

BÁBOVKA S PUDINKEM

Ingrediencie

těsto: 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 hrnek moučkového cukru, 2 vejce, 1 hrnek mléka, 0,5 hrnku oleje, 1 lžíce tmavého kakaového prášku

náplň: 1 sáček vanilkového pudinkového prášku, 300 ml mléka, 3 lžíce cukru

Postup

V míse smícháme všechny sypké suroviny kromě kakaa a přichystáme si ostatní.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink.

Do sypkých surovin zamícháme mléko, olej a vejce. Polovinu těsta oddělíme, přidáme kakao, lžíci mléka a důkladně promícháme.

Do vymazané a vysypané bábovkové formy nalijeme menší polovinu světlého těsta, menší polovinu tmavého těsta a pak opatrně vložíme horký pudink tak, aby se nedotýkal stěn bábovky, dobře to jde lžící.

Pudink zalijeme zbytkem tmavého těsta, dolijeme těsto světlé a formu vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Pečeme 45-50 minut.

Po upečení necháme bábovku vychladnout ve formě a až potom vyklopíme.

Bábovka se lépe krájí, když ji napřed dáme vychladit do ledničky.



TVAROHOVÝ KOLÁČ

Ingredience

těsto: 2 hrnky hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 1 hrnek krystalového cukru, 3 lžičce kakaového prášku, 1 lžička citronové kůry, 2 vejce, 1 hrnek mléka, 0,75 hrnku oleje

tvarih: 500 g tvarohu, 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 1 hrnek moučkového cukru (nemusí být plný), 1 sáček vanilkového pudinkového prášku, 1 hrnek mléka

Postup

Tvaroh rozmícháme se všemi ostatními surovinami a elektrickým šlehačem ušleháme dohladka.

Suroviny na těsto smícháme.

Na plech vyložený papírem na pečení nalijeme větší část hnědého těsta, čtvrtinu až třetinu si necháme.

Na hnědé těsto rovnoměrně rozlijeme tvarohovou směs a na ni cik cak nalijeme zbytek hnědého těsta.

Vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a upečeme, asi 35 minut, zkusíme špejlí.

Krájíme až po vychladnutí.



PRIMA PERNÍK

Ingredience

1 hrnek cukru, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 lžíce koření do perníku, 1 prášek do perníku, 1 lžička sody, špetka soli, 3 lžíce kakaového prášku, 3 vejce, 1 hrnek oleje, 1,5 hrnku mléka, 1 lžíce medu

Postup

Oddělíme žloutky od bílků. K bílkům přidáme asi čtvrtinu cukru.

Do mísy nasypeme zbytek cukru, přidáme ostatní sypké suroviny a promícháme.

V mléce rozpustíme med, přidáme žloutky, olej a všechno nalijeme do sypké směsi. Elektrickým šlehačem rozšleháme na hladké těsto.

Vařečkou zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků s částí cukru.

Těsto nalijeme na plech vyložený papírem na pečení, vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a upečeme. (asi 25 minut, zkusíme špejlí).

Hotový perník můžeme potřít marmeládou a polít čokoládovou polevou, nebo jen pocukrovat.



HRNKOVÁ MARGOTKA

Ingrediencie

těsto: 2 hrnky polohrubé mouky, 1 necelý hrnek cukru, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 1 tyčinka margot (100 g), 1 hrnek mléka, 0,5 hrnku oleje, 2 vejce

na povrch: čokoládová poleva, strouhaný kokos

Postup

V míse smícháme všechny sypké suroviny včetně nahrubo nastrouhané tyčinky margot.

Přidáme mléko, vejce, olej a dobře promícháme.

Těsto vylijeme na plech vyložený papírem na pečení a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Upečeme do zrůžovění povrchu, asi 20 minut.

Vychladlou buchtu polijeme čokoládovou polevou a posypeme kokosem.



OKURKOVÁ LIMONÁDA

- 1,5 l (ne)perlivé vody
- 1 salátová okurka
- 2 polévkové lžíce třtinového cukru nebo medu
- 2 limetky

Oloupeme okurku, nakrájíme na kostičky a rozmixujeme do pyré. Přidáme půl litru vody a necháme 10 – 15 minut vylouhovat v lednici. Přes síto přelijeme do džbánu, přidáme šťávu z limetek a osladíme.