu po stranách a nalejte směs na korpus cheesecaku. Pečte 10 minut při teplotě 210 °C a potom snižte teplotu na 120 °C a pečte ještě hodinu. Nechte cheesecake chladnout v troubě, poté ještě alespoň 3 hodiny v lednici.

Tip: Sušenky můžete nahradit rozdrcenými perníčky.

mísa | metla na šlehání

Malinové marshmallows

Na cca 70 marshmallow kostek:

Na marshmallow:
- *500 g + 35 g krupicového cukru*
- *70 g glukózy*
- *15 cl vody*
- *12 velkých plátků želatiny*
- *180 g bílků*
- *100 g dřeně z malin*
- *Cukrářský teploměr*

Na obalení:
- *50 g kukuřičné mouky*
- *60 g moučkového cukru*

Želatinu namočte do studené vody. Do hrnce přidejte 500 g krupicového cukru, glukózu, vodu a dejte vařit na nejvyšší teplotu. Mezitím do nerezové mísy s nasazenou metlou dejte bílky a 35 g cukru. Když sirup v pánvi dosáhne teploty 110 °C, zapněte mixér na rychlost 6 k vyšlehání tuhých bílků. Když má sirup 130 °C, vypněte vařič a zamíchejte do něj scezené želatinové plátky a potom tuto směs přilejte k vyšlehaným bílkům. Snižte na rychlost 4 a postupně přidávejte ovocnou dužinu. Šlehejte tak dlouho, dokud směs nezchladne a lehce neztuhne. Směs nalijte do vymazané obdélníkové formy a nechte v lednici aspoň hodinu. Nakrájejte marshmallow na malé kostičky a obalte ve směsi mletého cukru a kukuřičného škrobu. Nechte usušit na mřížce.



× 10/12 | mísa

metla na mísení | metla na šlehání

Red velvet dort

Na těsto:
- *300 g krupicového cukru*
- *250 g mouky*
- *240 ml mléka*
- *1 polévková lžíce vinného octu nebo šťáva z citronu*
- *120 g másla*
- *12 g neslazeného kakaového prášku (hořké kakao)*
- *2 velká vejce*
- *1 balíček kypřicího prášku*
- *1 lžička vanilkové příchutě*
- *1 lžička soli*
- *1 lžička červené gelové potravinářské barvy*

Na krém:
- *460 g krémového sýru*
- *180 ml smetany ke šlehání*
- *120 g velmi jemně mletého cukru*
- *1 lžička vanilkové příchutě*

Příprava dortu: Začněte předehřátím trouby na 175 °C. Všechny ingredience na korpus vložte do mísy s nasazenou metlou na mísení. Nasaďte víko a šlehejte 30 vteřin nejnižší rychlostí, potom během tří minut postupně zvyšujte rychlost ze 2 na 4. Rozdělte těsto do dvou dortových forem vyložených pečicím papírem, uhlaďte a pečte 25 až 35 minut. Nechte 10 minut chladnout. Formu zaklopte mřížkou a zlehka vyklopte. Nechejte úplně vychladnout a potom zakryjte potravinovou fólií. Dejte do lednice aspoň na hodinu, nejlépe ale přes noc.

Příprava krému: V nerezové míse s nasazenou metlou na šlehání šlehejte krémový sýr s cukrem 30 vteřin s postupným přidáváním rychlosti až na stupeň 4: směs musí být hladká a krémová, ale ne tekutá. Přidejte vychlazenou smetanu a vanilku, šlehejte 30 vteřin rychlostí 3 a potom na další dvě minuty zvyšte rychlost na maximum.

Sestavení: Oba korpusy rozkrojte podélně na dvě poloviny a namažte vevnitř krémem. Naskládejte vrstvy na sebe, vždy protřete krémem, a nakonec naneste tenkou vrstvu i navrch. Dejte dort na 10 minut do lednice a potom ozdobte zbytkem krému.





× 6/8 mísa



metla na mísení metla na šlehání

Citronový koláč se sněhem

Na těsto:
- *250 g mouky*
- *125 g másla*
- *30 g mletých mandlí*
- *80 g moučkového cukru*
- *1 vejce*
- *špetka soli*
- *Na náplň:*
- *6 vajec*
- *300 g cukru*
- *3 chemicky neošetřené citrony*
- *50 g rozpuštěného másla*

Na sníh:
- *3 bílky*
- *80 g moučkového cukru*
- *80 g cukru*
- *špetka soli*

Příprava těsta: Do nerezové mísy s nasazenou metlou na mísení vložte mouku, studené máslo rozkrájené na kostky, mleté mandle, cukr a sůl. Nasaďte víko a zapněte spotřebič na 2 minuty na rychlost 2. Hned jak bude mít směs jemnou texturu, přidejte vejce otvorem ve víku a míchejte ještě asi minutu. Jakmile se z těsta utvoří koule, spotřebič vypněte. Těsto zabalte do fólie a nechejte odpočinout nejméně jednu hodinu v lednici.

Příprava náplně: Omyjte a osušte citrony. Ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vložte vejce, cukr, citronovou šťávu a kůru a rozpuštěné máslo do mísy s metlou na šlehání a nasaďte víko. Zapněte přístroj na rychlost 4 a míchejte, dokud nezískáte hladkou směs. Předehřejte troubu na 210 °C. Vymažte máslem dortovou formu o průměru 28 cm. Rozválejte těsto na výšku 4 mm a propíchejte vidličkou. Zakryjte pečicím papírem a nasypte na něj suché fazole. Pečte 15 minut. Odstraňte fazole a pečicí papír. Nalijte náplň na korpus a pečte dalších 25 minut při 180 °C.

Příprava sněhu: V nerezové míse s metlou na šlehání a nasazeným víkem šlehejte bílky nejvyšší rychlostí tak dlouho, dokud se nebudou tvořit tuhé špičky. Za stálého šlehání přidejte 80 g cukru. Snižte rychlost na 5 a přidejte moučkový cukr, poté zvyšte na 15 sekund rychlost na maximum. Když je koláč upečený, pokryjte ho pomocí lžíce sněhem. Na pár minut ho vraťte zpátky do trouby, dokud na povrchu lehce nezhnědne.





mísa metla na šlehání

Jahodový krémový dort

Na piškotový základ:
- *4 vejce*
- *125 g krupicového cukru*
- *125 g mouky*

Mušelínový krém:
- *½ l mléka*
- *250 g cukru*
- *4 vejce*
- *70 g mouky*
- *250 g změklého másla*
- *1 vanilkový lusk*
- *40 g višňového koňaku**
- *500 g jahod*
- *dortový kruh*
- *marcipán*
- *moučkový cukr*

Příprava piškotu: Předehřejte troubu na 210 °C. V nerezové míse s nasazenou metlou šlehejte vejce s cukrem 5 minut maximální rychlostí, dokud směs nezbělá. Vypněte spotřebič a přidejte prosetou mouku, kterou pomocí vařečky zamíchávejte ode dna misky vzhůru. Vyložte si plech 40 x 30 cm pečicím papírem. Směs vylejte na plech a stěrkou uhlaďte, pečte zhruba 7 minut. Nechte vychladnout a pomocí dortového kruhu vykrojte z piškotu dvě stejná kolečka.

Příprava mušelínového krému: Překrojte vanilkový lusk a vyškrabte semínka. Nalijte mléko do hrnce, přidejte 125 g cukru a vanilková semínka. Přiveďte k varu. Mezitím dejte 125 g cukru a vejce do nerezové misky, nasaďte šlehací metlu a míchejte 2 minuty nejvyšší rychlostí. Přidejte mouku a znovu míchejte 30 vteřin rychlostí 4. Nalejte ¼ vroucího mléka na vejce a míchejte 30 vteřin rychlostí 2. Tuto směs nalejte do hrnce se zbytkem mléka a za stálého ručního šlehání zahřívejte na středním plamenu, dokud nevznikne hustý krém. Když krém zhoustne, nalijte ho do mísy, zakryjte potravinovou fólií a nechte chladnout hodinu při pokojové teplotě. Umyjte a osušte nerezovou misku. Přidejte do ní smetanu, kterou jste měli odloženou, a šlehejte rychlostí 6. Po jedné minutě snižte rychlost na 3 a postupně přidávejte změklé kostky másla. Pokračujte ve šlehání 30 vteřin, dokud se nevytvoří hladká směs. Přidejte višňový koňak a míchejte dalších 30 vteřin rychlostí 6.

Sestavení: Kovový dortový kruh vyložte pečicím papírem. Vložte jeden ze dvou piškotových korpusů na spodek dortového kruhu a druhý odložte stranou. Ten bude tvořit horní část. Jahody rozkrojte napůl a umístěte po obvodu tak, aby rozkrojená část směřovala směrem ven. Třetinu krému vložte dovnitř kruhu a dobře rozetřete. Přidejte nasekané jahody a na ně naneste tenkou vrstvu krému. Nakonec navrch položte druhý piškotový korpus. Zakryjte dort potravinovou fólií a umístěte na 24 hodin do lednice. Krémový dort vyndejte z lednice 30 minut před podáváním, abyste dokončili zdobení. Na dozdobení rozválejte marcipán na pracovní desce, můžete lehce podsypat moučkovým cukrem. Z marcipánu vykrojte kruh stejné velikosti jako je dort a položte ho na vršek dortu.

Tip: Ozdobte dort několika jahodami.

* Užívání alkoholu může vážně poškodit vaše zdraví – pijte zodpovědně





× 6/8 | mísa | metla na šlehání

Tiramisu

- 3 šálky silné kávy
- 3 vejce
- 1 balení dlouhých cukrářských piškotů
- 75 g krupicového cukru
- 1 lžíce Amaretta
- 250 g mascarpone
- kakaový prášek na posypání

Oddělte žloutky od bílků. V nerezové míse s nasazenou metlou šlehejte 2 minuty nejvyšší rychlostí žloutky s cukrem, dokud směs nezbělá. Přidejte mascarpone a znovu šlehejte 2 minuty nejvyšší rychlostí. Potom krém vložte do misky a dejte stranou. Nerezovou misku se šlehací melou umyjte a osušte. Do nerezové mísy dejte bílky a nasaďte šlehací metlu. Bílky šlehejte, dokud se nezačnou tvořit tuhé špičky, potom ještě 30 vteřin rychlostí 6. Přidejte 1 lžičku cukru a šlehejte ještě 1 a půl minuty nejvyšší rychlostí. Do odloženého krému z mascarpone jemně vmíchejte vyšlehaný sníh z bílků.

Sestavení: Smíchejte lžíci Amaretta se silnou kávou. Namočte piškoty do kávy a vložte je na dno skleniček jako první vrstvu. Přidejte vrstvu krému a potom další vrstvu namočených piškotů. Opakujte, dokud sklenice není plná. Poslední vrstvu by měl tvořit krém. Zasypejte kakaovým práškem a dejte aspoň na 12 hodin do lednice.

Tip: Na odlehčení kávu nahraďte ovocnou šťávou a přidejte čerstvé ovoce.

* Užívání alkoholu může vážně poškodit vaše zdraví – pijte zodpovědně

mísa | metla na šlehání

Letní dort Pavlova

- 4 bílky
- špetka soli
- 90 g krupicového cukru
- 90 g moučkového cukru
- 3 g vanilkového extraktu
- 1/2 lžičky octu
- 6 g kukuřičné mouky
- 284 ml husté šlehačky
- 40 g krupicového cukru
- 450 g malin nebo jahod

Příprava sněhu: Předehřejte troubu na 110 °C. Do nerezové mísy přidejte bílky se solí a nasaďte šlehací metlu. Šlehejte 2 a půl minuty nejvyšší rychlostí. Za stálého šlehání přidejte krupicový cukr a šlehejte, dokud sníh není dostatečně pevný. Snižte rychlost na 4, přidejte kukuřičný škrob, moučkový cukr a 15 vteřin šlehejte rychlostí 4. Pomocí kroužku o průměru 10 cm rozdělte směs na 8 pusinek a uhlaďte je zadní stranou lžíce. Pečte okolo 1 hodiny 15 minut. Vypněte troubu a nechejte v ní pusinky ještě hodinu chladnout. Potom je přemístěte na mřížku.

Příprava šlehačky: Očistěte mísu a metlu a vložte do mixéru. Smetanu ke šlehání společně s cukrem přidejte do mísy a šlehejte 30 vteřin rychlostí 5. Pozorně sledujte, kdy šlehačka začíná houstnout. Než bude čas šlehačku použít, nechejte ji v chladu.

Sestavení: Sněhový korpus položte na talíř, zakryjte vrstvou šlehačky a navrch rozmístěte ovoce. Pro ještě lepší Pavlovu, vložte dort hodinu před servírováním do lednice.



mísa | metla na mísení | metla na šlehání

Cupcaky s malinami a bílou čokoládou

Na 24 cupcaků:
- Na 24 cupcaků:
- Na těsto:
- 340 g mouky
- 300 g krupicového cukru
- 300 g změklého másla
- 6 vajec
- 11 g kypřicího prášku
- 9 cl plnotučného mléka
- 1 lžíce vanilkového extraktu
- 200 g zmrzlých malin
- Poleva:
- 120 g bílků
- 130 g krupicového cukru
- 230 g změklého másla
- 200 g bílé čokolády
- 4 lžíce řepkového oleje
- Papírové košíčky
- Plech na muffiny nebo košíčky

Příprava těsta: Předehřejte troubu na 180 °C. Do nerezové mísy s metlou na mísení přidejte mouku, droždí, cukr vejce, vanilku, máslo a mléko. Nasaďte víko a šlehejte 30 vteřin rychlostí 1 a potom 2 minuty rychlostí 4. Nakonec přidejte kousky malin a šlehejte 15 vteřin nejméně rychlostí 3. Do každé muffinové formičky vložte papírový košíček a naplňte ho ze 2/3 těstem. Pečte 15 minut při teplotě 180 °C, potom nechte zcela vychladnout.

Příprava krému: Bílou čokoládu společně s řepkovým olejem nechte při nízké teplotě rozpustit v mikrovlnné troubě. Bílky s cukrem šleháme ručně ve vodní lázni, dokud nezdvojnásobí svůj objem a sníh není lesklý. Potom sníh vložte do nerezové mísy s nasazenou šlehací metlou, nasaďte víko a šlehejte 2 minuty rychlostí 10 dokud se na metle nedělají měkké kopečky. Potom přidejte změklé máslo a šlehejte 30 vteřin rychlostí 12. Sundejte víko, sníh stěrkou setřete ze stran nádoby a přidejte rozpuštěnou bílou čokoládu. Nakonec ještě jednou šlehejte 30 vteřin rychlostí 12. Krémem naplňte zdobicí sáček se špičkou ve tvaru hvězdičky a nazdobte vychladlé cupcaky.

Tip: Dopřejte si a ozdobte cupcaky cukrovými perlami nebo čokoládovou posypkou.



Čokoládový dort Royal



Na korpus:
- *45 g mletých mandlí*
- *10 g strouhaného kokosu*
- *20 g mletých lískových ořechů*
- *50 g moučkového cukru*
- *20 g mouky*
- *80 g bílků (3 malá vejce)*
- *50 g cukru*
- *Na křupavou čokoládu:*
- *240 g pralinkové čokolády*
- *140 g crêpes dentelles*
- *200 g čokoládové polevy*
- *Dortový kruh, průměr 26 cm*

Na čokoládovou pěnu:
- *90 g mléka*
- *3 plátky želatiny*
- *90 g hořké čokolády*
- *50 g mléčné čokolády*
- *250 g smetany ke šlehání, obsah tuku 30 %*

Příprava korpusu: V míse smícháme moučkový cukr, mouku, mleté mandle, mleté lískové ořechy a kokos. Do nerezové mísy dejte bílky a nasaďte šlehací metlu.
Šlehejte nejvyšší rychlostí, dokud se nebudou utvářet tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr tak, aby se vytvořila velmi hustá a pevná pěna. Přidejte směs ořechů a mouky a jemně stěrkou vmíchejte. Vložte směs do zdobicího sáčku. Na plech vyložený papírem a posypaný moučkovým cukrem vytlačte 1 cm silný kruh s průměrem 25 cm. Pečte zhruba 15 minut při teplotě 170 °C.

Příprava křupavé čokolády: Rozpusťte pralinkovou čokoládu se lžící řepkového oleje v mikrovlnné troubě. Rozdrťte Crêpes dentelles a smíchejte s rozpuštěnou čokoládou. Mezi dva pečicí papíry rozprostřete 5 mm silnou vrstvu směsi a dejte vychladit do lednice. Když je korpus vychlazený, připravte si čokoládovou pěnu: rozpusťte hořkou čokoládu s mlékem v mikrovlnné troubě. V rendlíku přiveďte mléko k varu a přidejte dopředu namočené plátky želatiny (namočte je do studené vody na 10 minut a potom je pomačkejte, aby změkly). Rozpuštěnou čokoládu zalijte horkým mlékem a do hladka rozmíchejte ruční metličkou. Nechte vychladnout. Do velmi dobře vychlazené nerezové mísy nalijte smetanu ke šlehání. Ujistěte se nejdříve, že je mísa vychlazená a až potom smetanu nalijte. Nasaďte šlehací metlu, víko a šlehejte 2 minuty rychlostí 6, potom 30 vteřin nejvyšší rychlostí. Přidejte hotovou šlehačku do čokolády a jemně promíchejte tak, aby se vám vytvořila čokoládová pěna.

Sestavení: Položte korpus na dno kruhu vyloženého pečicím papírem, aby šel dort snadněji vyklopit. Vykrojte kruh z křupavé čokolády o stejném průměru, jako je korpus a položte ho na korpus. Nasaďte formu na korpus a dokončete rozprostřením čokoládové pěny. Ujistěte se, že čokoládová pěna je dokonale uhlazená a dejte dort do mrazáku aspoň na 12 hodin. Před podáváním vyklopte dort na mřížku a polijte čokoládovou polevou, kterou ohřejete v mikrovlnné troubě. Po 5 minutách dort přendejte na dortový talíř. Před podáváním nechte rozmrznout 2 hodiny.





Těsto na pizzu



Na 4 pizzy:
- *600 g mouky*
- *320 ml vlažného mléka*
- *voda*
- *4 lžíce olivového oleje*
- *12 g sušeného droždí*
- *sůl*

Do nerezové mísy s hákem na těsto nasypeme mouku, sůl a přidáme droždí a olivový olej. Nasadíme víko. Zapneme na rychlost 2. Přilijeme vlažnou vodu a necháme míchat 2 minuty, dokud se neutvoří hladká koule. Necháme kynout, dokud těsto nezdvojnásobí svůj objem. Vyválíme do požadovaného tvaru.

Slaný bochník



- *200 g mouky*
- *4 vejce*
- *11 g kypřícího prášku*
- *10 cl mléka*
- *5 cl olivového oleje*
- *12 sušených rajčat*
- *200 g sýru feta*
- *15 vypeckovaných oliv*
- *špetka kari koření (volitelné)*
- *sůl a pepř*

Předehřejte troubu na 180 °C. Vymažte a vysypejte moukou formu na bochník. V nerezové míse s nasazenou metlou na mísení a víkem smíchejte mouku, vejce a droždí. Začněte rychlostí 2 a postupně během 30 vteřin zvyšte až na rychlost 4. Přidejte olivový olej a studené mléko, míchejte další 2 minuty. Přepněte na nejnižší rychlost a přidejte nakrájená sušená rajčata, sýr feta, zelené olivy (také nakrájené na kousky) a kari koření. Osolte a opepřete. Nalijte směs do formy a vložte na 45 až 60 minut do trouby. Nožem nebo špejlí vyzkoušejte, zda je již bochník uvnitř upečený.

Tip: Nahraďte fetu mozzarellou a přidejte nasekanou bazalku.



ZÁKLADNÉ ZÁKUSKY / PEČIVO

Šľahačka 21
Odpaľované cesto - Choux 21
Krehké pečivo 22
Brioška 22
Francúzsky chlieb 23
Cereálny chlieb 23



GURMÁNSKE SNACKY / PRE LABUŽNÍKOV

Čokoládová pena 24
Mrkvová torta s polevou 24
Vanilkové makrónky 25
Americký citrónový cheesecake 26
Malinové marshmallows 26



ŠPECIÁLNE PRÍLEŽITOSTI

Red velvet torta 27
Citrónový koláč so snehom 28
Jahodová krémová torta 29
Tiramisu 30
Letná Pavlovovej torta 30
Malinové cupcaky s bielou čokoládou 31
Čokoládová torta Royal 32



SLANÉ ŠPECIALITY

Cesto na pizzu 33
Slaný bochník 33







Šľahačka

- *40 cl dobre vychladenej smotany na šľahanie*
- *70 g práškového cukru*

Vychladenú smotanu na šľahanie a práškový cukor vlejte do nerezovej misy a nasaďte metličku a veko. Šľahajte 2 minúty na rýchlosti 6, potom na 2 až 3 minúty na maximálnu rýchlosť.



Odpaľované cesto - Choux

Na 20 veľkých alebo 40 malých kúskov:

- *30 cl vody*
- *trochu soli*
- *trochu cukru*
- *120 g masla*
- *240 g múky*
- *6 vajec*

V panvici zohrejte vodu s maslom, soľou a cukrom. Nechajte zovrieť a potom pridajte naraz všetku múku. Miešajte drevenou vareškou, kým cesto vsaje všetku tekutinu. Vložte cesto do nerezovej misy, nasaďte šľahač a miešajte na rýchlosti 2 po dobu 10 minút, aby vychladlo. Prepnite na rýchlosť 3 a cez otvor vo veku pridávajte po jednom vajcia. Po pridaní všetkých vajec stiahnite špachľou cesto zo stien nádoby a pokračujte v šľahaní ďalšie dve až tri minúty, kým cesto nebude hladké. Pomocou malej lyžičky alebo vrecka na zdobenie na vymastenom a pomúčenom plechu urobte z cesta malé kôpky. Pečte v rúre 40 minút pri teplote 180 °C. Cesto nechajte vychladnúť v rúre pri otvorených dvierkach. Nevyberajte ho z rúry okamžite, mohlo by spľasnúť. Keď sú úplne vychladnuté, naplňte ich šľahačkou, zmrzlinou alebo krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť slané odpaľované cesto, nahraďte cukor štipkou soli a pred pečením posypte kôpky cesta strúhaným syrom.





misa metla na miesenie

Krehké pečivo

Na 350 g korpus:
- *200 g múky*
- *100 g masla*
- *5 cl vody*
- *Štipku soli*

Múku, maslo a soľ dajte do nerezovej misy. Pripojte šľahač a veko a spustite prístroj postupne na rýchlosti 1 až 3 po dobu 2 minút. Potom prepnite na rýchlosť 2 a prilievajte vodu. Nechajte spotrebič bežať jednu minútu, kým cesto nevytvorí peknú guľu. Cesto zakryte a pred vyvaľkaním a pečením nechajte aspoň hodinu odpočívať na chladnom mieste.

Tip: Ak chcete pripraviť dva 350 g koláčové základy, zdvojnásobte množstvo ingrediencií a postupujte podľa vyššie uvedených pokynov.

× 12 misa hnetací hák

Brioška

- *500 g múky*
- *10 g soli*
- *50 g cukru*
- *200 g masla*
- *4 celé vajcia a 2 žĺtky*
- *10 cl vlažného mlieka*
- *10 g sušeného pekárenského droždia*

Múku nasypte do nerezovej misy a urobte dve jamky: do jednej vložte soľ a do druhej droždie, cukor a vlažné mlieko. Soľ a droždie by sa nemali pridávať spolu, lebo droždie zle reaguje na kontakt so soľou. Pridajte vajcia a nasaďte hnetací hák a veko. Vyberte rýchlosť 1 a mieste 30 sekúnd, potom na rýchlosti 2 dve a pol minúty. Bez zastavenia spotrebiča zapracúvajte maslo jednu minútu; maslo by nemalo byť príliš mäkké (pred použitím ho nechajte polhodinu pri izbovej teplote). V miesení pokračujte 3 minúty pri rýchlosti 2, potom 3 až 7 minút pri rýchlosti 3. Cesto zakryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote. Potom cesto intenzívne ručne prepracujte tak, že ho pritlačíte o stenu misy. Prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke. Cesto znovu vypracujte ručne a pritlačte o misu. Cesto prekrojte na polovicu a prikryte fóliou. Nechajte ho cez noc vykysnúť v chladničke. Na druhý deň vymastite a pomúčte formu na briošky alebo formu Savarin (cesto v nej rýchlejšie rastie). Cesto vytvarujte do ôsmich malých guľôčok. Vložte ich do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste (napríklad rúra nastavená na 35 ° C) 3 hodiny, kým sa forma nenaplní. Cesto natrieme zmesou žĺtkov a mlieka a dáme piecť pri teplote 180 °C na 25 minút.

Tip: Na vylepšenie briošky pridajte čokoládové lupienky alebo kandizované ovocie.





misa hnetací hák

Francúzsky chlieb

Na jeden bochník s hmotnosťou približne 800 g:
- *1 kg múky*
- *600 ml vlažnej vody*
- *20 g sušeného pekárenského droždia*
- *20 g soli*

Múku, soľ a pekárenské droždie nasypte do nerezovej misy. Nasaďte hnetací hák a veko a niekoľko sekúnd miešajte na minimálnej rýchlosti. Cez otvor vo veku prilievajte vlažnú vodu a miešajte 1 minútu. Potom prepnite na rýchlosť 1 a hneťte 7 minút. Nechajte miesiť celkom 8 minút, potom cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote asi polhodinu. Cesto rozdeľte na polovicu, ručne spracujte do gule a položte ho na vymastený, pomúčený plech. Nechajte asi hodinu kysnúť na teplom mieste. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrou čepeľou a potrite ho vlažnou vodou. Spolu s chlebom vložte do rúry malú nádobu naplnenú vodou, pretože to chlebu pomôže vytvoriť zlatistú kôrku. Pečte 40 minút pri teplote 240 °C.

misa hnetací hák

Cereálny chlieb

Na jeden bochník s hmotnosťou približne 800 g:
- *750 g cereálnej chlebovej múky*
- *420 ml vlažnej vody*
- *15 g sušeného pekárenského droždia*
- *15 g soli*
- *Ovsené vločky na posypanie*

Múku, soľ a pekárenské droždie nasypte do nerezovej misy. Nasaďte hnetací hák a veko. Spustite spotrebič pri minimálnej rýchlosti, dolejte vodu cez otvor vo veku a miešajte 1 minútu. Potom prepnite na rýchlosť 1 a hneťte 7 minút. Cesto prikryte utierkou a nechajte 15 minút odpočívať na teplom mieste. Cesto rozdeľte na dva kusy a položte na pomúčenú plochu. Cesto ručne roztiahnite na štvorec. Zahnite rohy do stredu, potom cesto utlačte päsťou. Zopakujte. Vytvarujte dlhý bochník a vložte do 25 cm dlhej formy. Povrch bochníka jemne navlhčite a posypte ovsenými vločkami. Prikryte vlhkou utierkou a nechajte 1 hodinu odpočívať na teplom mieste. Potom urobte 1 cm hlboký rez po celej dĺžke bochníka. Spolu s bochníkom vložte aj malú nádobu naplnenú vodou do rúry predhriatej na 240 °C, aby sa mu vytvorila pekná zlatistá kôrka. Pečte 30 minút. Bochník vyberte z formy a nechajte ho vychladnúť na mriežke.

Tip: pre hostí urobte malé rožteky. Posypte ich makom alebo sezamom.



Čokoládová pena

× 6/8 | misa | metla na šľahanie

- 200 g čokolády na varenie
- 100 g cukru
- 50 g masla
- 6 vajec

Čokoládu nalámte na kúsky. Vložte čokoládu do misy s maslom nakrájaným na kúsky. Roztápajte v mikrovlnnej rúre asi 1 minútu. V nerezovej mise s nasadenou metlou a vekom šľahajte sneh z bielkov pri maximálnej rýchlosti, kým nevytvorí pevné špičky, približne jeden a pol minúty. Bez zastavenia spotrebiča pridajte cukor a šľahajte ešte asi 1 minútu. Čokoládovo-maslovú zmes vymiešajte dohladka metličkou a za stáleho miešania pridajte 4 žĺtky. Do zmesi pridajte lyžicu rozšľahaného bielka a energicky miešajte, aby sa cesto uvoľnilo. Potom do čokoládovej zmesi opatrne vmiešajte zvyšné rozšľahané bielky. Na niekoľko hodín vložte do chladničky.

Tip: do rozšľahaného bielka pridáme najemno nastrúhanú kôru z pomaranča.



Mrkvový koláč s krémom

× 8/10 | misa | metla na miesenie

Na cesto:
- 130 g hnedého cukru
- 12 cl slnečnicového oleja
- 4 vajcia
- kôra a šťava z 1 pomaranča
- 240 g múky
- 10 g kypriaceho prášku
- 2 čajové lyžice mletej škorice
- 250 g strúhanej mrkvy
- 50 g nasekaných vlašských orechov
- 50 g hrozienok

Na krém:
- 100 g roztopeného masla
- 150 g mäkkého syra s 25 % tuku
- 100 g práškového cukru

Príprava cesta: Rúru predhrejte na 180 °C. Do nerezovej misy s pripojenou metlou pridajte hnedý cukor, olej, vajcia, šťavu a kôru z pomaranča. Nasaďte veko a miešajte pri rýchlosti 4 po dobu 1 minúty. Pridajte múku, droždie a škoricu, potom znovu miešajte pri rýchlosti 3 po dobu 1 minúty. Na záver pridajte do zmesi mrkvu, vlašské orechy a hrozienka a miešajte pri minimálnej rýchlosti 30 sekúnd. Okrúhlu tortovú formu vymastite a vysypte múkou, nalejte cesto a pečte 45 minút pri teplote 180 °C.

Príprava krému: Kým sa pečie cesto pripravte si nerezovú misu a metlu na miesenie. Pridajte rozpustené maslo, mäkký syr aprášková cukor a miešajte pri rýchlosti 3, až kým nebudete mať hladký krém. Vložte do chladničky.
Keď je mrkvový koláč úplne vychladnutý, pomocou špachtle natrite krém na vrch koláča.

Tip: Tortu môžete ozdobiť lupienkami strúhaného kokosu.



misa | metla na šľahanie

Vanilkové makrónky

Na makronkové škrupinky:
- 200 g práškového cukru
- 200 g mletých mandlí
- 2 × 80 g bielkov
- 200 g krupicového cukru
- 7,5 cl vody
- ½ vanilkového struku

Na mušelínový krém:
- 50 cl mlieka
- 6 žĺtkov
- 125 g cukru
- 100 g masla
- 20 g múky
- 30 g kukuričnej múky
- ½ vanilkového struku

Príprava škrupiniek: 200 g práškového cukru a 200 g mletých mandlí zmiešajte v kuchynskom robote.
Táto zmes sa nazýva „tant pour tant“. Presypte „tant pour tant“ do ďalšej misy a potom odložte nabok. Vodu a krupicový cukor v hrnci priveďte do varu bez miešania; pomocou teplomera skontrolujte teplotu sirupu, ktorá by nemala prekročiť 115 °C. K nerezovej mise pripevnite metlu na šľahanie a šľahajte 80 g vaječných bielkov pri rýchlosti 6, kým sa nevytvoria tuhé špice a keď teplota sirupu dosiahne 105 °C, rýchlosť zvýšte na maximum. Sirup prestaňte variť, keď dosiahne 115 °C, a vylejte ho tenkým prameňom na tuhý bielok v nerezovej miske. Túto zmes ďalej šľahajte po dobu 6 minút, aby výsledná pena trochu vychladla. Pridajte zvyšný nerozšľahaný sneh z bielkov (80 g) do zmesi „tant pour tant“, ktorú ste odložili, a vymiešajte dohladka. Vanilkový struk rozkrojte na polovicu, z jednej polovice vyškrabte semiačka a pridajte ich k tejto zmesi.
Asi tretinu peny pomocou pružnej špachtle zmiešajte s marcipánom, aby ste ho trochu uvoľnili, a zvyšok peny pridajte pri „makarónovaní“. To znamená, že to spolu zmiešate pomocou špachtle a zdvíhate zdola nahor asi 1 minútu. Túto zmes vložte do 8 mm zdobiaceho vrecka. Plech vysteľte papierom na pečenie. Pomocou zdobiaceho vrecka vytvorte zo zmesi malé a rovnaké guľky veľkosti orecha, rovnomerne rozmiestnené na plechu. Jemne poklepte na spodnú stranu plechu a nechajte asi 30 minút sušiť pri izbovej teplote. Rúru predhrejte na 150 °C. Pečte 14 minút a potom papier na pečenie položte na navlhčenú pracovnú dosku, aby sa škrupinky dali ľahšie odstrániť.

Pripravte si vanilkový mušelínový krém: mlieko ohrejte na miernom ohni a pridajte semienka vanilky z druhej polovice vanilkového struku. V nerezovej mise metličkou na šľahanie šľahajte vaječné žĺtky s cukrom 2 minúty pri maximálnej rýchlosti, potom pridajte múku a kukuričnú múku a znova šľahajte 1 minútu pri rýchlosti 4. Zmes zalejte horúcim mliekom, miešajte ručným šľahačom a za stáleho miešania varte 3-4 minúty na miernom ohni, kým krém nezhustne. Odstavte z ohňa a vyprimiešajte na kocky nakrájané maslo. Nalejte krém do vzduchotesnej nádoby a vložte do chladničky najmenej na 1 hodinu a 30 minút.

Zostavenie: Naplňte 8mm zdobiace vrecko vanilkovým mušelínovým krémom a naplňte polovicu škrupiniek. Zostavte makaróny so zvyšnými škrupinkami a uložte ich do vzduchotesnej nádoby.

Tip: Vanilku môžete nahradiť malinovým želé a do zmesi makrónkových škrupiniek pridať ružový potravinársky farbiaci gél.







× 10/12 misa metla na miesenie

Americký citrónový cheesecake

Na korpus:
- *180 g obyčajných sušienok*
- *90 g roztopeného masla*
- *20 g krupicového cukru*

Na polevu:
- *900 g hladkého mäkkého syra s 25 % tuku*
- *260 g krupicového cukru*
- *štipka soli*
- *70 g múky*
- *kôra a šťava z jedného citróna*
- *600 g smotany na šľahanie s 30% tuku*
- *8 vajec*
- *1 čajová lyžica vanilkového extraktu*

Príprava základu: Rúru predhrejte na 180 °C, potom sušienky rozdrvte v miske. Zmiešajte s cukrom a rozpusteným maslom. Na dno formy s priemerom 28 cm rozprestrite zmes a vložte do rúry na 12 minút. Vyberte plech a rúru nastavte na 210 °C.
Príprava krému: Do nerezovej misy s pripojenou metlou na šľahanie pridajte mäkký tvaroh, cukor, soľ, múku, citrón, pripevnite veko a miešajte pri rýchlosti 1 po dobu 30 sekúnd. Potom pridajte smotanu, vajcia a vanilku a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 1. Zdvihnite hlavu spotrebiča, lopatkou oškrabte bočné strany, zatvorte a znova miešajte pri rýchlosti 3 po dobu 1 minúty. Plech si vymastite maslom a zmes nalejte na základ cheesecaka. Pečte 10 minút pri teplote 210 °C a potom znížte teplotu v rúre na 120 °C a pečte 1 hodinu. Cheesecake nechajte odpočívať v rúre, potom vložte do chladničky najmenej na 3 hodiny.

Tip: Sušienky môžete nahradiť drvenými perníkmi.



misa metla na šľahanie

Malinové marshmallows

Na približne 70 marshmallow kociek:
- *Na marshmallows:*
- *500 g + 35 g krupicového cukru*
- *70 g glukózy*
- *15 cl vody*
- *12 veľkých plátov želatíny*
- *180 g bielkov*
- *100 g malinovej drene*
- *Teplomer na cukor*

Na obalenie:
- *50 g kukuričnej múky*
- *60 g práškového cukru*

Želatínu namočte do studenej vody. 500 g krupicového cukru, glukózu a vodu dajte variť do veľkého hrnca na silný plameň. Medzitým nalejte bielka a 35 g cukru do nerezovej misy vybavenej metlou na šľahanie. Keď sirup v hrnci dosiahne teplotu 110 °C, prepnite mixér na rýchlosť 6, aby ste dosiahli pevnú penu. Keď má sirup teplotu 130 °C, vypnite plameň a vmiešajte scedené želatínové pláty, potom touto zmesou zalejte do peny vyšľahané vajcia. Zapnite rýchlosť 4, potom postupne pridávajte ovocnú dreň. Miešajte, kým zmes nevychladne a mierne nestuhne. Zmes nalejte do vymastenej obdĺžnikovej formy a nechajte aspoň 1 hodinu odstáť v chladničke. Marshmallow nakrájajte na malé kocky a obaľte ich v zmesi práškového cukru a kukuričného škrobu. Nechajte vysušiť na mriežke.





× 10/12 misa



metla na miesenie metla na šľahanie

Red velvet torta

Na cesto:
- *300 g krupicového cukru*
- *250 g múky*
- *240 ml mlieka*
- *1 polievková lyžica vínneho octu alebo citrónovej šťavy*
- *120 g masla*
- *12 g nesladeného kakaového prášku (horké kakao)*
- *2 veľké vajcia*
- *1 vrecko kypriaceho prášku*
- *1 čajová lyžička vanilkového extraktu*
- *1 čajová lyžička soli*
- *2 polievkové lyžice červeného potravinárskeho gélu*

Na krém:
- *460 g krémového syra*
- *180 ml smotany na šľahanie*
- *120 g jemného práškového cukru*
- *1 čajová lyžička vanilkového extraktu*

Príprava korpusu: Začnite predhrievaním rúry na 175 °C. Vložte všetky prísady cesta do nerezovej misy vybavenej metlou na šľahanie. Nasaďte veko na misu a šľahajte 30 sekúnd pri minimálnej rýchlosti; potom miešajte 3 minúty postupným zvyšovaním rýchlosti z 2 na 4. Cesto rozdeľte do dvoch foriem na piškóty vyložených papierom na pečenie, vrch uhlaďte a pečte 25 až 30 minút. Nechajte chladnúť 10 minút. Na tortovú formu dajte rošt a jemne vyklopte. Nechajte úplne vychladnúť, potom zakryte potravinovou fóliou. Dajte do chladničky najmenej na jednu hodinu, najlepšie na noc.

Príprava krému: V nerezovej mise s pripojenou metlou šľahajte syr a cukor postupne až na rýchlosti 4 po dobu 30 sekúnd: zmes musí byť hladká a krémová, ale nie tekutá. Pridajte studenú smotanu na šľahanie a vanilku a šľahajte pri rýchlosti 3 po dobu 30 sekúnd, potom pri maximálnej rýchlosti po dobu 2 minút.

Zostavenie: Oba studené korpusy prekrojte na polovicu a po vnútornej strane rozotrite krém. Postupne ukladajte vrstvy korpusu a krému a nakoniec naneste tenkú vrstvu i navrch. Koláč odložte na 10 minút do chladničky a potom ho potrite zvyšným krémom.







Citrónový koláč so snehom

Na cesto:
- *250 g múky*
- *125 g masla*
- *30 g mletých mandlí*
- *80 g práškového cukru*
- *1 vajce*
- *štipku soli*

Na polevu:
- *6 vajec*
- *300 g cukru*
- *3 chemicky neošetrené citróny*
- *50 g roztopeného masla*

Na penu:
- *3 vaječné bielka*
- *80 g práškového cukru*
- *80 g cukru*
- *štipku soli*

Príprava cesta: Do nerezovej misy s metlou na šľahanie vložte múku, studené maslo nakrájané na malé kocky, mleté mandle, cukor a soľ. Nasaďte veko a zapnite spotrebič na 2 minúty na rýchlosť 2. Hneď ako má zmes jemnú textúru, pridajte vajíčko cez otvor veka a nechajte obsah šľahať asi 1 minútu. Hneď ako sa z cesta vytvorí guľa, spotrebič vypnite. Cesto nechajte odpočívať minimálne jednu hodinu v chladničke zakryté potravinovou fóliou.

Príprava krému: Citróny umyte a osušte. Nastrúhajte kôru a vytlačte šťavu. Vložte vajcia, cukor, citrónovú šťavu a kôru a rozpustené maslo do misy s metlou na šľahanie a nasaďte veko. Zapnite prístroj na rýchlosť 4 a miešajte, kým zmes nie je hladká. Rúru vyhrejte na 210 °C. Vymastite tortovú formu s priemerom 28 cm. Cesto rozvaľkajte na hrúbku 4 mm a popichajte vidličkou. Prikryte papierom na pečenie a vrstvou suchej fazule. Pečte 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a vrstvu suchej fazule. Krém nalejte na korpus a pečte ďalej 25 minút pri teplote 180 °C.

Príprava snehu: V nerezovej mise s metlou na šľahanie a nasadeným vekom vyšľahajte bielka maximálnou rýchlosťou, kým sa nevytvoria tuhé špice. Za stáleho šľahania pridajte 80 g cukru. Znížte rýchlosť na 5 a pridajte práškový cukor a potom na 15 sekúnd zvýšte maximálnu rýchlosť. Keď je koláč upečený, použitím lyžice ho zakryte snehom. Koláč vložte na pár minút do rúry, kým sneh mierne nezhnedne.





Jahodová krémová torta

Na piškótový základ:
- *4 vajcia*
- *125 g krupicového cukru*
- *125 g múky*

Na mušelinový krém:
- *1/2 l mlieka*
- *250 g cukru*
- *4 vajcia*
- *70 g múky*
- *250 g mäkkého masla*
- *1 vanilkový struk*
- *40 g višňového koňaku**
- *500 g jahôd*
- *tortový kruh*
- *marcipán*
- *práškový cukor*

Príprava piškótového základu: Rúru predhrejte na 210 °C. V nerezovej mise s nasadenou metlou šľahajte vajcia a cukor pri maximálnej rýchlosti po dobu 5 minút, kým vám nevznikne biela zmes. Vypnite spotrebič a pridajte preosiatu múku, ktorú pomocou špachtle zamiešavajte od dna misky nahor. Plech na pečenie 40 x 30 cm vyložte papierom na pečenie. Zmes vylejte na vyložený plech a stierkou uhlaďte, potom pečte 7 minút. Nechajte vychladnúť a pomocou tortového kruhu vykrojte 2 rovnaké piškótové kruhy.

Príprava mušelinového krému: Vanilkový struk prekrojte na polovicu a vyškrabte vanilkové semiačka. Nalejte mlieko do hrnca a pridajte 125 g cukru a vanilkové semiačka. Priveďte do varu. Medzitým, dajte 125 g cukru a vajcia do nerezovej misy, pripevnite metlu na šľahanie a šľahajte 2 minúty pri maximálnej rýchlosti. Pridajte múku a znovu miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 4. Nalejte ¼ vriaceho mlieka na vajcia a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 2. Túto zmes nalejte do hrnca so zvyškom mlieka a za stáleho ručného šľahania zahrievajte na strednom plameni, kým nevznikne hustý krém. Keď krém zhustne, nalejte ho do misy, zakryte ho potravinovou fóliou a nechajte 1 hodinu vychladnúť na izbovú teplotu. Nerezovú misu umyte a osušte. Vylejte do nej smotanu, ktorú ste mali odloženú a šľahajte pri rýchlosti 6. Po 1 minúte znížte rýchlosť 3 a postupne pridávajte zmäknuté maslo nakrájané na kocky. Pokračujte v šľahaní po dobu 30 sekúnd, kým sa nevytvorí hladká zmes. Pridajte višňový koňak a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 6.

Zostavenie: Kovový tortový kruh vyložte papierom na pečenie. Vložte 1 z 2 piškótových základov na spodok tortového kruhu a druhý odložte nabok. Ten bude tvoriť vrch torty. Jahody rozkrojte na polovicu a poukladajte po obvode kruhu tak, aby prekrojená strana smerovala von. Tretinu krému vložte dovnútra tortového kruhu a dobre rozotrite. Pridajte nasekané jahody a potom na vrch naneste tenkú vrstvu krému. Dokončite uložením druhého piškótového kruhu na vrch jahodového krému. Jahodovú krémovú tortu zakryte potravinovou fóliou a vložte do chladničky na 24 hodín. Krémovú tortu vyberte z chladničky 30 minút pred podávaním, aby ste dokončili zdobenie. Na dozdobenie rozvaľkajte marcipán na pracovnej doske, najlepšie poprášenej práškovým cukrom. Z marcipánu vykrojte kruh rovnakej veľkosti ako je tortový kruh a položte ho na jahodový koláč s krémom.

Tip: svoju jahodovú krémovú tortu ozdobte niekoľkými jahodami.

* Užívanie alkoholu môže vážne poškodiť vaše zdravie - pite zodpovedne





× 6/8 | misa | metla na šľahanie

Tiramisu

- 3 hrnčeky silnej kávy
- 3 vajcia
- 1 krabica dlhých piškót
- 75 g krupicového cukru
- 1 lyžica Amaretta
- 250 g mascarpone
- trochu horkého kakaa na posypanie

Oddeľte žĺtky od bielkov. V nerezovej mise s nasadenou metlou šľahajte pri maximálnej rýchlosti 2 minúty žĺtky a cukor, kým zmes nie je biela. Pridajte mascarpone a znova šľahajte pri maximálnej rýchlosti 2 minúty. Tento krém preložte do misy a dajte nabok. Nerezovú misu a metličku umyte a osušte. Nalejte bielka do nerezovej misy a pripevnite metlu na šľahanie. Bielka šľahajte, kým nevytvoria tuhé špice, šľahajte 30 sekúnd pri rýchlosti 6, pridajte 1 čajovú lyžičku cukru a znova šľahajte 1 a pol minúty pri maximálnej rýchlosti. Rozšľahaný sneh z bielkov jemne zapracujte pomocou špachtle do mascarpone krému.

Zostavenie: Polievkovú lyžicu Amaretta zmiešajte so silnou kávou. Namočte piškóty do kávy a potom ich uložte na dno sklenenej nádoby ako prvú vrstvu. Pridajte vrstvu krému, potom ďalšiu vrstvu namočených piškót. Opakujte, kým nie je sklenená nádoba plná, a dokončite vrstvou krému. Poprášte kakaovým práškom a odložte aspoň na 12 hodín do chladničky.

Tip: Kávu nahraďte ovocnou šťavou a na ľahký dezert pridajte čerstvé ovocie.

* Užívanie alkoholu môže vážne poškodiť vaše zdravie - pite zodpovedne

misa | metla na šľahanie

Letná Pavlovovej torta

- 4 vaječné bielka
- štipku soli
- 90 g krupicového cukru
- 90 g práškového cukru
- 3 g vanilkového extraktu
- 1/2 lyžice octu
- 6 g kukuričnej múky
- 284 ml hustej šľahačky
- 40 g krupicového cukru
- 450 g jahôd alebo malín

Príprava peny: Rúru predhrejte na 110 °C. Do nerezovej misy pridajte vaječný bielok a soľ. Metlou šľahajte pri maximálnej rýchlosti 2 a pol minúty. Za chodu pridajte krupicový cukor a nechajte zmes šľahať, kým nestuhne. Znížte rýchlosť na 4, pridajte krupicový a práškový cukor a potom na 15 sekúnd zvýšte maximálnu rýchlosť. Pomocou krúžku s priemerom 10 cm rozdeľte zmes na 8 pusiniek sploštených chrbtom lyžice. Pečte asi 1 hodinu a 15 minút. Vypnite rúru a nechajte v nej pusinky chladnúť 1 hodinu. Položte ich na rošt bez papiera na pečenie.

Príprava šľahačkového krému: Umyte misu a metličku na šľahanie a vložte ich na miesto v spotrebiči. Nalejte do misy smotanu a cukor a šľahajte rýchlosťou 5 po dobu 30 sekúnd, pričom pozorne sledujte, keď krém začne tuhnúť. Šľahačku uložte niekam do chladu, kým sa nepoužije.

Zostavenie: Pusinku dajte na misu, navrstvite na ňu šľahačku a na vrch položte ovocie. Aby ste mali Pavlovovej tortu ešte lepšiu, pred podávaním ju na 1 hodinu vložte do chladničky.



misa | metla na miesenie | metla na šľahanie

Malinové cupcaky s bielou čokoládou

Na 24 cupcakov:
- *Na cesto:*
- 340 g múky
- 300 g krupicového cukru
- 300 g mäkkého masla
- 6 vajec
- 11 g kypriaceho prášku
- 9 cl plnotučného mlieka
- 1 lyžica vanilkového extraktu
- 200 g mrazených kúskov malín

Na polevu:
- 120 g bielkov
- 130 g krupicového cukru
- 230 g mäkkého masla
- 200 g bielej čokolády
- 4 lyžice repkového oleja
- Papierové košíčky
- Plechy na muffiny alebo košíčky

Na 24 košíčkov:

Príprava cesta: Rúru predhrejte na 180 °C. Do nerezovej misy so šľahačom pridajte múku, droždie, cukor, vajcia, vanilku, maslo a mlieko. Nasaďte veko a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 1 a potom 2 minúty pri rýchlosti 4. Na záver pridajte kúsky malín a miešajte aspoň pri rýchlosti 3 po dobu 15 sekúnd. Rozložte papierové košíčky do plechu na muffiny a do 2/3 ich naplňte zmesou. Pečte 15 minút pri teplote 180 °C a potom ich nechajte úplne vychladnúť.

Príprava krému: Rozpustite bielu čokoládu s repkovým olejom v mikrovlnke pri nízkej teplote. Bielka s cukrom šľaháme ručne vo vodnom kúpeli ručným mixérom, kým zmes nezdvojnásobí svoj objem a nebude lesklá. Zmes preložte do nerezovej misy s metlou na šľahanie; nasaďte veko a šľahajte 2 minúty rýchlosťou 10, kým sa na šľahači nevytvoria mäkké špice. Potom pridajte mäkké maslo a miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 12. Odstráňte hornú časť misy, pomocou špachtle zoškrabte vnútorné strany misy a pridajte rozpustenú bielu čokoládu. Ešte raz miešajte 30 sekúnd pri rýchlosti 12. Vložte krém do vrecka na zdobenie s hviezdicovou špičkou a ozdobte úplne vychladnuté cupcaky.

Tip: Doprajte si a ozdobte svoje košíčky cukrovými perlami alebo čokoládovou posýpkou.









Čokoládová torta Royal

Na korpus:
- *45 g mletých mandlí*
- *10 g strúhaného kokosu*
- *20 g mletých lieskových orechov*
- *50 g práškového cukru*
- *20 g múky*
- *80 g vaječných bielkov (3 malé vajcia)*
- *50 g cukru*

Na chrumkavou pralinku:
- *240 g pralinkovej čokolády*
- *140 g crêpes dentelles*
- *200 g čokoládovej polevy*
- *Tortový kruh, priemer 26 cm*
- *Na čokoládovú penu:*
- *90 g mlieka*
- *3 pláty želatíny*
- *90 g tmavej čokolády*
- *50 g mliečnej čokolády*
- *250 g šľahačky, 30 % tuku*

Príprava korpusu: V mise zmiešajte krupicový cukor, múku, mleté mandle, mleté lieskové orechy a kokos. Nalejte bielka do nerezovej misy a pripevnite metlu na šľahanie.
Šľahajte na najvyšších otáčkach, kým sa z bielkov nevytvoria veľmi pevné špice. Postupne pridávajte cukor, aby sa vytvorila veľmi tuhá pena. Pridajte suchú zmes a pomocou špachtle jemne zapracujte. Vložte zmes do vrecka na zdobenie. Na plech vyložený papierom na pečenie a vysypaný práškovým cukrom vytlačte kruh s hrúbkou 1 cm a priemerom 25 cm. Pečte približne 15 minút pri teplote 170°C.

Príprava chrumkavej čokolády: Čokoládu rozpustite v mikrovlnke s lyžicou repkového oleja. Crêpes dentelles rozdrvte a spojte s rozpustenou čokoládou. Medzi 2 vrstvami papiera na pečenie roztiahnite zmes a vložte do chladničky. Keď je korpus vychladnutý, pripravte čokoládovú penu: tmavú čokoládu a mliečnu čokoládu rozpustite v mikrovlnnej rúre. V hrnci priveďte mlieko do varu a pridajte vopred namočenú želatínu (namočte ju asi na 10 minút do studenej vody a potom ju postláčajte, aby zmäkla). Rozpustenú čokoládu zalejeme horúcim mliekom a ručným šľahačom dobre premiešame, kým nevznikne hladká zmes. Nechajte vychladnúť. Nalejte smotanu na šľahanie do veľmi studenej nerezovej misy. Uistite sa, že miska z nehrdzavejúcej ocele je veľmi studená, potom do nej nalejte tekutý krém. Pripojte metlu na šľahanie a veko, potom šľahajte 2 minúty pri rýchlosti 6, potom 30 sekúnd pri maximálnej rýchlosti. Šľahačku pridajte do čokolády a zmes jemne zapracujte, aby ste získali čokoládovú penu.

Zostavenie: Položte korpus na dno kruhu, ktorý ste predtým vyložili papierom na pečenie, aby sa jednoduchšie vyberal. Vykrojte kruh z chrumkavej pralinky rovnakého priemeru ako korpus a položte ho na korpus. Natrite čokoládovú penu. Uistite sa, že pena je dokonale vyhladená a vložte tortu do mrazničky aspoň na 12 hodín. Pred podávaním vyklopte tortu na rošt a pokryte čokoládovou polevou, ktorú roztopíte v mikrovlnke. Po 5 minútach preložte tortu na tortovú tácku a pred podávaním ju nechajte 2 hodiny rozmraziť.







Cesto na pizzu

Na 4 pizze:
- *600 g múky*
- *320 ml vlažnej vody*
- *4 lyžice olivového oleja*
- *12 g sušeného pekárenského droždia*
- *soľ*

Do nerezovej misy s hákom na cesto dajte múku, olivový olej, droždie a soľ. Nasaďte veko. Prepnite na rýchlosť 2. Zalejte vlažnou vodou a miešajte 2 minúty, kým sa z cesta nevytvorí pekná guľka. Nechajte kysnúť, kým sa cesto nezdvojnásobí. Vyvaľkajte a tvarujte podľa použitia.









Slaný bochník

- *200 g múky*
- *4 vajcia*
- *11 g kypriaceho prášku*
- *10 cl mlieka*
- *5 cl olivového oleja*
- *12 sušených paradajok*
- *200 g syra feta*
- *15 zelených olív bez kôstok*
- *štipku kari prášku (voliteľné)*
- *soľ a čierne korenie*

Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite a poprášte múkou. V nerezovej mise s mixérom a vekom zmiešajte múku, vajcia a droždie. Začnite rýchlosťou 2, potom zvyšujte na rýchlosť 4 po dobu 30 sekúnd. Pridajte olivový olej a studené mlieko a miešajte 2 minúty. Prepnite na minimálnu rýchlosť a pridajte sušené paradajky, fetu, zelené olivy (nakrájané na kúsky) a kari prášok. Osoľte a okoreňte. Nalejte zmes do formy a vložte do rúry na 45 až 60 minút, v závislosti od rúry. Pichnite nožom, aby ste skontrolovali, či je bochník prepečený.

Tip: Fetu nahraďte mozzarellou a pridajte niekoľko nakrájaných listov bazalky.



ALAPVETŐ CUKRÁSZTERMÉKEK

Tejszínhab 35
Fánktészta 35
Omlós tészta 36
Briós 36
Francia kenyér 37
Gabonakenyér 37



GOURMET FINOMSÁGOK

Csokoládé hab 38
Cukormázas répatorta és cukormáz 38
Vaníliás macaron 39
Amerikai citromos sajttorta 40
Málnás pillecukor 40



KÜLÖNLEGES ALKALMAK

Vörösbársony torta 41
Citromos habcsók torta 42
Eperkrém torta 43
Tiramisu pohárkrém 44
Nyári gyümölcsös Pavlova 44
Málnás, fehércsokis muffin 45
Royal csokitorta 46



SÓS FINOMSÁGOK

Pizzatészta 47
Sós vekni 47







Tejszínhab

- *40 cl nagyon hideg folyékony tejszín*
- *70 g porcukor*

Öntsük a folyékony tejszínt és a porcukrot a habverővel és a tetővel felszerelt rozsdamentes acél tálba, amelyet előzőleg a hűtőben lehűtöttünk. Kapcsoljuk be a készüléket 6-os fokozaton 2 percre, majd maximális sebességen 2-3 percre.



Fánktészta

20 nagy vagy 40 kis fánkhoz:

- *30 cl víz*
- *Kevés só*
- *Kevés cukor*
- *120 g vaj*
- *240 g liszt*
- *6 tojás*

Serpenyőben melegítsük fel a vizet a vajjal, sóval és cukorral. Forraljuk fel, majd egyszerre adjuk hozzá a lisztet. Fakanállal addig keverjük, amíg a tészta az összes nedvességet magába szívja. Tegyük a tésztát a krémkeverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba, majd 2-es fokozaton keverjük 10 percen át, hogy lehűljön. Válasszuk a 3-as fokozatot, és egyesével adjuk hozzá a tojásokat a fedél nyílásán keresztül. Miután az összes tojást belekevertük, egy spatulával húzzuk le a tésztát az edény oldaláról. Majd további 2-3 percen keresztül dolgozzuk össze a tésztát, amíg az össze nem áll. Kiskanál vagy habzsák segítségével kis kupacokat készítünk. Sütőben süssük 180°C-on 40 percig. Nyitott sütőajtó mellett várjuk meg, amíg a fánkok kihűlnek. Semmiképp se vegyük ki azonnal a sütőből, mivel összeeshetnek. Amikor teljesen kihűltek, töltsük meg keményre vert tejszínhabbal, fagylalttal vagy cukrászkrémmel.

Tipp: Sós fánk készítéséhez helyettesítsük a cukrot egy csipet sóval, majd sütés előtt szórjuk meg a fánkok tetejét reszelt sajttal.



Omlós tészta



tál habverő

350 g-os pitealaphoz:
- 200 g liszt
- 100 g vaj
- 5 cl víz
- Csipet só

Tegyük a lisztet, vajat és a sót a rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a keverőlapátot és a fedelet, majd fokozatosan 1-3 fokozatra kapcsolva 2 percen át keverjük a géppel. Ezután kapcsoljuk 2-es fokozatra, és keverés közben adjuk hozzá a vizet. Keverjük tovább még egy percig, amíg a tészta sima gombóccá áll össze. Fedjük le a tésztát, és hűvös helyen hagyjuk pihenni legalább egy órán át, mielőtt kinyújtanánk és megsütnénk.

Tipp: két 350 g-os pitetészta készítéséhez duplázzuk meg a hozzávalók mennyiségét, és kövessük a fenti lépéseket.



Briós



× 12 mísa dagasztókar

- 500 g liszt
- 10 g só
- 50 g cukor
- 200 g vaj
- 4 egész tojás és
- 2 tojássárgája
- 10 cl langyos tej
- 10 g szárított élesztő

Tegyük a lisztet a rozsdamentes tálba, és formázzunk két mélyedést: tegyük a sót az egyikbe, az élesztőt, a cukrot és a langyos tejet pedig a másikba. A sót és az élesztőt ne egyszerre adjuk hozzá,
mivel az élesztő rosszul reagál, ha sóval érintkezik. Tegyük bele a tojásokat, és szereljük fel a dagasztókart valamint a fedelet. Válasszuk az 1-es fokozatot, majd dagasszuk 30 másodpercig, ezután folytassuk 2-es fokozaton két perc 30 másodpercig. A készülék leállítása nélkül adjuk hozzá a vajat egy percen belül; a vaj ne legyen túl puha (felhasználás előtt fél óráig tartsuk szobahőmérsékleten). Folytassuk a dagasztást 3 percen át 2-es fokozaton, majd 3 és 7 perc között 3-as fokozaton. Takarjuk le a tésztát, és szobahőmérsékleten hagyjuk kelni két órán át, majd erőteljesen gyúrjuk át a tálban. Takarjuk le, és hagyjuk további két órán át kelni a hűtőben. Ismét dolgozzuk át a tésztát, a tálban gyúrva. Vágjuk félbe, majd takarjuk le műanyag fóliával. Hagyjuk egy éjszakán át kelni a hűtőben. Másnap vajazzunk és lisztezzünk ki egy briós vagy egy savarin sütőformát (gyorsabban kel). Formázzunk nyolc kis gombócot a tésztából. Tegyük a formába, majd meleg helyen (35°C-ra állított sütő) hagyjuk kelni 3 órán át, míg a tészta kitölti a formát. Kenjük meg a tésztát tojássárga és tej keverékével, majd süssük 180°C-on 25 percig.

Tipp: keverjünk csokoládéforgácsot vagy kandírozott gyümölcsöt a tésztába a még finomabb csemegéért.



Francia kenyér



tál dagasztókar

Egy kb. 800 g-os veknihez:
- 1 kg liszt
- 600 ml langyos víz
- 20 g szárított élesztő
- 20 g só

Tegyük a lisztet, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a dagasztókart és a fedelet, majd a legkisebb fokozaton kapcsoljuk be néhány másodpercre, és a fedél nyílásán keresztül adagoljuk hozzá a langyos vizet egy percen át. Kapcsoljuk 1-es fokozatra, és dagasszuk 7 percen át. Amikor kész, hagyjuk a tésztát szobahőmérsékleten pihenni, nagyjából fél óráig. Osszuk ketté a tésztát, és kézzel formázzuk gömbbé. Helyezzük a megformázott tésztát kivajazott, lisztezett tepsire. Hagyjuk meleg helyen kelni nagyjából egy órán át. Melegítsük elő a sütőt 240°C-ra. Vágjuk be a vekni tetejét éles késsel, majd kenjük át langyos vízzel. Tegyünk egy vízzel teli kis edényt a sütőbe, ettől aranybarna kéreg sül a kenyérre. Süssük 40 percen át 240°C-on.



Gabonakenyér



tál dagasztókar

Egy kb. 800 g-os veknihez:
- 750 g kenyérliszt
- 420 ml langyos víz
- 15 g szárított élesztő
- 15 g só
- Zabpehely a tetejére

Tegyük a lisztet, a sót és az élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Illesszük a helyére a dagasztókart és a fedelet. Kapcsoljuk a készüléket a legkisebb sebességre, majd egy perc alatt adagoljuk hozzá a vizet a fedél nyílásán keresztül. Kapcsoljuk 1-es fokozatra, és dagasszuk 7 percen át. Konyharuhával takarjuk le a tésztát, és meleg helyen hagyjuk pihenni 15 percig. Osszuk ketté a tésztát, és helyezzük lisztezett felületre. Kézzel lapítsuk négyszögletessé. A széleket hajtsuk be középre, majd ökölle lapítsuk ki
a tésztát. Ismételjük meg az előző lépést. Formázzuk hosszú veknivé. Helyezzük a veknit egy 25 cm hosszú tepsire. Enyhén nedvesítsük meg annak felszínét, és szórjuk meg zabpehellyel. Nedves konyharuhával takarjuk le a tésztát, és meleg helyen hagyjuk kelni 1 órán át. Hosszában vágjuk be a veknit 1 cm mélyen. Helyezzük a veknit 240°C-ra előmelegített sütőbe egy vízzel töltött kis edénnyel együtt, hogy szép aranybarnára sülhessen a kenyér. Süssük 30 percig. Vegyük ki a kenyeret a tepsiből, és rácson hagyjuk kihűlni.

Tipp: vendégeknek készítsünk kis kifliket. Szórjuk meg mákkal vagy szezámmaggal.





× 6/8 | tál | habverő

Csokoládéhab

- 200 g főzőcsokoládé
- 100 g cukor
- 50 g vaj
- 6 tojás

Törjük darabokra a csokoládét. Tegyük egy keverőtálba a felkockázott vajjal együtt. Nagyjából 1 percen keresztül olvasszuk mikrohullámú sütőben. A habverővel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acéltálban tálban a legmagasabb fokozaton, másfél perc alatt verjük kemény habbá a tojásfehérjét. A gép leállítása nélkül adjuk hozzá a cukrot, majd verjük még további egy percen keresztül. Habverővel keverjük simára a csokis, vajas keveréket, majd folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a 4 tojássárgáját. Adjunk egy kanál felvert tojásfehérjét a keverékhez, és határozott, gyors mozdulattal oszlassuk el, lazítva a krémet. Ezután óvatosan forgassuk a csokoládés keverékbe a maradék felvert tojásfehérjét. Tegyük hűtőbe pár órára.

Tipp: adjunk finomra reszelt narancshéjat a felvert tojásfehérjéhez.

8-10 személyre | mísa | habverő

Cukormázas répatorta és cukormáz

A tésztához:
- 130 g barnacukor
- 12 cl napraforgóolaj
- 4 tojás
- 1 narancs
- héja és leve
- 240 g liszt
- 10 g sütőpor
- 2 teáskanál őrölt fahéj
- 250 g reszelt répa
- 50 g tört dió
- 50 g mazsola

A cukormázhoz:
- 100 g olvasztott vaj
- 150 g 25% zsírtartalmú krémsajt
- 100 g porcukor

Készítsük el a tésztát: Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. A rozsdamentes acél tálban a habverővel keverjük össze a barnacukrot, az olajat, a tojást, valamint a narancs héját és levét; helyezzük rá a fedelet, és forgassuk 4-es fokozaton 1 percig. Adjuk hozzá a lisztet, az élesztőt és a fahéjat, majd keverjük tovább 3-as fokozaton 1 percen át. Végül tegyük a keverékbe a répát, a diót és a mazsolát, és forgassuk a legkisebb fokozaton 30 másodpercig. Vajazzunk és lisztezzünk ki egy kerek tortaformát, öntsük bele a tésztát és süssük 45 percen át 180°C-on.

Közben készítsük el a cukormázat: Illesszük a helyére a rozsdamentes acél tálat és a habverőt. Tegyük bele az olvasztott vajat, a krémsajtot és a porcukrot, majd keverjük 3-as fokozaton, míg sima krémet kapunk. Tegyük hűtőbe.
Miután a répatorta teljesen kihűlt, egy spatulával kenjük szét a cukros mázat a torta tetején.

Tipp: a tortát díszíthetjük kókuszreszelékkel.



tál | habverő

Vaníliás macaron

A macaronhoz:
- 200 g kristálycukor
- 200 g őrölt mandula
- 2 × 80 g tojásfehérje
- 200 g kristálycukor
- 7,5 cl víz
- ½ vaníliarúd

A mousseline krémhez:
- 50 cl tej
- 6 tojássárgája
- 125 g cukor
- 100 g vaj
- 20 g liszt
- 30 g kukoricaliszt
- ½ vaníliarúd

Előbb készítsük el a macaronokat: Robotgépben keverjük össze a 200 g porcukrot a 200 g őrölt mandulával. A keverék neve “tant pour tant”. Szitáljuk át a “tant pour tant”-t, majd tegyük félre. Egy serpenyőben forraljuk fel a vizet a porcukorral keverés nélkül; a szirup hőmérsékletének - amely ne haladja meg a 115°C-ot - ellenőrzéséhez használjunk konyhai hőmérőt. A rozsdamentes acél tálban a habverővel 6-os fokozaton verjünk kemény habbá 80 g tojásfehérjét, majd állítsuk a legmagasabb fokozatra, amikor a szirup hőmérséklete eléri a 105°C-ot. Amikor a szirup hőmérséklete eléri a 115°C-ot, vegyük le a tűzről, és vékony sugárban öntsük a kemény tojáshabra a rozsdamentes acél tálban. További 6 percen át verjük tovább a keveréket, hogy a hab egy kissé lehűljön. A maradék, fel nem vert (80 g) tojásfehérjét adjuk hozzá a korábban félretett “tant pour tant” keverékhez, és keverjük simára. Vágjuk félbe a vaníliarudat, az egyik felének kaparjuk ki a belsejét és tegyük a keverékbe. Rugalmas spatulával keverjuk össze a tojáshab harmadát a marcipánnal a lazább állag érdekében, majd adjuk hozzá a tojáshab maradékát, miközben macaron állagúvá válik. Ez azt jelenti, hogy alulról felfelé emelgetve spatulával keverjük össze, nagyjából 1 percen át. Töltsük a keveréket 8 mm-es habzsákba. Sütőpapírral béleljünk ki egy tepsit. A habzsák segítségével nyomjunk egyforma, diónyi méretű korongokat, egyenletesen eloszlatva a tepsin. Finoman ütögessük meg a tepsi alját, majd hagyjuk száradni a macaronokat szobahőmérsékleten kb. 30 percig. Melegítsük elő a sütőt 150°C-ra. 14 percig süssük a macaronokat, majd helyezzük a sütőpapírt nedves munkafelületre, hogy könnyebben leszedhessük azokat.
Készítsük el a vaníliás mousseline krémet: lassú tűzön melegítsük fel a tejet. És adjuk hozzá a kikapart vaníliarúd felének belsejét. A habverő segítségével a rozsdamentes acél tálban verjük fel a tojássárgáját a cukorral 2 percig a legmagasabb fokozaton, majd adjuk hozzá a lisztet és a kukoricalisztet, és folytassuk a keverést 4-es fokozaton további 1 percig. Öntsük a forró tejet a keverékre, kézi habverővel oszlassuk el, majd helyezzük az egészet alacsony lángra, 3-4 perce, folyamatosan kevergetve, amíg a krém besűrűsödik. Vegyük le a tűzről, és keverjük bele a felkockázott vajat. Öntsük a krémet jól zárható edénybe, és legalább másfél órára tegyük hűtőbe.

Összeállítás: Töltsünk meg egy 8 mm-es habzsákot a vaníliás mousseline krémmel, és töltsük meg a macaronok felét. A másik felüket illesszük a tetejükre, majd sorakoztassuk szorosan záródó dobozba.

Tipp: a vaníliát helyettesíthetjük málnazselével, a macaron keverékhez pedig adhatunk rózsaszín ételfestéket.







10-12 személyre | tál | habverő

Amerikai citromos sajttorta

A sajttorta alapjához:
- *180 g sima keksz*
- *90 g olvasztott vaj*
- *20 g kristálycukor*

A krémhez:
- *900 g natúr krémsajt, 25% zsírtartalommal*
- *260 g porcukor*
- *csipet só*
- *70 g liszt*
- *1 citrom*
- *héja és leve*
- *600 g 30%-os tejszín*
- *8 tojás*
- *1 teáskanál vaníliakivonat*

Készítsük el az alapot: Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra, majd törjük apró darabokra a kekszet egy tálban. Keverjük össze a cukorral és az olvasztott vajjal. Terítsük el keveréket egy 28 cm átmérőjű kapcsos tortaforma alján, majd helyezzük 12 percre a sütőbe. Vegyük ki a formát, és emeljük a sütő hőmérsékletét 210°C-ra.

Készítsük el a krémet: Tegyük a krémsajtot, cukrot, sót, lisztet és a citromot a keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes acél edénybe, illesszük rá a fedelet, majd keverjük 1-es fokozaton 30 másodpercig. Adjuk hozzá a tejszínt, a tojást és a vaníliát, majd keverjük további 30 másodpercig 1-es fokozaton. Emeljük meg a készülék fejét, spatulával húzzuk le az edény oldalára tapadt krémet, és keverjük tovább 3-as fokozaton 1 percig. Vajazzuk ki a tortaformát, és öntsük a keveréket a sajttorta-alapra. Süssük 10 percen át 210°C-on, majd vegyük lejjebb a sütő hőmérsékletét, 120°C-ra, és folytassuk a sütést 1 órán át. Hagyjuk a sajttortát a sütőben pihenni, majd tegyük hűtőbe, legalább 3 órára.

Tipp: A kekszet morzsolt mézeskaláccsal is helyettesíthetjük.



tál | habverő

Málnás pillecukor

Kb. 70 kockához
A pillecukorhoz:
- *500 g + 35 g kristálycukor*
- *70 g glükóz*
- *15 cl víz*
- *12 nagy zselatinlap*
- *180 g tojásfehérje*
- *100 g málnapép*
- *Cukorhőmérő*

A bevonathoz:
- *50 g kukoricaliszt*
- *60 g kristálycukor*

Áztassuk a zselatinlapokat hideg vízbe. Egy nagy lábasban helyezzük nagy lángra az 500 g porcukrot, a glükózt és a vizet. Közben öntsük a tojásfehérjéket és 35 g cukrot a habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Amikor a lábasban lévő szirup hőmérséklete eléri a 110°C-ot, tekerjük a gépet 6-os fokozatra, hogy sima habot kapjunk. Amikor a szirup 130°C-ra melegszik, vegyük le tűzről, majd keverjük bele a szárított zselatinlapokat. Öntsük a keveréket a kemény tojáshabra. Kapcsoljuk a gépet 4-es fokozatra, és lassanként adagoljuk a gyümölcspépet. Várjuk meg, míg eloszlik, és a keverék lehűl, majd kissé megszilárdul. Öntsük a keveréket kivajazott négyszögletes tepsibe, majd hagyjuk a hűtőben állni legalább 1 órán át. Vágjuk kis kockákra a pillecukrot, és forgassuk a porcukros, kukoricakeményítős keverékbe. Hagyjuk rácson megszáradni.





× 10/12 | tál



habverő | lapos keverő

Vörös bársony torta

A tésztához:
- *300 g porcukor*
- *250 g liszt*
- *240 ml tej*
- *1 evőkanál fehérborecet*
- *vagy citromlé*
- *120 g vaj*
- *12 g cukrozatlan kakaópor*
- *2 nagy tojás*
- *1 tasak sütőpor*
- *1 teáskanál vaníliakivonat*
- *1 teáskanál só*
- *2 teáskanál piros ételfesték-zselé*

A krémhez:
- *460 g krémsajt*
- *180 ml tejszín*
- *120 g nagyon folyékony cukorszirup*
- *1 teáskanál vaníliakivonat*

Készítsük el a tortát: Kezdjük a sütő előmelegítésével 175°C-ra. Tegyük a tészta összes hozzávalóját a rozsdamentes acél tálba, amelybe keverőlapátot szereltünk. Helyezzük a rá a fedelet, majd a legkisebb fokozaton keverjük 30 másodpercen át; ezután keverjük 3 percig, fokozatosan növelve a sebességet 2-ről 4-re. Osszuk el a tésztát két, sütőpapírral bélelt piskótaformában, simítsuk el a tetejét, majd süssük 25-30 percig. Hagyjuk hűlni 10 percen át. Illesszünk egy rácsot a tortaforma tetejére, és óvatosan fordítsuk ki a tésztát. Várjuk meg, amíg teljesen kihűl, és borítsuk be fóliával. Tartsuk hűtőben legalább egy órán, de lehetőleg egy éjszakán át.

Készítsük el a krémet: A keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes acél tálban fokozatosan növelve a sebességet a 4-es fokozatig, keverjük a krémsajtot a cukorsziruppal 30 másodpercen át: a keverék legyen sima és krémes, de ne folyós. Adjuk hozzá a lehűtött tejszínt és a vaníliát majd 3-as fokozaton forgassuk 30 másodpercen, illetve a legmagasabb fokozaton 2 percen át.

Összeállítás: Vágjuk a hideg tortalapokat kétfelé, és kenjük meg a belsejüket a krémmel. Helyezzük egymásra felváltva a tészta- és a krémrétegeket, majd kenjük meg a tetejét egy vékony réteg krémmel. Tegyük a tortát 10 percre a hűtőbe, majd vonjuk be a megmaradt krémmel.





× 6/8 tál



habverő lapos keverő

Citromos habcsók torta

A tésztához:
- *250 g liszt*
- *125 g vaj*
- *30 g őrölt mandula*
- *80 g porcukor*
- *1 tojás*
- *csipet só*

A krémhez:
- *6 tojás*
- *300 g cukor*
- *3 bio citrom*
- *50 g olvasztott vaj*

A habcsókhoz:
- *3 tojásfehérje*
- *80 g porcukor*
- *80 g kristálycukor*
- *csipet só*

Készítsük el a tésztát: Tegyük a lisztet, a kis kockákra vágott hideg vajat, az őrölt mandulát, a cukrot és a sót a keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a fedelet, majd kapcsoljuk 2-es fokozatra 2 percre. Amint a keverék finom, morzsás állagúvá válik, adjuk hozzá a tojást a fedél nyílásán keresztül, és forgassuk kb. 1 percen át. Amint a tészta gömbbé áll össze, kapcsoljuk ki a robotgépet. Fóliával lefedve hűtőben hagyjuk pihenni a tésztát legalább egy órán át.

Készítsük el a krémet: Mossuk meg, majd szárítsuk le a citromokat. Reszeljük le a héjukat, és facsarjuk ki a levüket. Tegyük a tojást, a cukrot, a citromhéjat és a levet az olvasztott vajjal együtt a habverővel ellátott tálba, és illesszük rá a fedelet. Kapcsoljuk a készüléket 4-es fokozatra, és keverjük simára a hozzávalókat. Melegítsük elő a sütőt 210°C-ra. Vajazzunk ki egy 28 cm átmérőjű piteformát. Nyújtsuk 4 mm vastagra a tésztát, majd villával szurkáljuk meg. Tegyünk rá sütőpapírt, nehezékként pedig száraz babot. Süssük így 15 percig. Vegyük le a sütőpapírt és a nehezékként használt száraz babot. Öntsük a krémet a pitetésztára, majd süssük további 25 percig 180°C-on.

Készítsük el a habcsókot: A habverővel és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálban a legmagasabb fokozaton verjük kemény habbá a tojásfehérjéket. Folyamatos keverés mellett adjuk hozzá a 80 g kristálycukrot. Tekerjük le 5-ös fokozatra, és adjuk hozzá a porcukrot, majd ismét kapcsoljuk a legmagasabb fokozatra, 15 másodpercre. Amikor a pite megsült, egy kanál segítségével borítsuk be a tojáshabbal. Pár percre helyezzük vissza a pitét a sütőbe, amíg a tetején a hab aranybarnává válik.





tál habverő

Eperkrém torta

A piskótához:
- *4 tojás*
- *125 g kristálycukor*
- *125 g liszt*

A mousseline krémhez:
- *½ l tej*
- *250 g kristálycukor*
- *4 tojás*
- *70 g liszt*
- *250 g lágy vaj*
- *1 vaníliarúd*
- *40 g cseresznye likőr*
- *500 g eper*
- *1 tortagyűrű*
- *marcipán*
- *porcukor*

Készítsük el a piskótát: Melegítsük elő a sütőt 210°C-ra. A habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálban a legmagasabb fokozaton verjük fel a tojást a cukorral, amíg kifehéredik. Állítsuk le a készüléket, kézzel adjuk hozzá az átszitált lisztet, egy spatulával a tál aljáról felfelé húzogatva. Sütőpapírral béleljünk ki egy 40 × 30 cm-es tepsit. Öntsük a tésztát az így előkészített tepsibe, a spatulával simítsuk el, majd süssük 7 percig. Hűtsük ki, majd a tortagyűrű segítségével vágjunk ki belőle két kerek piskótalapot.

Készítsük el a mousseline krémet: Vágjuk félbe a vaníliarudat majd kaparjuk ki a belsejét. Öntsük a tejet egy lábasba 125 g cukorral és a vaníliával. Forraljuk fel. Ezalatt, töltsük a maradék 125 g cukrot és a tojásokat a rozsdamentes acél tálba, szereljük fel a habverőt, majd forgassuk a legmagasabb fokozaton 2 percig. Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük újabb 30 másodpercen át 4-es fokozaton. Öntsük a forró tej ¼ -ét a tojásra, majd 2-es fokozaton keverjük 30 másodpercig. Öntsük a keveréket a maradék tejjel együtt a lábasba, majd közepes lángon kézi habverővel folyamatosan kevergetve várjuk, amíg besűrűsödik. Amikor a krém sűrűvé vált, öntsük egy tálba, fedjük le fóliával, és várjunk 1 órát, amíg szobahőmérsékletűre hűl. Mossuk el és szárítsuk meg a rozsdamentes acél tálat. Öntsük bele a félretett krémet, majd keverjük habosra 6-os fokozaton. 1 perc elteltével kapcsoljuk vissza a gépet 3-as fokozatra, és lassanként adagoljuk a felkockázott puha vajat. Verjük tovább 30 másodpercig, míg lágy krémet nem kapunk. Öntsük a cseresznye likőrt a keverékhez, majd 6-os fokozaton forgassuk még 30 másodpercig.

Összeállítás: Béleljük ki a fém tortagyűrűt sütőpapírral. Helyezzük a két piskótakarika egyikét az aljára, a másikat pedig tegyük félre a tetejére. Vágjuk félbe az epreket, és állítsuk sorban a tortagyűrű szélére úgy, hogy a vágott felük kifelé nézzen. Öntsük a krém harmadát a tortaforma belsejébe, és alaposan kenjük szét. Adjuk hozzá az aprított epret, majd kenjünk egy vékony réteg krémet a tetejére. Illesszük a második piskótakarikát az eperkrém torta tetejére. Az eperkrém tortát vonjuk be frissentartó fóliával, majd 24 órára tegyük hűtőszekrénybe. Tálalás előtt 30 perccel vegyük ki a tortát a hűtőből, hogy elkészítsük a díszítését. A tortadekoráláshoz nyújtsuk ki a marcipánt a munkalapon, amelyet előzőleg megszórtunk porcukorral. Vágjunk a tortaformával azonos méretű korongot a marcipánból, és illesszük az eperkrém torta tetejére.

Tipp: díszítsük az eperkrém tortát néhány eperrel.

* A túlzott alkoholfogyasztás súlyos egészségkárosodást okozhat - igyunk felelősséggel





6-8 főre | tál | habverő

Tiramisu pohárkrém

- 3 csésze erős kávé
- 3 tojás
- 1 csomag babapiskóta
- 75 g porcukor
- 1 evőkanál Amaretto
- 250 g mascarpone
- Egy kevés cukrozatlan kakaópor

Válasszuk szét a tojások sárgáját és fehérjét. A rozsdamentes acél tálban a habverő segítségével a legnagyobb fokozaton keverjük habosra a tojássárgáját a cukorral 2 percig, amíg a keverék kifehéredik. Adjuk hozzá a mascarponét, és a legmagasabb fokozaton habosítsuk további 2 percen át. Öntsük a krémet egy tálba, majd tegyük félre. Mossuk el és szárítsuk meg a rozsdamentes acél tálat illetve a habverőt. Öntsük a tojásfejérjét a rozsdamentes acél tálba, és illesszük vissza a habverőt. Készítsünk kemény tojáshabot, 30 másodpercen át forgassuk 6-os fokozaton, adjunk hozzá 1 teáskanál cukrot, majd a legmagasabb fokozaton verjük további másfél percig. Spatula segítségével óvatosan forgassuk össze a felvert tojáshabot a mascarpone krémmel.

Összeállítás: Keverjük össze az evőkanálnyi Amarettot az erős kávéval. Áztassunk néhány piskótát a kávéba, majd helyezzük az üvegpohár aljára első rétegként. Kenjünk rá egy réteg krémet, majd illesszünk rá egy újabb réteg áztatott piskótát. Ismételjük, amíg az üvegpohár megtelik, és fejezzük be egy krémréteggel. Szórjuk meg kakaóporral, és tegyük az üvegpoharakat hűtőbe legalább 12 órára.

Tipp: A kávét helyettesítsük gyümölcslével, és egészítsük ki friss gyümölccsel egy könnyű desszerthez.

* A túlzott alkoholfogyasztás súlyos egészségkárosodást okozhat – igyunk felelősséggel

tál | habverő

Nyári gyümölcsös Pavlova

- 4 tojásfehérje
- csipet só
- 90 g kristálycukor
- 90 g porcukor
- 3 g vaniliaaroma
- 1/2 teáskanál ecet
- 6 g kukoricaliszt
- 284 ml tejszín folyékony tejszín
- 40 g kristálycukor
- 450 g eper vagy málna

Készítsük el a habot: Melegítsük elő a sütőt 110°C-ra. Öntsük a tojásfehérjét és a sót a habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Verjük két és fél percen át a legmagasabb fokozaton. A gép leállítása nélkül adjuk hozzá a porcukrot, és készítsünk kemény habot. Tekerjük le 4-es fokozatra, és adjuk hozzá a kukoricalisztet illetve a porcukrot, majd ismét kapcsoljuk a legmagasabb fokozatra, 15 másodpercre. Használjunk egy 10 cm átmérőjű kerek formát a keverék 8 külön adag habra osztásához, amelyeket egy kanál hátuljával ellapítunk. Süssük kb. 1 óra 15 percig. Kapcsoljuk ki a sütőt, majd hagyjuk állni a habcsókokat 1 órán át. Ezután tegyük át a habcsókokat egy rácsra, a sütő papír nélkül.

Készítsük el a tejszínhabot: Mossuk el a tálat és a habverőt, majd illesszük vissza a robotgépre. Öntsük a tejszínt és a cukrot a tálba, majd 5-ös fokozaton verjük fel 30 másodpercig, óvatosan, amíg a krém sűrűsödni kezd. A felhasználásig tároljuk hűvös helyen a tejszínhabot.

Összeállítás: Tegyük a habcsókot egy tányérra, kenjük meg tejszínhabbal, és a tetejére szórjunk gyümölcsöket. A finomabb Pavlova érdekében, tálalás előtt tegyük hűtőbe 1 órára.



tál | habverő | lapos keverő

Málnás, fehércsokis muffin

24 cupcake-hez:
A tésztához:
- 340 g liszt
- 300 g kristálycukor
- 300 g lágy vaj
- 6 tojás
- 11 g sütőpor
- 9 cl 28%-os zsírtartalmú tej
- 1 evőkanál vaníliaaroma
- 200 g fagyasztott málna

A krémhez:
- 120g tojásfehérje
- 130 g kristálycukor
- 230 g lágy vaj
- 200 g fehércsokoládé
- 4 evőkanál repceolaj
- Papír muffin formák
- Muffin vagy cupcake sütőforma

24 muffinhoz:
Készítsük el a tésztát: Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Tegyük a lisztet, élesztőt, cukrot, tojást, vaníliát, vajat és a tejet a keverőlapáttal felszerelt rozsdamentes tálba. Helyezzük rá a fedelet, majd keverjük 1-es fokozaton 30 másodpercen át, illetve 4-es fokozaton 2 percen át. Végül adjuk hozzá a málnát, és a legalacsonyabb fokozaton forgassuk össze 15 másodpercig. Rakjunk mindegyik muffin formába egy-egy muffin papírt, és töltsük 2/3-ig a tésztával. Süssük 15 percen át 180°C-on, majd várjuk meg, amíg teljesen kihűl.

Készítsük el a krémet: Mikrohullámú sütőben alacsony hőmérsékleten olvasszuk fel a fehér csokoládét a repceolajjal együtt. Tegyük a tojásfehérjét és a cukrot keverőtálba, és kézi habverővel verjük, amíg a keverék térfogata a duplájára nő és fényessé válik. Öntsük ezt a keveréket a habverővel felszerelt rozsdamentes acél tálba; illesszük rá a fedelét, majd verjük 10-es fokozaton 2 percig, amíg kis csúcsok képződnek a habverőn. Adjuk hozzá a lágy vajat, majd keverjük további 30 másodpercig 12-es fokozaton. Vegyük le a készülék fedelét, spatula segítségével húzzuk le a tál oldalára tapadt krémet, és adjuk hozzá az olvasztott fehér csokoládét. Keverjük így 12-es fokozaton 30 másodpercig. Kanalazzuk a krémet csillag alakú csővel ellátott habzsákba, majd díszítsük a teljesen kihűlt muffinokat.

Tipp: kényeztessük magunkat, és díszítsük a muffinokat cukorgyöngyökkel vagy csokireszelékkel.



Royal csokitorta

× 8 tál habverő

A tésztához:
- *45 g őrölt mandula*
- *10 g kókuszreszelék*
- *20 g őrölt mogyoró*
- *50 g finomszemcséjű porcukor*
- *20 g liszt*
- *80 g tojásfehérje (3 kis tojás)*
- *50 g cukor*

A ropogós praliné hoz:
- *240 g praliné csokoládé*
- *140 g crêpes dentelles (francia ropogós palacsinta)*
- *200 g dobozos csokibevonó*
- *26 cm átmérőjű cukrászgyűrű*

A csokihabhoz:
- *90 g tej*
- *3 zselatinlap*
- *90 g étcsokoládé*
- *50 g tejcsokoládé*
- *250 g 30%-os tejszín*

Készítsük el a tésztát: Egy tálban keverjük össze a porcukrot, a lisztet, az őrölt mandulát és mogyorót, valamint a kókuszt. Öntsük a tojásfehérjét a rozsdamentes acél tálba, és illesszük a helyére a habverőt. Verjük fel a legmagasabb fokozaton, míg összeáll kemény tojáshabbá. Fokozatosan adjuk hozzá a cukrot, hogy igazán szilárd habot kapjunk. Adjuk hozzá a száraz hozzávalókat, és spatula segítségével finoman forgassuk össze. Töltsük a keveréket habzsákba. A sütőpapírral bélelt formába nyomjunk ki egy 1 cm vastag és 25 cm átmérőjű korongot, majd szórjuk meg finomszemcséjű porcukorral. Süssük nagyjából 15 percen át 170°C-on.

Készítsük el a ropogós pralinét: Egy kanálnyi repceolajjal együtt olvasszuk fel a csokoládét mikrohullámú sütőben. Törjük össze a crêpes dentelles-t, és adjuk az olvasztott csokoládéhoz. Ebből a keverékből kenjünk szét egy 5 mm-es réteget két sütőpapír között, majd tegyük hűtőbe. Amikor a tészta kihűlt, készítsük el a csokihabot: mikrohullámú sütőben olvasszuk fel az étcsokoládét és a tejcsokoládét. Egy serpenyőben forraljuk fel a tejet, és adjuk hozzá az előre beáztatott zselatint (áztassuk hideg vízben nagyjából 10 percig, majd nyomkodjuk ki, hogy megpuhuljon). Öntsük a forró tejet az olvasztott csokoládéra, és kézi habverővel alaposan keverjük össze, amíg sima krémet nem kapunk. Hagyjuk kihűlni. Öntsük a tejszínt a jól lehűtött rozsdamenetes acél tálba. Győződjünk meg róla, hogy a rozsdamentes acél tál valóban nagyon hideg, csak azután öntsük bele a tejszínt. Illesszük a helyére a habverőt és a fedelet, majd 6-os fokozaton keverjük 2 percen át, illetve ezután a legmagasabb fokozaton még 30 másodpercig. Adjuk a tejszínhabot a csokoládéhoz, és finoman forgassuk össze, hogy lágy csokihabot kapjunk.

Összeállítás: Tegyük a tésztakorongot egy előzőleg sütőpapírral bélelt tortaforma aljára, hogy majd könnyebben kifordíthassuk. Vágjunk ki ezzel azonos átmérőjű korongot a ropogós pralinéből, majd helyezzük a tészta tetejére. Illesszük vissza a tortagyűrűt a tészta köré, és kenjük rá a csokihabot. Ügyeljünk, hogy a habot teljesen simítsuk el, és csak ezután tegyük a tortát a fagyasztóba, legalább 12 órára. Tálalás előtt fordítsuk ki a tortát egy tortarácsra, majd vonjuk be a korábban a mikrohullámú sütőben felmelegített csokoládémázzal. 5 perc után helyezzük át a tortát egy tortatálra, majd tálalás előtt várjunk 2 órát, amíg kiolvad.





Pizzatészta

tál dagasztókar

4 pizzához:
- *600 g liszt*
- *320 ml langyos*
- *víz*
- *4 evőkanál olívaolaj*
- *12 g szárított*
- *élesztő*
- *só*

Tegyük a lisztet, olívaolajat, élesztőt és a sót a dagasztókarral felszerelt rozsdamentes acél tálba. Illesszük rá a fedelet. Kapcsoljuk a gépet 2-es fokozatra. Öntsük hozzá a langyos vizet, majd forgassuk 2 percig, amíg a tészta sima gömbbé nem áll össze. Hagyjuk kelni, amíg a kétszeresére nő. Nyújtsuk ki, és formázzuk kedvünk szerint.

Sós vekni

× 6 tál habverő

- *200 g liszt*
- *4 tojás*
- *11 g sütőpor*
- *10 cl tej*
- *5 cl olívaolaj*
- *12 szárított paradicsom*
- *200 g feta sajt*
- *15 magozott olívabogyó*
- *egy csipet*
- *currypor (ízlés szerint)*
- *só és bors*

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. Vajazzunk ki, és szórjunk meg liszttel egy sütőformát. Adagoljuk a lisztet, tojást és az élesztőt a keverőlapáttal és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba, majd 2-es fokozaton kezdve, 4-es fokozatig növelve 30 másodperc alatt keverjük össze a hozzávalókat. Adjuk hozzá az olívaolajat és a hideg tejet, majd 2 percen át dolgozzuk összse a tésztát. Kapcsoljunk a legalacsonyabb fokozatra, tegyük bele a szárított paradicsomot, a feta sajtot, a (felaprított) zöld olívabogyót és a curry port. Ízesítsük sóval és borssal. Öntsük a keveréket a formába, majd helyezzük a sütőbe, sütőtől függően 45-60 percre. Szúrjuk meg egy késsel, hogy lássuk, megsült-e.

Tipp: a fetát helyettesítsük mozzarellával, és adjunk hozzá kevés aprított bazsalikomlevelet.





All rights reserved - SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226
Graphic design and production: JPM & Associés - Recipes: Groupe SEB
Photo credits: Groupe SEB, Marielys Lorthios - Ref 8020001192
N° ISBN 978-2-37247-030-8
Achevé d'imprimé en décembre 2016-Chine