



BEZLEPKOVÁ SMĚS NA (NEJEN) SLADKÉ PEČENÍ BAKE-A-CAKE

PRAKTICKÉ RECEPTY NA TŘENÉ MOUČNÍKY PRO VŠEDNÍ DEN I PRO SVÁTEK

Také milujete pečení třených bábovek, koláčů, řezů a piškotů? Vychutnáváte si ten sváteční okamžik, kdy se hebká mouka sype přes síto do mísy, vejce s cukrem se mění na sametovou pěnu a bílek je tak pevný, že připomíná závěje čerstvě napadaného sněhu? Často je to ale spíš závod s časem. A pak přijde vhod rychlý a zaručený recept na nějakou osvědčenou klasiku – třeba bábovku, bublaninu nebo perník. Ať už pečete pomalu nebo ve spěchu, sáhněte po naší „**FIALOVÉ**“ směsi na pečení – přesvědčíte se, že bezlepkové pečení nemusí být záludná výzva s nejistým výsledkem, a budete si užívat čirou radost z pečení...



OBSAH

| | |
|--|----|
| BÁBOVKA BAKE-A-CAKE | 4 |
| BROWNIES | 5 |
| KOKOSOVÁ POCHOUTKA | 6 |
| TVARHOVÁ BUCHTA S ČERNÝM RYBÍZEM | 7 |
| LITÝ PERNÍK | 8 |
| MARGOT ŘEZY PODLE STELLINKY | 9 |
| JOGURTOVÁ BUBLANINA | 10 |
| RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY | 11 |
| OVOCNÉ MUFFINY | 12 |
| KOKOSOVÝ CUKETOVÝ KOLÁČ | 13 |
| KÁVOVÁ BUCHTA | 14 |
| MANDLOVÝ KOLÁČ | 15 |
| JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY | 16 |
| DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ | 17 |
| MAKAŇA – MAKOVNÍK | 18 |
| TRHANEC | 19 |
| PROŠÍVANÁ DEKA | 20 |
| MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ | 21 |
| VELIKONOČNÍ BERÁNEK | 22 |
| TVARHOVÉ ŘEZY | 23 |
| AMERICKÉ KOSTKY | 24 |
| DORT S MASCARPONE KRÉMEM A MALINAMI | 25 |
| SACHER DORT | 26 |
| JADRANSKÝ DORT | 27 |
| JAHODOVÉ ŘEZY / BORŮVKOVÉ ŘEZY | 28 |
| ŠALAMOUNOVY ŘEZY | 29 |
| MÍŠA ŘEZY | 30 |
| DROBENKOVÁ BUCHTA | 31 |
| KUBÁNSKÉ ŘEZY | 32 |
| RYCHLÁ KEFÍROVÁ BUCHTA | 33 |
| KOKOSOVO-ČOKOLÁDOVÝ HRNEČKOVÝ DORT | 34 |
| HRUŠKOVÝ OBRÁCENÝ KOLÁČ | 35 |
| MUFFINY NA SLANO | 36 |
| BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ MAKOVÁ | 37 |
| BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ VANILKOVÁ | 38 |
| PISTÁCIOVÉ ŘEZY S MALINAMI | 39 |
| PIŠKOTOVÝ DORTÍK JAHODOVÝ SE SÝREM PHILADELPHIA | 40 |
| PIŠKOTOVÝ DORTÍK ČOKOLÁDOVÝ SE SÝREM PHILADELPHIA | 41 |
| PIŠKOTOVÝ DORTÍK ANANASOVO-KOKOSOVÝ SE SÝREM PHILADELPHIA | 42 |
| PIŠKOTOVÝ DORTÍK KARAMELOVO-OŘECHOVÝ SE SÝREM PHILADELPHIA | 43 |
| PIŠKOTOVÝ DORTÍK VIŠŇOVO-ČOKOLÁDOVÝ SE SÝREM PHILADELPHIA | 44 |
| BANÁNOVÝ CHLEBÍČEK | 45 |
| MAKOVÉ KOSTKY S CITRONOVOU POLEVOU | 46 |
| OŘECHOVÝ DORT | 47 |
| TVARHOVÝ REBARBOROVÝ KOLÁČ | 48 |
| MALINOVÉ ŘEZY | 49 |
| PUDINKOVÉ ŘEZY SE SKOŘICÍ | 50 |
| PISTÁCIOVÉ BÁBOVEČKY | 51 |

BÁBOVKA BAKE-A-CAKE

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pekli ji Spejbl s Hurvínkem i Káťa se Škubánkem. Bábovka je zkrátka klasika, bez které si řada českých domácností nedokáže představit nedělní ráno. Důkazem je nespočet receptů, které kolují z ruky do ruky i internetem. Olejová, máslová, šlehačková, oříšková, čokoládová, banánová, prezidentská... atd. V každém případě je to moučník, který byste měli aspoň jedenkrát za život upéct. Už proto, že voní domovem, pohodou a bezstarostným dětstvím.

Ingredience

330 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
300 g cukru krupice
185 ml mléka
150 g Hery
7 vajec
16 g vanilkového cukru
20 g kypřicího prášku
kůra z ½ bio citronu nebo
sušená šťáva z ½ citronu
10 g kakaového prášku

Pracovní postup

1. Uřeme žloutky, Heru, cukr a vanilkový cukr do světle žluté pěny.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE, kypřicí prášek a citronovou kůru.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko, citronovou šťávu a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
4. 2/3 těsta přeneseme do bábovkové formy vymazané máslem a vysypané strouhaným kokosem. Do zbylého těsta vmícháme prosátý kakaový prášek a přidáme do formy. Můžeme jemně zapracovat vidličkou do světlého těsta.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C 45–60 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku. Zchladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.



BROWNIES

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Čokoláda, čokoláda a zase čokoláda, prostě čokoládové nebe! Tahle sladká pochoutka s nádherně vláčným středem a křupavou krustičkou na povrchu se k nám dostala z Ameriky, konkrétně z Chicaga. Věřili byste, že první recept pochází už z konce 19. století? My ji milujeme s ořechy, ale kdo chce, může si udělat „pure chocolate“ variantu. Tohle prostě musíte ochutnat. God Bless America!

Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g vlašských ořechů
- 150 g másla
- 225 g čokolády na vaření
- 4 velká vejce
- 250 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkové esence
- špetka soli
- máslo a bzl. mouka na přípravu plechu
- plech (20×30 cm)

Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 170 °C. Na plech nasypeme vlašské ořechy a pečeme je 5 minut. Necháme je vychladnout, promnutím v utěrce zbavíme slupek, které se při pečení uvolnily, a nasekáme nahrubo.
2. V horké lázni rozehřejeme máslo s nasekanou čokoládou. Odstavíme z tepla a vymícháme dohladka.
3. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem šleháme celá vejce s cukrem a vanilkovou esencí. Přidáme vychladlou čokoládu s máslem a promícháme.
4. Nakonec nasypeme do mísy směs BAKE-A-CAKE se špetkou soli a smícháme s čokoládovou hmotou a s nasekanými ořechy. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C asi 25 minut, nebo dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka. Těsto pod ní by však mělo zůstat vláčné. Před podáváním brownies nakrájíme na kostky.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

KOKOSOVÁ POCHOUTKA

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Když ho miluješ, není co řešit. Řeč je o kokosu. Pokud patříte ke kokosofilům, je tohle ten pravý moučník pro vás. Vláčný kakaový korpus, pořádná vrstva pikantní marmelády a čepice kokosového sněhu navrch! Náš tip: moučník chutná lépe druhý den, kdy se jednotlivé vrstvy krásně spojí a sníh lehounce zvlhne.

Ingredience

Těsto

- 240 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 žloutků
- 120 g moučkového cukru
- 180 g másla
- 1 sáček kypřicího prášku
- 50 g kakaa
- plech (22 × 31 cm)

Kokosový sníh

- 5 bílků
- 100 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g strouhaného kokosu

Dokončení

- 250 g rybízového džemu

Pracovní postup

1. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme žloutky a moučkový cukr do husté pěny. Přidáme změkklé máslo a šleháme, abychom získali hladkou hmotu. Do směsi BAKE-A-CAKE přidáme kypřicí prášek a kakao a postupně vmícháme do žloutkové hmoty.
2. Troubu předehřejeme na 170 °C. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10–12 minut.
3. Mezitím z bílků, moučkového a vanilkového cukru ušleháme pevný sníh. Vařečkou opatrně vmícháme strouhaný kokos.
4. Předpečené těsto vyndáme z trouby a potřeme silnější vrstvou pikantního rybízového džemu. Navrch rozetřeme připravený kokosový sníh a pečeme ještě asi 15 minut.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

TVAROHOVÁ BUCHTA S ČERNÝM RYBÍZEM

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tvarohová buchta s ovocem je česká letní klasika. Díky jednoduché a rychlé přípravě ji bez potíží zvládnete třeba i v remosce na chalupě. Kombinace černého rybízu s tvarohovým těstem je delikátní. Ti, co výraznou chuť tohoto ovoce nemají v lásce, mohou zvolit jakýkoli jiný poklad ze zahrádky – třešně, červený rybíz, maliny nebo např. angrešt. Mňam!

Ingredience

Těsto

- 320 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 250 g tvarohu
- 150 g třtinového cukru
- 300 ml mléka
- 100 ml oleje
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- olej a kukuřičná krupice na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

Pracovní postup

1. Vejce vyšleháme s třtinovým a vanilkovým cukrem, střídavě přiléváme mléko a olej, přidáme tvaroh a na závěr vmícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem.
2. Plech vymažeme olejem a vysypeme kukuřičnou krupicí. Těsto nalejeme na plech a povrch uhladíme. Rovnoměrně posypeme černým rybízem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 45 minut.
4. Po vychladnutí buchty nakrájíme a bohatě posypeme moučkovým cukrem.

Dokončení

- černý rybíz (cca 500 g)
- moučkový cukr



Foto: Helena Vybíralová

LITÝ PERNÍK

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Perník na plech patří k nejrychlejším a zároveň nejoblíbenějším zákuskům vůbec. Co rodina, to jiný osvědčený recept. My jsme si oblíbili tenhle s medem a švestkovými povidly. Povidla mu dopomohou k výraznější chuti a vláčnosti, med se zase postará o to, že moučník vydrží déle čerstvý. Co se týče finální úpravy moučníku, fantazii se meze nekladou. Někdo má rád výraznou chuť citrónové polevy, jiný dá přednost čokoládě. To už necháme na vás.

Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 ml mléka
- 2 vejce
- 100 g švestkových povidel
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 lžíce rumu
- 150 g třtinového cukru
- 100 g medu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 1 lžíce holandského kakaa (může být a nemusí)

Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci a cukrem. Za stálého šlehání postupně přidáváme med, povidla, rum a olej.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem, perníkovým kořením, a pokud chceme mít moučník tmavší, přidáme i kakao.
3. Sypkou směs postupně vmícháme do tekuté, až nám vznikne hladké řidší těsto bez hrudek.
4. Menší plech (30 × 40 cm) nebo pekáček s vyššími okraji vymažeme a vysypeme, případně použijeme papír na pečení a můžeme si tento krok odpustit. Těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 5 minut, poté teplotu snížíme na 170 °C a dopečeme. Že je moučník pečený, ověříme klasickým testem špejlí. Přibližná doba pečení je 30 minut.
6. Vychladlý perník pocukrujeme moučkovým cukrem, nebo jej můžeme ozdobit citrónovou či čokoládovou polevou.



Foto: La Hoda bez lepku

MARGOT ŘEZY PODLE STELLINKY

Autor: Jana Fialková, inspirováno receptem z kuchařky Stelly Zázvorkové

✓ Bez lepku

Stella Zázvorková pekla a vařila hodně a ráda. Svými dobrotami pak hostila široký okruh přátel a známých. O své kuchařské umění se neváhala podělit a tak po ní zůstalo hned několik knih s recepty. V jedné z nich najdete i návod na přípravu řezů z čokolády Margot. Milovníci tradiční české pochoutky s výraznou kokosovo-rumovou chutí by si tento dezert rozhodně neměli nechat ujít – s naší „fialovou“ směsí si ho navíc mohou dopřát i ti, kdo drží bezlepkovou dietu. Tyčinka Margot lepek neobsahuje, z tohoto pohledu je tedy „bezpečná“. Pozor by si měli dát jen lidé citliví na sóju.

Ingredience

- 2 čokolády Margot (případně její alternativy např. Marcus z Lidlu)
- 2 vejce
- 1 kelímek (200 g) smetany ke šlehání 33 %
- ½ kelímku mléka
- 1 kelímek cukru krupice
- 2 kelímky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kypřicí prášek

Pracovní postup

- 1. Obě čokolády nastrouháme nahrubo. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s cukrem a kypřicím práškem. Přisypeme nastrouhanou čokoládu a dobře promícháme.
- 2. Do druhé misky nalijeme smetanu na šlehání a mléko. Přidáme vejce a metličkou prošleháme.
- 3. Tekutou směs vlijeme do sypké a vařečkou dobře promícháme.
- 4. Menší plech či formu na biskupský chlebiček vymažeme tukem a vysypeme strouhaným kokosem nebo vyložíme pečicím papírem.
- 5. Těsto vlijeme do formy a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 35 minut (v případě formy na biskupský chlebiček o něco déle). Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.



Foto: Adveni

JOGURTOVÁ BUBLANINA

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Bublanina, to je léto. A léto, to jsou prázdniny – třeba u vás na chalupě. Cítíte tu pohodu? Děti lítají venku, manžel klímbá na terase a vy kouzlíte v kuchyni. Ruce vám voní čerstvým ovocem a drobenkou, a když se sejdete u stolu, všichni okolo vás spokojeně mlaskají a vy se vznášíte blahem. Vyzkoušejte tenhle úžasný moučník s jahodami, třešněmi nebo méně tradičními višněmi. Jejich nakyslá chuť je pod závějemí drobenky nebo moučkového cukru zkrátka neodolatelná!

Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 50 g másla
- 160 g cukru krupice
- 1 balíček vanilkového cukru
- 4 vejce
- 1 bílý jogurt (150 g)
- 1 balíček kypřicího prášku
- 400 g ovoce

Drobenka

- 50 g másla
- 70 g cukru krupice
- 70 g bezlepkové mouky (např. rýžová polohrubá)

Pracovní postup

1. Máslo rozpustíme a poté necháme zchladnout. Vyšleháme žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Za stálého šlehání přidáme jogurt a vlažné máslo.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh. Do vyšlehaných žloutků vmícháme nejprve sypkou směs a poté velmi zvolna a opatrně sníh z bílků.
3. Těsto vlijeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem a uhladíme stěrkou. Povrch rovnoměrně poklademe libovolným ovocem (pokud použijeme kompotované, je třeba jej nechat předem okapat na sítku).
4. Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C zhruba 40 minut. Pokud chceme použít drobenku, připravíme si ji a koláč s ní posypeme cca 10 minut před koncem pečení a necháme zezlátnout.



Foto: Adveni

RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY

Autor: Alžbeta Švorcová*

✔ Bez lepku ✔ Bez sóji

Obyčejné suroviny, neobyčejný výsledek. Tak by se dal ve stručnosti charakterizovat tenhle rychlý moučník. Jablka mu dodávají vlácnost, ořechy zas křupavost. Chutná výborně i samotný, ale pokud chcete z receptu vytěžit maximum, potřete jej pikantní marmeládou a polijte čokoládovou polevou, jako jsme to udělali my. Zvládne ho i naprostý začátečník!

Ingredience

Těsto

- 250 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 1 lžice kakaa
- 100 g nastrouhaných vlašských ořechů
- 500 g jablek, oloupaných a nastrouhaných na nudličky
- 4 vejce
- 250 g krupicového cukru
- máslo a mouka na přípravu plechu
- plech (22×31 cm)

Poleva

- 100 g čokolády na vaření
- 50 g másla

Dokončení

- 100 g jahodového nebo malinového džemu

Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a kakaem. Přidáme nastrouhané vlašské ořechy a jablka a promícháme.
2. Vejce s cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do pěny. Postupně přisypáváme směs mouky, kypřicího prášku, kakaa, ořechů a jablek a zlehka promícháme.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme asi 35 minut.
4. Čokoládu rozlámeme do misky, přidáme máslo a mícháme v horké vodní lázni, dokud se nerozehřeje. Ještě teplý moučník potřeme džemem a polijeme čokoládovou polevou. Před krájením ho necháme úplně vychladnout.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

OVOCNÉ MUFFINY

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Chystáte dětskou oslavu a nevíte, čím potěšit malé strávníky? Muffiny jsou vždycky sázkou na jistotu. Tyhle extra ovocné si vaši hosté zamilují. Do těsta se krom ovoce přidává i šťáva z kompotu, díky níž jsou malé dortíky přímo božsky vláčné. A když je vyskládáte do pyramidy a dozdobíte polevou a sypáním (čím barevnější, tím lepší), budete zaručeně královnou párty. Z uvedeného množství připravíte 12 ks muffinů.

Ingredience

- 190 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 125 g cukru moučka
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 vejce
- ½ kypřicího prášku
- 1 malý ovocný kompot (meruňky, broskve, mandarinky...)

Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s moučkovým cukrem a kypřicím práškem.
2. Do sypké směsi vmícháme olej a celá vejce.
3. Přidáme ovoce pokrájené na kousky a 100 ml šťávy z kompotu.
4. Pokud se nám těsto zdá příliš husté, přidáme víc ovocné šťávy. V opačném případě zahustíme směsí BAKE-A-CAKE.
5. Těsto rozdělíme do 12 papírových košíčků na muffiny (pokud nemáme speciální plech na muffiny, použijeme dva papírové košíčky pro větší pevnost). Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30 minut.



Foto: La Hoda bez lepku

KOKOSOVÝ CUKETOVÝ KOLÁČ

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Strouhaná cuketa je výborný způsob, jak odlehčit jakýkoli třený koláč. My jsme se díky Helence přesvědčili, že si navíc skvěle rozumí s chutí kokosu. Pomyslnou třeshinku na dortu tohoto super rychlého moučníku představuje lahodný krém z bílé čokolády a zakysané smetany, kterým se buchta na závěr potírá.

Ingredience

Těsto

- 190 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 140 g mletého kokosu
- 130 g třtinového cukru
- 150 ml olej
- 250 ml vody
- 170 g mladé neloupané nastrouhané cukety
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- olej a mletý kokos na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

Dokončení

- 100 g bílé čokolády
- 200 g zakysané smetany
- mletý kokos na posypání

Pracovní postup

1. Vejce vyšleháme s třtinovým a vanilkovým cukrem, střídavě přiléváme olej a vodu, přidáme nastrouhanou cuketu a na závěr vmícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a mletým kokosem.
2. Plech vymažeme olejem a vysypeme kokosem. Těsto nalejeme na plech a povrch uhladíme.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 30 minut.
4. Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, smícháme se zakysanou smetanou a rozetřeme na zchladlou buchtu. Bohatě posypeme strouhaným kokosem a necháme ztuhnout.



Foto: Helena Vybíralová

KÁVOVÁ BUCHTA

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pokud hledáte recept na jednoduchý a přitom efektní dezert k odpolední kávě, právě jste ho našli! Kombinace vláčného korpusu a lehounkého šlehačkového moka krému vyrazí vaši návštěvě dech. Pozor si dejte, pokud používáte želatinu připravovanou zatepla. Do šlehačky se musí lít skutečně zchladlá. Doporučujeme dortík dozdobit praženými kávovými zrnky v hořké čokoládě a podávat se silným espressem.

Ingredience

Korpus

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 200 ml jogurtu
- 120 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 20 g kypřicího prášku

Krém

- 250 ml smetany na šlehání (33%)
- 25 g moučkového cukru
- 50 ml teplé vody
- 25 g hořké čokolády
- 4 g vanilkového cukru
- 25 g želatinového ztužovače Dr. Oetker
- 4 g instantní kávy

Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s cukrem a práškem do pečiva.
2. Rozšleháme vejce s jogurtem a vmícháme do nich suchou složku. Přemístíme do dortové formy vyložené pečícím papírem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Poté necháme zchladnout.
3. Ušleháme vychlazenou šlehačku s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a instantní kávou. Želatinový ztužovač rozmícháme v 50 ml vlažné vody a vmícháme do ušlehané moka šlehačky.
4. Krém natřeme na dort a posypeme hoblíčky hořké čokolády. Vychladíme v ledničce a podáváme.



Foto: Adveni

MANDLOVÝ KOLÁČ

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

V jednoduchosti je krása. Tak by se dal ve stručnosti popsat tento výborný mandlový koláč. Poctivé třeňé těsto s lahodnou chutí másla a rumu doplňuje křupavá křusta z opečených sekaných mandlíček. Ať vám chutná!

Ingredience

Těsto

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g moučkového cukru
- 250 g másla
- 20 ml rumu
- 50 ml mléka
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- olej a směs BAKE-A-CAKE na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

Pracovní postup

1. Máslo utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Jedno po druhém do směsi zašleháme vejce.
2. Přisypeme směs BAKE-A-CAKE smíchanou s kypřicím práškem a solí, přidáme mléko a rum a stále šleháme.
3. Vzniklé těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a povrch pečlivě uhladíme. Posypeme sekanými mandlemi.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 30 minut. Po vychladnutí koláč nakrájíme a bohatě posypeme moučkovým cukrem.

Dokončení

- 100 g loupaných sekaných mandlí
- moučkový cukr



Foto: Helena Vybíralová

JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Milujete moučníky s jablky a skořicí, ale jablečných štrúdlů a hraběniných řezů už máte dost? Pak vyzkoušejte tenhle jednoduchý a přitom efektní moučník. Že jste v minulosti roládu zkoušeli a nedopadla dobře? Nemějte strach! Jablka zajistí, že bude krásně vláčná a na povrchu nepopraská. A navíc, není potřeba žádné náplně!

Ingredience

- 5 vajec
- 8 lžic cukru krupice
- 8 lžic Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ¼ lžičky kypřicího prášku
- 5–6 oloupaných jablek
- 100 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek
- 1 lžička mleté skořice

Pracovní postup

1. Jablka oloupeme, na hrubém struhadle nastrouháme na nudličky a rovnoměrně je navrstvíme na menší plech (asi 30 × 35 cm) vyložený papírem na pečení. Posypeme sekanými ořechy, rozinkami a skořicí.
2. Na těsto šleháme celá vejce s cukrem do husté pěny (alespoň 10 minut), po lžících vmícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem.
3. Těsto nalijeme na jablka, urovnáme a pečeme při 160–170 °C asi 15 minut.
4. Upečený korpus vyjmeme z trouby, poprášíme moučkovým cukrem a opatrně překlápíme na suchou utěrku. Necháme chladnout 5 minut, odstraníme z povrchu papír na pečení a roládu pevně stočíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a krájíme.



Foto: La Hoda bez lepku

DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Dýňové pyré dodá těstu neskutečnou vlácnost a hebkost. Své výrobní tajemství můžete tajit, ale pravděpodobně vás prozradí krásně oranžová barva moučnicku. Koláč je také možné upéct jako klasickou bábovku. V tom případě však snižte teplotu a prodlužte dobu pečení. Výborně chutná ještě teplý s kopečkem zakysané smetany.

Ingredience

250 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
125 g třtinového cukru
200 ml smetany na šlehání (30%)
2 vejce
5 vrchovatých lžic dýňového
pyré
1 sáček kypřicího prášku
2 lžičky skořice
1 vrchovatá lžice holandského
kakaa
špetka soli

Pracovní postup

1. Utřeme třtinový cukr se žlutky, postupně vešleháme smetanu a dýňové pyré. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s bezlepkovým kypřicím práškem, skořicí a špetkou soli. Do tekutého základu zapracujeme sypkou směs a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.
3. Do vymazané a vysypané formy na koláč či bábovku nalijeme $\frac{2}{3}$ těsta. Ke zbylé $\frac{1}{3}$ těsta přidáme vrchovatou lžici kakaa a dobře promícháme. Tmavé těsto navršíme na světlé a lehce promícháme.
4. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 30 minut (provedeme zkoušku špejlí). Koláč necháme ve formě ještě lehce „dojít“ a poté vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout. Podáváme ideálně s odpoledním čajem či kakaem. Dobrou chuť!
5. Náš tip: Dýňové pyré můžete koupit hotové, nebo si lehce vyrobíte doma. Máslovou dýni zbavte semínek a pokrájejte na větší kousky. Ty naskládejte na plech vyložený pečicím papírem a lehce zakápněte olivovým olejem. Pečte v předem vyhřáté troubě na 200 °C do změknutí. Zchladlou dužinu rozmixujte s 1 polévkovou lžicí avokádového nebo javorového sirupu. Skladujte v lednici (vydrží asi 4 dny).



Foto: La Hoda bez lepku

MAKAŇA – MAKOVNÍK

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Zkuste se zamyslet nad plodinou typickou pro naši českou kotlinu. Asi vás jako první napadne chmel. A co mák? Věděli jste, že Čechy jsou makovou pěstitelskou velmocí? Není divu, že tato drobná černá zrníčka tvoří neodmyslitelnou součást naší národní kuchyně. Jeho výjimečná chuť a mimořádně vysoký obsah vápníku jsou hned dva pádné důvody, proč si ho alespoň občas dopřát. Výborně chutná např. v tradičním makovníku.

Ingredience

Těsto

- 220 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec
- 230 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 ml vody
- 150 ml oleje
- 1 sáček kypřicího prášku
- 160 g celého máku
- tuk a mouka na přípravu plechu
- plech (22 × 31 cm)

Pracovní postup

1. V robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme vejce a moučkový i vanilkový cukr do pěny a za stálého šlehání pomalu přiléváme vodu a olej.
2. Kypřicí prášek smícháme se směsí BAKE-A-CAKE a mákem a zlehka vmícháme do vyšlehané hmoty.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný (nebo pečícím papírem vyložený) plech.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C a makovník pečeme zhruba 45 minut.
5. Upečený a vychladlý makovník bohatě poprášíme prosátým moučkovým cukrem.

Dokončení

moučkový cukr na posypání



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

TRHANEC

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Ta nejjednodušší jídla bývají často ta nejlepší. A také nejoblíbenější. Trhanec má svůj původ v rakouské kuchyni. Je to lehká karamelizovaná palačinka ze sladkého těsta natrhaná na kousky. Co kraj či dokonce rodina, to jiný způsob dochucení. Někde přidávají rozpečená jablka a rozinky, jinde lesní ovoce a tvaroh či šlehačku. V každém případě jde o výborný a rychlý pokrm, který zafunguje jako sladký oběd pro děti i jako dezert k nedělní kávě.

Ingredience

Těsto

- 300 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g cukru moučka
- 400 ml mléka
- 5 vajec
- ½ kypřicího prášku
- máslu na opékání

Dohotovení

- 1 vanička plnotučného tvarohu
- 2 lžíce cukru moučka
- čerstvé nebo kompotované ovoce či marmeláda
- moučkový cukr na posypání

Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. Smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. K ušlehaným žloutkům střídavě přidáváme mléko a sypkou směs. Šleháme, dokud nezískáme kompaktní těsto hutnější konzistence než např. na palačinky. Na závěr vmícháme sníh z bílků.
3. V pánvi rozehřejeme máslo, nalijeme vyšší vrstvu těsta a opékáme z obou stran. Pozor, hlídáme si teplotu, těsto má tendenci se připalovat.
4. Opečenou placku ještě na pánvi roztrháme vidličkou a dopečeme dozlatova.
5. Trhanec přemístíme na talíř a bohatě posypeme moučkovým cukrem. Takto postupujeme, dokud nespotřebujeme veškeré těsto.
6. Pocukrovaný trhanec dozdobíme oslazeným tvarohem a ovocem či marmeládou.



Foto: Jana Fialková

PROŠÍVANÁ DEKA

Autor: Adveni podle časopisu APETIT

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tahle prošívaná deka vás zahřeje minimálně stejně dobře jako ta v posteli! Nahořklé kakao v kombinaci s tvarohovým krémem je opravdová lahoda. Navíc krém nastříkaný do mřížky na těsto vytvoří krásný plastický vzor. Tak na co čekáte? Uvařte si horké kakao a šup pod deku!

Ingredience

- 2 hrnky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec
- 1 hrnek krupicového cukru (na kakaového těsta)
- 3 lžice krupicového cukru (na ochucení tvarohu)
- 2 lžice kakaa holandského typu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- ½ hrnku slunečnicového oleje
- 500 g polotučného tvarohu
- ½ sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 3 lžice mléka
- máslo a bz. mouka nebo kokos na vymazání a vysypání plechu
- plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem

Pracovní postup

1. Na odměřování ingrediencí použijte hrnek o objemu 250 ml. Plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem vymažte máslem, vysypte bezlepkovou moukou nebo kokosem.
2. Čtyři vejce rozklepněte a opatrně oddělte bílky a žloutky. Bílky zatím dejte i se šlehacími metlami do chladničky, pak se vám zaručeně povede tuhý sníh. Čtyři žloutky utřete s cukrem.
3. Směs BAKE-A-CAKE promíchejte s kakaem, vanilkovým cukrem i kypřicím práškem a pak postupně zašlehavejte ke žloutkovému krému. Potom stejným způsobem zašlehavejte půl hrnku vlažné vody a olej.
4. Ze čtyř vychlazených bílků ušlehajte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do kakaové hmoty. Kakaové těsto vlijte na plech a povrch uhladte. Předehřejte troubu na 180 °C.
5. Tvaroh smíchejte se zbylým vejcem, třemi lžicemi cukru a vanilkovým pudinkovým práškem. Pokud je krém moc hustý, můžete ho naředit několika lžicemi mléka.
6. Ochucený tvarohový krém naplňte do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a křížem krážem jím ozdobte kakaové těsto. Buchtu pečte v předehřáté troubě zhruba 35 minut.



Foto: Adveni



MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Tenhle recept je kombinací tradičního amerického moučníku Carrot Cake a švýcarské speciality Rüblitorte. Ta je charakteristická právě pořádným nášupem mandlí, které mrkvovník pozvednou ještě o úroveň výš. A jestli je vám to pořád málo, přidejte do těsta na kousky nasekanou kvalitní hořkou čokoládu. Pořád si přece můžete říkat, že vlastně jíte zeleninu.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec, žloutky a bílky zvlášť
- 100 ml kokosového oleje
- 100 g třtinového cukru
- 150 g medu
- 200 g mrkve, nejemno nastrouhané
- 150 g mletých mandlí
- 1 lžice kypřicího prášku
- 1 lžice citronové šťávy
- kokosový olej a kokos na formu

Pracovní postup

1. Troubu přehřejeme na 180 °C. Rozevírací kruhovou formu o průměru 28 cm vymažeme kokosovým olejem a vysypeme strouhaným kokosem.
2. Vejce oddělíme, bílky zatím odložíme do lednice. Žloutky s cukrem a medem ušleháme do pěny, přidáme mandle, směs BAKE-A-CAKE smíchanou s kypřicím práškem, kokosový olej a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme mrkev.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta.
4. Těsto vlijeme do formy a pečeme 35–40 minut. Pro jistotu uděláme zkoušku zápichnutou špejlí. Podáváme se zakysanou smetanou, nebo jen tak pocukrovaný moučkovým cukrem.



Foto: La Hoda bez lepku

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Hody hody doprovody, dejte vejce malovaný! Beránek patří k Velikonocům stejně neodmyslitelně jako mazanec nebo velikonoční nádivka zvaná „hlavička“. Nejlepší beránci z těch, co se nepasou na louce, nýbrž se pečou ve formě, jsou ti z biskupského těsta se spoustou rozinek, kandovaného ovoce a hořkou čokoládou. Uznáváme, není to zrovna dietní dezert, ale když Velikonoce jsou jen jednou za rok...

Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 120 g másla
- 120 g moučkového cukru (1 lžíci ubereme do sněhu)
- 4 vejce
- ½ sáčku kypřicího prášku
- 50 g rozinek máčených v rumu
- 50 g kandované kůry citron nebo pomeranč
- 50 g nasekané hořké čokolády

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s 1 lžící moučkového cukru na tuhý sníh. Žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do husté pěny, pomalu po částech přidáváme změkklé máslo a dále šleháme.
2. Do mísy přesejeme směs BAKE-A-CAKE a promícháme jí s kypřicím práškem.
3. Sypkou směs přidáme k utřeným žloutkům s cukrem a máslem a nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
4. Do vzniklého těsta zapracujeme rozinky, kandované ovoce a čokoládu.
5. Forma na beránka musí být pečlivě vymazaná a vysypaná bezlepkovou strouhankou. Pečeme na 170 °C 40 až 50 minut. Po vyjmutí necháme chvíli chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze) a potom opatrně vyklápíme.



Foto: La Hoda bez lepku

TVAROHOVÉ ŘEZY

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tento recept je o něco pracnější, ale vynaložené úsilí se rozhodně vyplatí. Výsledkem je moučník lehký jako obláček s příjemně nakyslou tvarohovou chutí a jemným nadýchaným piškotem. Pomyslnou třešničkou na dortu je pak posypka ze strouhané čokolády či sekaných ořechů, případně – pokud se nedokážete rozhodnout – kombinace obojího. Pokud řezy upečete v kulaté formě, obtoží se ctí i jako dort na oslavu narozenin nebo jinou sváteční příležitost.

Ingredience

Těsto

- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 6 vajec
- 180 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- špetka soli
- plech (30 × 35 cm)

Náplň

- 500 g plnotučného tvarohu
- 200 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 4 lžíce mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 žloutky

Dokončení

nastrouhaná čokoláda nebo
nasekané vlašské ořechy
na ozdobení

Pracovní postup

1. Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do husté pěny. Postupně přidáváme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a šleháme dohladka. Z bílků se špetkou soli ušleháme pevný sníh a zlehka ho zapracujeme do žloutkové pěny.
2. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 15–20 minut v troubě předehřáté na 175 °C. Upečený korpus rozdělíme na třetiny.
3. V míse vyšleháme ručním elektrickým šlehačem tvaroh se změkklým máslem a moučkovým cukrem do pěny. Mléko s vanilkovým cukrem a žloutky dáme do rendlíku. Šleháme přímo na ohni, dokud směs nezačne vřít. Ihned odstavíme.
4. Do připraveného tvarohu vmícháme teplou žloutkovou směs a vyšleháme nadýchaný krém. Dáme ho na 15 minut do chladničky, aby ztuhl a dal se dobře roztírat.
5. Na jednu třetinu korpusu rovnoměrně rozetřeme třetinu tvarohového krému, přikryjeme druhým korpusem, potřeme druhou třetinou krému a přikryjeme třetím korpusem. Povrch potřeme zbylým krémem.
6. Moučník posypeme nastrouhanou čokoládou nebo nasekanými ořechy a dáme chladit. Před podáváním ho nakrájíme na řezy. Uchováme v ledničce.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

AMERICKÉ KOSTKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ **Bez lepku** ✓ **Bez sóji** (Pokud nepoužijeme sójovou smetanu na dokončení.)

Kdo někdy navštívil Ameriku, potvrdí, že tam je všechno tak nějak maxi. Krajinou počínaje a mega balením hranolek v supermarketu konče. Proč to zmiňujeme? Protože tenhle dezert není nic pro minimalisty. Hutný kakaový podklad, pořádná nálož nadýchaného pudinkového krému, bohatá vrstva šlehačky a navrch ještě poctivá porce strouhané čokolády. Odložte pro jednu kalorické tabulky a nechte se strhnout touhle sladkou smršť!

Ingredience

Píškot

- 200 g cukru krystal
- 170 ml vody
- 180 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 40 g kaka
- 40 ml oleje
- 7 žloutků
- plech o rozměrech 40 × 31 cm

Pudinková náplň

- 800 ml mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinku
- 110 g cukru moučka
- 7 bílků

Dokončení

- 300 ml rostlinné šlehačky nebo běžné šlehačky
- 100 g strouhaná hořká čokoláda

Pracovní postup

1. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání přilejeme olej a vodu. Smícháme směs BAKE-A-CAKE s kakaem a kypřicím práškem a postupně zašleháme do tekuté směsi.
2. Těsto nalijeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem. Povrch pečlivě uhladíme stěrkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 10 minut.
3. Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do horkého pudinku. Krém rozetřeme na upečený píškot a dáme na dalších cca 15 minut zapéct.
4. Po vychladnutí „poškrábeme“ hladký povrch moučníku vidličkou a prsty odstraníme seškrábané kousky krému.
5. Ušleháme pevnou šlehačku. Pokud použijeme běžnou smetanu, přidáme do ní ztužovač. V případě rostlinné smetany to není potřeba.
6. Ušlehanou šlehačku rozetřeme na moučník, povrch uhladíme stěrkou a bohatě posypeme strouhanou čokoládou. Dáme vychladit.
7. Hotový moučník krájíme na pravidelné kostky nožem namočeným v horké vodě.



Foto: Helena Vybíralová

DORT S MASCARPONE KRÉMEM A MALINAMI

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tento recept patří k malinko složitějším a náročnějším na čas i finance. Ale každá sváteční příležitost, ke které se podobný dort chystá, si zkrátka žádá náležitou přípravu. Až ho ochutnáte, nebudete vynaložené námahy a peněz litovat. Lehounký světlý korpus v kombinaci s lahodně sladkým krémem z bílé čokolády a pikantní malinovou náplní si získá každého. Dáme za to ruku do ohně!

Ingredience

Korpus

- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 80 g cukru krupice
- 1 vanilkový pudink
- 6 vajec
- 4 lžice rumu
- ½ kypřicího prášku
- špetka soli
- 1 malinová marmeláda
- dortová forma o průměru 24 cm

Krém

- 200 g bílé čokolády (např. Fin Caré z Lidlu)
- 200 g smetany ke šlehání 33 %
- 80 g másla
- 500 g mascarpone

Malinová náplň

- 300 g malin (čerstvých nebo mražených) – pár malin odložit stranou na ozdobení
- 80 g cukru krupice
- 1 rumový cukr
- 2 balíčky „Červeného cukrářského želé Dr. Oetker“
- voda

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky a bílky. Ušleháme tuhý sníh z bílků se špetkou soli a polovinou cukru krupice. Žloutky utřeme s druhou polovinou cukru do světlé pěny, poté vešleháme rum.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE, vanilkový pudink a kypřicí prášek. Sypkou směs zašleháme do žloutkové směsi. Nakonec zlehka vmícháme sníh.
3. Dno dortové formy o průměru 24 cm vyložíme pečicím papírem, stěny lehce potřeme olejem. Těsto vlijeme do formy a urovnáme stěrkou.
4. Pečeme na horkovzduch při 170°C po dobu 20 min., pak vypneme troubu, neotvíráme ji a ještě tak 10 minut necháme dojít.
5. Piškot bude po upečení vysoký cca 6 cm a je možné jej rozkrojit na 2 nebo 3 pláty, podle toho, jestli chceme použít jednu vyšší nebo dvě nižší vrstvy krému.
6. Na krém zahříváme v hrnku smetanu s máslem. Když směs začne vřít, odstavíme z tepla a přidáme nalámanou bílou čokoládu. Mícháme do úplného rozpuštění. Dáme vychladit (nejlépe přes noc, alespoň však 4 hodiny). Poté do směsi zašleháme mascarpone.
7. Na malinovou náplň zahříváme maliny s cukrem. Když je ovoce polorozpadlé, dolijeme vodou, abychom dohromady získali 500 ml hmoty. Přidáme cukrářské želé a postupujeme dle návodu na obalu – povaříme asi minutu a necháme zchladnout.
8. Korpus rozkrojíme na 2–3 pláty. Do dortové formy položíme první plát, potřeme vrstvou krému, pak malinovou náplní a přiklopíme dalším plátem, který jsme potřeli marmeládou. V případě 3 plátů postup zopakujeme.
9. Část krému (asi 1/4 až 1/3 si uchováme pro finální dozdobení. Dort dáme ve formě vychladit do ledničky nejlépe přes noc. Na závěr ozdobíme zbytkem krému a malinami.



Foto: Jana Fialková

SACHER DORT

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Sacher patří k naprosté klasice. Jsou tací, kteří si na ten pravý nefalšovaný neváhají zajet do Vídně, my ostatní si ho s chutí a láskou připravujeme doma. Recepty na tenhle výborný čokoládový dort se liší jen minimálně. Ingredience jsou vždy stejné, mění se maximálně jejich poměry. Náš recept je upravený na míru směsi BAKE-A-CAKE tak, aby s ní fungoval a výsledek Vašeho snažení byl jednoduše dokonalý.

Ingredience:

Na těsto:

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 8 vajec
- špetka soli
- 150 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 150 g čokolády alespoň 60 %
- 1 sáček kypřicího prášku
- dortová forma o průměru 24 cm

Na potření:

- 200 g meruňkové marmelády

Na polevu podle Jany Fialkové:

- 200 g 52% čokolády na vaření z Lidlu
- 4 kávové lžičky kokosového tuku

Na klasickou polevu:

- 90 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 110 g čokolády alespoň 60%

Pracovní postup:

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s cukrem krupicí na tuhý sníh a zatím ponecháme stranou.
2. Máslo a moučkový cukr vyšleháme do pěny. Do této pěny dále postupně zašleháváme žloutky – jeden po druhém. Dále zašleháme rozpuštěnou, avšak ne horkou čokoládu.
3. Do vzniklé čokoládové hmoty zašleháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Pak jemně vmícháme sníh z bílků a cukru krupice.
4. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme na 170 °C 50 až 60 minut. Po vyjmutí z trouby necháme dort chvíli (cca 20 minut) chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze).
5. Korpus opatrně vyndáme z formy a necháme ho ještě chladnout. Pokud bude mít korpus i po zchladnutí „vypouklinu“, prostě ji seřízneme, aby byl dort rovný. Pak korpus dlouhým nožem v polovině vodorovně rozřízneme.
6. Horní části obou dílů potřeme marmeládou a pak je spojíme k sobě. Marmeládou potřeme dort i po obvodu. (Marmeládu můžete trochu nahřát, aby byla teplejší a lépe se roztírala.)
7. Připravíme si čokoládovou polevu.
 - Dle autorky receptu jednoduše rozpustíme čokoládu s kouskem kokosového tuku. Zhruba 2 kávové lžičky tuku na 100 g čokolády. Poleva se snadno rozteče a dělá krásnou rovnou plochu, dobře tuhne a je tenká a křupavá.
 - Nebo polevu „klasickou“. V rendlíčku rozpustíme ve vodě cukr a přivedeme k varu. Pak teplotu stáhneme a vaříme ještě 3 minuty. Odstavíme, necháme mírně zchladnout a přidáme nalámanou čokoládu, mícháme do rozpuštění. Polevu necháme mírně zchladnout a pak naléváme na dort.
8. Dort necháme ztuhnout alespoň 2 hodiny v lednici.
9. Podáváme se šlehačkou a s láskou!



Foto: Adveni

JADRANSKÝ DORT

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jadranský dort – to je moje dětství, neobešly se bez něj žádné narozeniny. Je to už mnoho a mnoho let, co ho cukrárny přestaly prodávat, a pokud už se někde objeví, s mou vzpomínkou na dětství nemá nic společného. Přestože už uběhlo tolik let, tu chuť mám stále v živé paměti. Stačí zavřít oči a zasnít se. Korpus byl snadný, ale vyladit náplň tak, aby se věrně přiblížila dávnému originálu, chvíli trvalo. Pokud se Jadran mihnul i Vaším dětstvím, posuďte, zda se to podařilo. Zavřete oči a cestuje zpět časem do sladkého dětství!

Ingredience

Na těsto:

- 165 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g cukru krupice
- 90 ml mléka
- 75 g másla
- 3 (velká) nebo 4 (malá) vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 10 g kypřicího prášku
- 10 g kakaa

Na krém:

- 120 g lískových ořechů umletých na hrubo
- 250 ml mléka
- 70 g cukru krupice
- 130 g změkklého másla

Na dokončení:

- 600 ml smetany ke šlehání 40%
- 12 ks celých lískových ořechů na zdobení

Poznámky:

Sehnat 40% šlehačku je důležité. Pokud byste chtěli pracovat se šlehačkou 33%, musíte použít ztužovač. Budeme potřebovat také dortovou formu o průměru 23 cm. Dále máslo na její vymazání a trochu směsi na vysypání.



Pracovní postup

Nejdříve si připravíme korpus.

1. Utřeme žloutky, máslo, cukr krupici a vanilkový cukr do světle žluté pěny. Pak vmícháme kakao.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE a kypřicí prášek.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh.
4. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
5. Těsto vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy na dort.
6. Vložíme do trouby předehřáté na 170 °C a pečeme cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
7. Upečený korpus ještě teplý vyklopíme a necháme vychladnout.
8. Jakmile korpus vychladne, odkrojíme jeho vrchní část – asi 1/3 a odložíme si ji pro přípravu krému.
9. Náplň připravíme tak, že svaříme mléko s cukrem, přidáme namleté ořechy a za stálého míchání vaříme zhruba 5 minut. Pak necháme zchladnout.
10. Odkrojenou vrchní část korpusu rozdrobíme a vmícháme do ořechové hmoty.
11. Změkklé máslo vyšleháme a taktéž vmícháme do vzniklé hmoty.
12. Krém rovnoměrně rozetřeme na korpus a dáme ztuhnout do lednice.
13. Jakmile oříškový krém ztuhne, ušleháme si šlehačku a rozetřeme ji jako poslední vrstvu na dort.
14. Trochu šlehačky si ponecháme na zdobení. Zdobení dokončíme lískovými oříšky.
15. Necháme vychladit v lednici.



Foto: Adveni

JAHODOVÉ ŘEZY / BORŮVKOVÉ ŘEZY

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jahody se šlehačkou to je klasika všech klasik. A když šlehačku osvěžíte jahodovým jogurtem a jako základnu pro tuto pochoutku použijete vláčný piškot, povýšíte ji na druhou. Estetický dojem vyšperkujete červeným dortovým želé. Zkuste také variantu s borůvkami.

Ingredience

Na těsto:

- 165 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g cukru krupice
- 90 ml mléka
- 75 g másla
- 3 (velká) nebo 4 (malá) vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 10 g kypřicího prášku

Na náplň:

- 400 ml smetany ke šlehání 40%
- 150 g jogurtu jahodového / jogurtu borůvkového na borůvkovou variantu
- 50 g moučkového cukru

Na dokončení:

- 500 g jahod / borůvek na borůvkovou variantu
- 1 ks dort-želé červené Dr. Oetker
- 2 polévkové lžíce cukru
- 250 ml vody

Poznámky:

Sehnat 40% šlehačku je důležité. Pokud byste chtěli pracovat se šlehačkou 33%, musíte použít ztužovač.

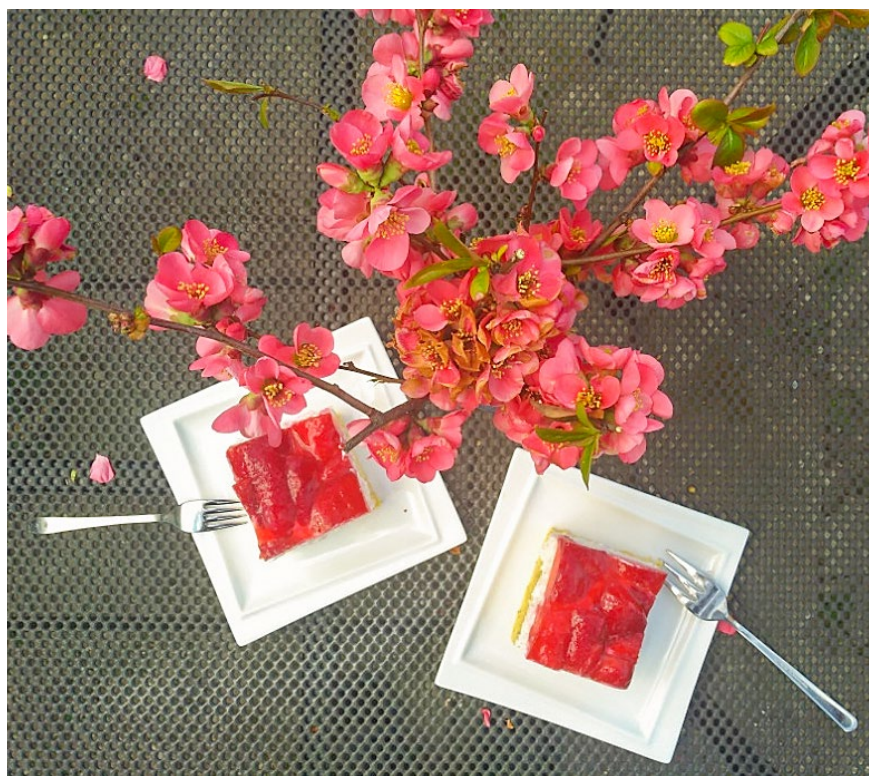
Budete také potřebovat plech o rozměrech zhruba 29 cm × 23 cm. Dále máslo na jeho vymazání a trochu směsi nebo třeba kokosu na vysypání.

Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme korpus.
2. Utřeme žloutky, máslo, cukr krupici a vanilkový cukr do světle žluté pěny.
3. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE a kypřicí prášek.
4. Z bílků ušleháme pevný sníh.
5. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
6. Těsto vylijeme na vymazaný a třeba kokosem vysypaný plech.
7. Vložíme do trouby předehřáté na 170 °C a pečeme cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
8. Na přípravu náplně si ušleháme šlehačku dotuha.
9. Přidáme jogurt, cukr a zamícháme.
10. Náplň potřeme vychladlý korpus a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
11. Jahody /borůvky omyjeme, očistíme a koláč obložíme.
12. Želé připravíme s cukrem a vodou podle návodu na obale.
13. Pomocí štětce nebo mašlovacíky natřeme na jahody /borůvky a necháme ztuhnout.



Foto: Adveni



ŠALAMOUNOVY ŘEZY (vařená čoko buchta, rumové řezy, hop do trouby)

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Šalamoun byl izraelský král, který vládl kolem roku 900 před Kristem a proslul svou moudrostí. O Šalamounovi toho víme hodně, avšak zjistit, proč se tyto řezy nazývají právě Šalamounovy, to se mi vypátrat nepodařilo. Možná proto, že je to moudrý – rychlý, snadný a moc dobrý moučník, který ocení každý? I hospodyňka i strážníci. Že se jedná o extra rychlou buchtu, naznačují i jiné názvy, pod kterými je známá: „Šup do trouby“, „Hop do trouby“. Pojmenování „Vařená čoko buchta“ zase popisuje první část přípravy této pochoutky, kdy se většina ingrediencí spolu nejdříve vaří. Pokud tento moučník znáte jako „Rumové řezy“, je jasné, že ačkoliv to lze, vy rum asi nevynecháte. Tyto řezy určitě zařadíte mezi své oblíbené, ať už jako „Šalamounovy“ nebo „Rumové“, či jako „Vařenou čoko buchtu“ nebo „Hop do trouby“.

Ingredience

Na těsto

- 250 ml másla
- 500 g cukru krupice
- 250 ml vody
- 3 lžice kakaa
- 500 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 4 vejce

Na dokončení

- 60 ml rumu
- Na posypání strouhaný kokos, nebo dle chuti namleté mandle či ořechy, případně nastrouhanou čokoládu.

Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

1. Do hrnce nasypeme cukr, zalijeme ho vodou, přidáme máslo a kakao. Za stálého míchání zahříváme, aby se všechny ingredience spojily. (Hlídáme, aby směs neprošla varem.)
2. Z připravené hmoty odebereme cca 160 ml a přilijeme k nim rum, zamícháme a ponecháme si stranou.
3. Do zbylé hmoty důkladně vmícháme vejce a směs BAKE-A-CAKE promíchanou s kypřicím práškem.
4. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
5. Po upečení ihned poléváme směsí s rumem, kterou jsme si ponechali stranou. Rumová poleva se hezky vpije do moučníku.
6. Moučník posypeme kokosem, případně ořechy či mandlemi, nebo nastrouhanou čokoládou.



Foto: Adveni



MÍŠA ŘEZY

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kakaový piškot, na něm tvaroh zalitý tenkou křupavou vrstvou čokolády. To jsou Míša řezy. Variace na oblíbený tvarohový nanuk s roztomilým jménem Míša. Tento dezert chutná všem, malým i velkým. Obzvláště je-li pořádně vychlazený. Navíc si u něj můžeme tak trochu namlouvat, že mlsáme zdravě. Obsahuje totiž opravdu poctivou dávku tvarohu.

Ingredience

Na těsto

- 270 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 180 g cukru krupice
- 30 g kaka
- 6 vajec
- 1 prášek do pečiva
- 130 ml oleje
- 130 ml mléka
- špetka soli

Na krém

- 1 kg tvarohu
- 250 g másla
- 150 g moučkového cukru

Na polevu

- 100 g másla
- 150 g hořké čokolády (alespoň 55%)

Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků a z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Bílkový sníh si odložíme stranou.
2. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny a přilijeme olej.
3. Do žloutkové směsi postupně přidáváme mléko a směs BAKE-A-CAKE smíchanou s práškem do pečiva.
4. Na závěr opatrně vmícháme sníh z bílků.
5. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí. (Špejli zapícháme doprostřed korpusu, a pokud ji vytáhne čistou, je upečeno.)
7. Ingredience na krém si necháme v pokojové teplotě.
8. Máslo vyšleháme s cukrem a postupně přidáváme tvaroh a šleháme dohladka.
9. Krém rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus.
10. Dáme do lednice vychladit.
11. Mezitím si připravíme čokoládovou polevu.
12. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
13. Na vychlazené řezy rozprostřeme tenkou vrstvou čokoládové polevy a necháme znovu vychladit.



Foto: Lenka Jurečková



DROBENKOVÁ BUCHTA

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Vždy když se přiblíží léto (rozuměj plavková sezóna), zařeknu se, že to sladké omezím, že teď už budu z buchet uzobávat jen drobenku, protože vím, že základem úspěchu jsou reálná předsevzetí a že drobenky se prostě nevzdám ani za cenu potupy na koupališti. S tímto strategickým plánem jsem se svěřila své kamarádce. Jenže když máte za kamarádku Lenku Jurečkovou, navrhne a nazkouší Vám zrovna celou DROBENKOVOU BUCHTU! Jak to ta holka dělá, že i ty nejobyčejnější věci povýší na opravdové pochoutky?! No nic, stejně jsou teď v módě spíše kypré tvary. . .

Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 250 g cukru krupice
- 250 g másla
- 300 ml mléka
- 1 sáček kypřicího prášku
- 5 vajec
- špetka soli

Dále

dle chuti a možností ovoce
nebo marmeláda nebo
čokoláda

Poznámka:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

1. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a odložíme si ho stranou.
2. Do mísy dáme směs BAKE-A-CAJE, cukr a na kostičky nakrájené studené máslo a připravíme drobenku. Z celého množství připravené drobenky si odebereme 250 g a odložíme si je stranou.
3. K drobence v míse přimícháme žloutky, mléko a kypřicí prášek. Vše promícháme. Výsledné těsto nemusí být úplně hladké. Nakonec do něho opatrně vmícháme sníh z bílků.
4. Těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a uhladíme ho.
5. Na těsto můžeme klást kompotované nebo čerstvé ovoce, kostičky čokolády, nebo lžičkou marmeládu. Výborné je také povrch v tenčí vrstvě pokryt nastrouhanými jablky a posypat skořicí.
6. Buchtu nakonec posypeme odebranou drobenkou a dáme péct do trouby rozehráté na 160 °C. Pečeme cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.



Foto: Lenka Jurečková



KUBÁNSKÉ ŘEZY (KUBA DORT)

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Že se na Kubu hned tak nepodíváte? Omyl! Myslím, že tento řez či dortík nás přenese přímo do nějakého kubánského ráje. Jak jinak si vysvětlit tu božskou chuť silné pařížské šlehačky v kombinaci s banánem, křupavou čokoládovou polevou a kakaového korpusu?

Ingredience

Na krém

620 ml smetany ke šlehání 40%
310 g hořké čokolády
310 g másla

Na těsto

250 ml másla
500 g cukru krupice
250 ml mléka
3 lžice kakaa
500 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
1 sáček kypřicího prášku
4 vejce

Dále

250 g marmelády (rybízové,
malinové, meruňkové,
jahodové – dle vašich
preferencí a možností)
4 středně velké zralé banány

Na polevu

100 g másla
150 g hořké čokolády (alespoň 55%)

Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečící papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

Na přípravu těchto řezů (či dortu) je potřeba 2 dny.

PRVNÍ DEN si připravíme krém.

1. Zahřejeme smetanu a rozpustíme v ní čokoládu. Pak přidáme pokrájené máslo a též necháme rozpustit.
2. Po vychladnutí uložíme do lednice.

DRUHÝ DEN pokračujeme přípravou korpusu.

3. Vyšleháme žloutky s cukrem a máslem do pěny.
4. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE, kypřicí prášek a kakao.
5. Z bílků ušleháme pevný sníh.
6. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
7. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
9. Jakmile korpus vychladne, potřeme ho marmeládou.
10. Nyní si připravíme šlehačku a banány na jednotlivé vrstvy náplně. Svařenou smetanu s čokoládou a máslem vytáhneme z lednice a vyšleháme dotuha.
11. Oloupané banány si nakrájíme na kolečka.
12. Teď klademe jednotlivé vrstvy. Na marmeládovou vrstvu rozetřeme po celé ploše zhruba třetinu celkového množství připravené šlehačky.
13. Na šlehačkovou vrstvu poklademe na kolečka nakrájené banány.
14. Na banány nanese zbylou šlehačku a opět rozetřeme po celé ploše.
15. Na závěr si připravíme čokoládovou polevu. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
16. Na řezy rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme vychladit.



Foto: Adveni

RYCHLÁ KEFÍROVÁ BUCHTA (HRNEČKOVÁ)

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Rychlá, výborná, vláčná, osvěžující, navíc na základě kefiru, který, jak známo, je zdraví prospěšný. To zní jako buchta „ideál“. Tento recept rozhodně zařadíte do Vašeho kuchařského repertoáru.

Ingredience

- 2 hrnky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 prášek do pečiva
- 1 hrnek cukru
- špetka soli
- 2 vejce
- 1 kefir (balení 500 ml)
- ½ hrnku oleje

Na dokončení

meruňky

Na drobenku:

trochu studeného másla,
cukru a Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE

Poznámka

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

Pracovní postup

1. V jedné misce důkladně smícháme suché ingredience. V druhé misce důkladně smícháme tekuté ingredience. Pak smícháme suchou a tekutou směs dohromady.
2. Směs nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a poklademe na ni meruňky. Posypeme drobenkou, kterou jsme si připravili z másla, cukru a směsi BAKE-A-CAKE.
3. Pečeme na 170 °C cca 50 minut. Vzhledem k tomu, že každá trouba peče trochu jinak, před vytažením z trouby provedeme klasický test špejlí.



Foto: Jana Fialková

KOKOSOVO – ČOKOLÁDOVÝ HRNEČKOVÝ DORT

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Že i dort, který vypadá jako „profi“, lze upéct „hrníčkovou metodou“, navíc bez mléka, tak toho důkazem je tento recept. A ke kombinaci kokos + čokoláda není potřeba nic dodávat. Chuťové buňky jsou v plné pohotovosti od okamžiku, kdy zazněl název receptu.

Ingredience

Na korpus

- 5 vajec
- ½ hrnku oleje
- 1 hrnek Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžice kakaa
- ½ hrnku cukru
- 1 tabulka čokolády (100 g) bez mléka s vyšším obsahem kakaa
- 1 prášek do pečiva

Na krém

- 1 kokosový pudink
- 2 plechovky kokosového mléka vychlazeného
- 3 lžice cukru
- 4 lžice kokosové mouky Adveni

Poznámka

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Vyšleháme vejce s cukrem a olejem do pěny.
2. Do vaječné hmoty vmícháme rozpuštěnou (ne horkou) čokoládu.
3. Na konec vmícháme mouku s kakaem a práškem do pečiva.
4. Pečeme na 170 °C cca 50 minut. Vzhledem k tomu, že každá trouba peče trochu jinak, provedeme klasický test špejlí. Po vypnutí trouby, necháme ještě cca 15 minut pomalu chladnout v pootevřené troubě.

Krém si připravíme takto.

5. Kokosové mléko vychladíme. Po otevření oddělíme pevnou a tekutou část.
6. Tekutou část doplníme vodou do objemu 500 ml, přidáme cukr a kokosovou mouku a pudink. Uvaříme hustou kaši.
7. Jakmile pudinková hmota (hustá kaše) vychladne, přidáme pevnou kokosovou část a vyšleháme.
8. Krémem plníme dort.



Foto: Jana Fialková



OBRÁCENÝ HRUŠKOVÝ KOLÁČ

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Francouzský Tarte Tatin – obrácený koláč nebo také koláč naruby. Údajně vznikl omylem, když kuchařka francouzského hotelu Stéphanie Tatin připravovala jablečný koláč, ale jablka příliš opekla a tak na ně položila další vrstvu těsta a koláč dala péct do trouby obráceně. Dnes je tento tip koláče známý po celém světě a jeho základ správně tvoří linecké těsto. Tento recept je variací na klasický koláč naruby. Jemně zkaramelizované hrušky s hřejivou chutí a vůní skořice – neskutečně lahodná kombinace.

Ingredience

5 hrušek
50 g cukru krupice
trocha skořice
citronová šťáva

Na těsto

150 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
3 vejce
50 g změkklého másla
80 g cukru krupice
55 ml mléka
1/2 kypřicího prášku (6 g)
1/2 lžičky skořice
špetka soli

Dále budeme potřebovat koláčovou formu o průměru 24 cm a pečicí papír.

Pracovní postup

1. Hrušky oloupeme, rozpůlíme, lžičkou vyndáme jádřinec.
2. Hrušky nakrájíme na asi 1 cm silné plátky tak, aby celá půlka hrušky zůstala dole spojená. Čili nařízneme několik proužků, které mají na šířku cca 1 cm, ale řez dole nedokončíme.
3. Dno dortové či koláčové formy s nepřilnavým povrchem o průměru 24 cm si vyložíme pečicím papírem.
4. Na papír rovnoměrně rozprostřeme 50 g cukru, jemně posypeme skořicí a poklademe připravenými hruškami dírou po jádřinci nahoru. Plátky vedle sebe klademe natěsno, užším koncem hrušek směrem dovnitř. Menší krajní kousky můžeme dát doprostřed, aby nám na sebe jednotlivé velké plátky hezky navazovaly.
5. Hrušky pokapeme citronovou šťávou.

Těsto si připravíme takto.

6. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Zatím si ho odložíme stranou.
7. Do mísy si dáme cukr a žloutky a vyšleháme je do pěny.
8. Do žloutkové směsi zašleháme změkklé máslo, mléko, směs BAKE-A-CAKE smíchanou s kypřicím práškem a skořicí. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků.
9. Vzniklé těsto nalijeme na hrušky a rovnoměrně rozetřeme.
10. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí (špejli zapíchneme doprostřed korpusu, a pokud ji vytáhneme čistou, je upečeno).
11. Upečený koláč necháme pár minut zchladnout a opatrně ho po okraji „objedeme“ nožem, aby se oddělil od formy. Sundáme kraj dortové formy, koláč přiklopíme talířem a celou formu otočíme vzhůru nohama. Sundáme pečicí papír a podáváme.



Foto: Lenka Jurečková



MUFFINY S NIVOU A SLANINKOU

Autor: La Teta

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Muffiny „na slano“? La Teta si opravdu umí pohrát se zajímavými ingrediencemi. Niva, opečená slaninka, olivy... Vůně a chuť těchto muffinů nenechá nikoho lhostejným.

Ingredience

- 80 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- trochu soli
- trochu pepře
- 50 g strouhané Nivy
- 5 ks na drobno nakrájených oliv
- hrst na kostičky nakrájené červené papriky
- hrst opečené na kostičky nakrájené slaniny
- 2 vejce
- 80 ml smetany ke šlehání

Poznámka:

Dále budeme potřebovat papírové nebo plastové košíčky na pečení muffinů.

Z výše uvedeného množství připravíme 8 muffinů.

Pracovní postup

1. Vajíčka prošleháme vidličkou, přidáme k nim směs BAKE-A-CAKE, prášek do pečiva, sůl, pepř, Nivu a vše zamícháme.
2. Přilijeme smetanu. Vmícháme olivy, papriky a slaninu. Důkladně vše promícháme.
3. Vzniklým těstem plníme košíčky na muffiny.
4. Pečeme na 180 °C cca 25 minut. Zda jsou muffiny dopečené, prověříme klasickým testem špejlí.



Foto: La Teta

BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ MAKOVÁ

Autor: internetový hit s Fialovou směsí nazkoušela a poměry vyladila Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Že občas nestíhám terminologii syna (9 let), to už jsem si celkem zvykla. Ale i moje sestřenka (vrstevnice) umí překvapit! Recept na KOUZELNÝ KOLÁČ, nebo-li buchtu ČUM NA DRÁT, jsem opravdu neznala, přestože je to prý internetový hit! Z JEDNOHO TĚSTA totiž vznikne DEZERT S DVĚMA VRSTVAMI – „buchtovitou“ a krémovitou a na povrchu navíc barevně tmavší krusta. A tak zatímco konzumenti obdivují, jak jste ty vrstvy asi pracně naskládala/l, vy si libujete, jak to bylo snadné. Ne nadarmo se tento moučník někdy také nazývá CHYTRÝ KOLÁČ. Vrstvy se skutečně během pečení utvoří nějakým kouzlem samy. Nevěříte? Tak to musíte zkusit. Na internetu kolují nejrůznější příchutě, my jsme pro Vás s Fialovou směsí nazkoušeli makovou a vanilkovou verzi (viz str. 38).

Ingredience

5 vajec
125 g másla
(nebo Hery, Zlaté Hané...)
125 g cukru krystal
100 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
100 g mletého máku
500 ml mléka
špetka soli

Poznámky

Na ochucení mléka je možno přidat vanilkovou esenci nebo lusk.
Budeme také potřebovat pevnou formu o rozměrech cca 25 cm × 25 cm nebo pekáček o rozměrech cca 18 cm × 25 cm a pečicí papír na vyložení. Pozor, otevírací dortová forma není vhodná, těsto je tekuté a mohlo by vytéct.

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh. Zatím si ponecháme stranou.
2. V míse vyšleháme žloutky s cukrem do husté pěny.
3. Máslo rozpustíme a necháme ho zchladnout. (Potřebujeme ho tekuté, ale zchladlé.)
4. Do žloutkové směsi vmícháme po troškách máslo (rozpuštěné, ale zchladlé).
5. Pak přisypeme Fialovou směs s mákem, přilijeme mléko a vše promícháme. Vznikne nám velmi řídká směs, do které zlehka zapracujeme sníh z bílků.
6. Tekuté těsto vylijeme do pevné formy vyložené pečicím papírem.
7. Pečeme na 160 °C cca hodinu.
8. Po upečení necháme vychladnout a až poté krájíme.

Poznámky:

Buchta se skutečně během pečení sama rozvrství.
Pokud chcete mít „pudinkovou“ vrstvu chutnější, je dobré v mléce povařit semínka z lusků vanilky (a pak ho nechat vychladnout). Případně můžete přidat alespoň vanilkovou esenci.



Foto: Jana Fialková

BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ VANILKOVÁ

Autor: internetový hit s Fialovou směsí nazkoušela a poměry vyladila Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Že občas nestíhám terminologii syna (9 let), to už jsem si celkem zvykla. Ale i moje sestřenka (vrstevnice) umí překvapit! Recept na KOUZELNÝ KOLÁČ, nebo-li buchtu ČUM NA DRÁT, jsem opravdu neznala, přestože je to prý internetový hit! Z JEDNOHO TĚSTA totiž vznikne DEZERT S DVĚMA VRSTVAMI – „buchtovitou“ a krémovitou a na povrchu navíc barevně tmavší krusta. A tak zatímco konzumenti obdivují, jak jste ty vrstvy asi pracně naskládala/l, vy si libujete, jak to bylo snadné. Ne nadarmo se tento moučník někdy také nazývá CHYTRÝ KOLÁČ. Vrstvy se skutečně během pečení utvoří nějakým kouzlem samy. Nevěříte? Tak to musíte zkusit. Na internetu kolují nejrůznější příchutě, my jsme pro Vás s Fialovou směsí nazkoušeli makovou (viz str. 37) a vanilkovou verzi.

Ingredience

5 vajec
125 g másla
(nebo Hery, Zlaté Hané...)
100 g cukru krystal
1 sáček vanilkového cukru
120 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
450 ml mléka
špetka soli

Poznámky

Na ochucení mléka je možno přidat vanilkovou esenci nebo lusk.
Budeme také potřebovat pevnou formu o rozměrech cca 25 cm × 25 cm nebo pekáček o rozměrech cca 18 cm × 25 cm a pečicí papír na vyložení. Pozor, otevírací dortová forma není vhodná, těsto je tekuté a mohlo by vytéct.

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh. Zatím si ponecháme stranou.
2. V míse vyšleháme žloutky s cukry do husté pěny.
3. Máslo rozpustíme a necháme ho zchladnout. (Potřebujeme ho tekuté, ale zchladlé.)
4. Do žloutkové směsi vmícháme po troškách máslo (rozpuštěné, ale zchladlé).
5. Pak přisypeme Fialovou směs, přilijeme mléko a vše promícháme. Vznikne nám velmi řídká směs, do které zlehka zapracujeme sníh z bílků.
6. Tekuté těsto vylijeme do pevné formy vyložené pečicím papírem.
7. Pečeme na 160 °C 45–60 minut. Jakmile nám povrch zezlátne (cca po 30 min. pečení), je dobrého přikrýt alobalem.
8. Po upečení necháme vychladnout a až poté krájíme.

Poznámky:

Buchta se skutečně během pečení sama rozvrství.
Pokud chcete mít „pudinkovou“ vrstvu chutnější, je dobré v mléce povařit semínka z lusků vanilky (a pak ho nechat vychladnout). Případně můžete přidat alespoň vanilkovou esenci.



Foto: Jana Fialková

PISTÁCIOVÉ ŘEZY S MALINAMI

Autor: La Teta

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Tak tento moučník od La Tety nenechá chladným ani toho největšího asketu. Kombinace pistácií, malin a mascarpone na jemném piškotovém těstu nadchne i ty nejnáročnější labužníky.

Ingredience

- 4 vejce
- 120 g cukru (klasického, rýžového, třtinového, kokosového)
- 60 g blanširovaných pistácií
- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 4 lžíce oleje

Na malinový rozvar

- 2 balíčky mražených malin
- sladidlo dle chuti
- 3 lžíce vložkového agaru

Na krém

- 400 ml mascarpone
- 200 ml smetany ke šlehání 40%
- 100 g rozpuštěné bílé čokolády
- sladidlo
- 2 lžíce malinového rozvaru

Poznámka

Budeme také potřebovat plech o rozměrech cca 30 × 40 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků. Bílky vyšleháme s cukrem do toho nejpevnějšího sněhu, který si jen umíme představit.
2. Poté postupně zašleháme žloutky s olejem a nakonec vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva a namleté pistácie.
3. Vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a rozetřeme.
4. Pečte na 180 °C cca 20 minut.
5. Maliny přivedeme k varu a dosladíme dle chuti. Jakmile se budou maliny vařit, přispeme tři lžíce vložkového agaru, odstavíme a necháme vychladnout.
6. Po vytažení korpusu z trouby, sloupneme pečicí papír a piškotový plát rozřízneme na tři stejně velké části.
7. Počkáme, až maliny s agarem začnou houstnout, a poté je nanese na spodní plát (čtyři lžíce si ponecháme stranou) a přiklopíme plátem druhým, ten pomažeme dvěma lžicemi malinového rozvaru a uložíme do lednice. 2 lžíce malinového rozvaru nám ještě zbyly do krému.
8. Prošleháme mascarpone se sladidlem, přilijeme rozpuštěnou bílou čokoládu a zašleháme smetanu.
9. Zhruba 2/3 krému namažeme na druhý plát, který máme už potřetí malinového rozvaru a přiklopíme plátem třetím.
10. Ve zbytku krému rozšleháme zbylé dvě lžíce malinového rozvaru a potřeme vrch dezertu, který nakonec posypeme mletými pistáciemi.



Foto: La Teta

PIŠKOTOVÝ DORTÍK JAHODOVÝ s krémem ze sýru Philadelphia

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Začínáme klasikou – verzí jahodovou a dále čokoládovou (viz str. 41), ale popustili jsme uzdu fantazii a nazkoušeli také verzi kokosovo-ananasovou (viz str. 42), karamelovo-ořechovou (viz str. 43) a čokoládovo-višňovou (viz str. 44)!

Ingredience

na korpus

- 4 vejce
- 80 g cukru krystal
- 80 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 250 g jahod rozmixovaných
- 2 lžice cukru

Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 15–20 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný, tak abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozmixovanými jahodami s cukrem.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do jahodami ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou.



Foto: Jana Fialková

PIŠKOTOVÝ DORTÍK ČOKOLÁDOVÝ s krémem ze sýru Philadelphia

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Začínáme klasikou – verzí jahodovou (viz str. 40) a dále čokoládovou, ale popustili jsme uzdu fantazii a nazkoušeli také verzi kokosovo-ananasovou (viz str. 42), karamelovo-ořechovou (viz str. 43) a čokoládovo-višňovou (viz str. 44)!

Ingredience

na korpus

- 4 vejce
- 80 g cukru krystal
- 80 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžička prášku do pečiva
- 20 g kakaa
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 200 g čokolády rozpuštěné

na polevu

- 100 g másla
- 150 g hořké čokolády

Poznámky

Pro barevný efekt můžete použít 100 g čokolády tmavé a 100 g čokolády bílé. Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva a kakao.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 15–20 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný, tak abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozpuštěnou čokoládou.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do čokoládou ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Pokud chceme docílit barevného efektu (jako na fotografii), sýrovo-jogurtovou směs si rozdělíme na půlky. Do jedné přidáme bílou čokoládu, do druhé tmavou čokoládu a připravíme si krémy dva.
11. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs. Případně postupně obě krémové směsi.
12. Dáme chladit, minimálně přes noc.
13. Čokoládovou polevu si připravíme tak, že ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
14. Na vychlazený krém rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme znovu vychladit.



Foto: Jana Fialková

PIŠKOTOVÝ DORTÍK ANANASOVO-KOKOSOVÝ s krémem ze sýru Philadelphia

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 40 a 41) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili ořechovo-karamelovou, čokoládovo-višňovou (viz str. 43 a 44) a tuto kokosovo-ananasovou kombinaci.

Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru + 1 balení vanilkového cukru)
- 60 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g kokosové mouky
- 1 lžičku prášku do pečiva
- 3 lžice rumu (nebo horké vody)
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 balení cukrářského želé
- 1 plechovku ananasového kompotu
- 2 lžice cukru (nebo podle chuti)

na dokončení

např. čokoládová poleva
a strouhaný kokos na posypání

Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení. Pokud nemáte kokosovou mouku, nahradte ji Fialovou směsí.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kokosovou moukou a s práškem do pečiva.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že začne povrch krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Kompotovaný ananas si slijeme, šťávu uschováme a cca ½ kompotu rozmixujeme a ½ pokrájíme na menší kousky.
9. Sýr a jogurt smícháme dohromady a přidáme rozmixovaný i nakrájený ananas, dosladíme podle chuti.
10. Cukrářské želé rozmícháme v kompotové šťávě (není ji požadovaných 500 ml, ale to nevadí), a dáme vařit podle návodu na obalu. Po mírném zchladnutí vmícháme do krému.
11. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
12. Dáme chladit, minimálně přes noc.
13. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou. Zde v receptu je zvolena čokoládová poleva posypaná strouhaným kokosem. Ananasová chuť ve výsledném piškotu dominuje, pokud chcete cítit „pořádně“ i kokos, zvolte bohatý kokosový posyp.



Foto: Jana Fialková



PIŠKOTOVÝ DORTÍK OŘECHOVO-KARAMELOVÝ s krémem ze sýru Philadelphia

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 40 a 41) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili čokoládovo-višňovou a kokosovo-ananasovou kombinaci (viz str. 44 a 42) a také tuto kombinaci ořechovo-karamelovou.

Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru + 1 balení karamelového cukru)
- 60 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g mletých ořechů
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 2 balení želatinového ztužovače krému dr. Oetker
- 1 plechovka karamelového Salka
- 4 hrsti nahrubo sekaných ořechů, nebo podle chuti

Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečící papír na její vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva a mleté ořechy.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečícím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 minut.
7. Korpus necháme vychladnout a z formy ho vyndáváme vlažný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečícího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr, jogurt, Salko a ořechy smícháme dohromady.
9. Ztužovač připravíme podle návodu a zamícháme do krému.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit, polít čokoládovou polevou, posypat ořechy, nebo si připravit zkaramelizované ořechy a těmi posypat ...
13. V případě tohoto piškotového dortíku doporučujeme korpus prokrojit (udělat 2 korpusové vrstvy), ale není to nutné.



Foto: Jana Fialková

PIŠKOTOVÝ DORTÍK VIŠŇOVO-ČOKOLÁDOVÝ s krémem ze sýru Philadelphia

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 40 a 41) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili ořechovo-karamelovou a kokosovo-ananasovou kombinaci (viz str. 43 a 44) a tuto kombinaci višňovo-čokoládovou.

Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal
- 60 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g kakaa
- 1 lžičku prášku do pečiva
- 3 lžice rumu (nebo horké vody)
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 200 g hořké čokolády rozpuštěné
- vypeckované višně z jednoho kompotu

na dokončení

- šťáva z kompotu
- červené dortové želé

Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu. Přidáme rum (nebo horkou vodu).
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kakaem a s práškem do pečiva.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že začne povrch krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozpuštěnou čokoládou. Přidáme višně.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do čokoládou a višněmi ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou. Zde v receptu je zvoleno červené dortové želé. To připravíme dle návodu na obale a můžeme využít višňovou kompotovou šťávu.
13. Necháme opět vychladit.



Foto: Jana Fialková

BANÁNOVÝ CHLEBÍČEK

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Banány a čokoláda – to je kombinace, která nikdy nezklame. Do tohoto velmi jednoduchého receptu můžeme navíc upotřebit i banány, které už přezrály. Použitý med chuť moučnicku ještě povýší.

Ingredience

- 1 a ½ hrnku Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 2 vejce
- 3 lžice medu
- ½ hrnku cukru
- 3 banány
- 125 g másla (půlka celého obdélníku másla)
- 1 sáček prášku do pečiva
- 100 g čokolády

Poznámky

Budeme také potřebovat formu na chlebiček a pečicí papír na její vyložení, (nebo tuk na vymazání a mouku na vysypání formy).

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

Pracovní postup

1. Utřeme máslo, cukr, med a vajíčka. Přidáme rozmačkané banány. Vše vyšleháme do pěny.
2. Do vzniklé pěny vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva.
3. Nakonec přidáme na hrubo nasekanou čokoládu.
4. Těsto dáme do chlebičkové formy vyložené pečicím papírem (nebo do formy vymazané tukem a vysypané moukou) a pečeme na 160 °C cca hodinu.



Foto: Jana Fialková



MAKOVÉ KOSTKY S CITRONOVOU POLEVOU

Autor: Iva Vašátková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Mák, marmeláda a osvěžující citronová poleva. Spojení těchto tří ingrediencí se může zdát nezvyklé, ale ten výsledek! To musíte vyzkoušet.

Ingredience

- 1 hrnek másla (nebo Hery)
- 1 hrnek cukru krystal
- 3 vejce
- 2 hrnky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček prášku do pečiva s vinným kamenem
- 5 lžíc citronové šťávy
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek nemletého máku
- špetka soli

Na citronovou polevu

- 1 velký nebo 2 malé citrony
- 5 lžíc cukru moučka
- 4 lžíce vody

Na dokončení

marmeláda

Poznámky

Budeme potřebovat menší plech 30 × 40 cm a pečicí papír na vyložení. Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh.
2. Do bílkového sněhu postupně přidáme žloutky, cukr a máslo a vše vyšleháme do pěny.
3. Následně přilijeme šťávu z citronu, vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva, přilijeme mléko a na závěr vmícháme mák.
4. Promíchanou směs nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme cca 25 minut na 180 °C.

Mezitím si připravíme citronovou polevu.

6. Vymačkáme šťávu z citronů a přecedíme ji přes sítko.
7. K přeceděné citronové šťávě přidáme cukr a vodu a vyšleháme do husté pěny. (Poleva lépe zasychá, když je hustá).
8. Jakmile buchta vychladne, rozkrojíme ji na 4 části a slepíme marmeládou.
9. Na závěr slepené části potřeme citronovou polevou.



Foto: Iva Vašátková

OŘECHOVÝ DORT

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Ořechový dort je klasika, která nesmí chybět. Tento dort je na přípravu časově možná malinko náročnější, ale investovaný čas se vyplatí. Uvidíte, jakou chválu sklídí tento králevic mezi ořechovými dorty!

Ingredience

na korpus

- 6 žloutků
- 8 bílků
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru krystal + 1 vanilkový / vanilinový cukr)
- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 1 sáček prášku do pečiva
- 4 lžice rumu (nebo vody)
- špetka soli

na krém

- 500 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 2 žloutky
- 500 g mascarpone
- 1 vanilkový cukr
- 4 lžice cukru

Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu, přidáme do ní rum (nebo vodu).
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva a ořechy.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 40 minut na 160 °C.

Nyní si připravíme krém.

7. Vyšleháme žloutky s cukrem.
8. V mléce rozmícháme vyšlehané žloutky s cukrem a pudinkový prášek. Za stálého míchání uvaříme. Přikryjeme fólií, aby se nevytvořil škraloup.
9. Jakmile uvařená směs vychladne, vyšleháme ji spolu s mascarpone.

10. Korpus prořízneme na 3 pláty a plníme krémem.

11. Zdobení je věc osobního vkusu, nálady nebo příležitosti. Dort můžete například posypat ořechy v karamelu a okolo dortu si vyhrát s karamelovými ozdobami.



Foto: Jana Fialková



TVAROHOVÝ REBARBOROVÝ KOLÁČ

Autor: Kateřina Hájková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Rebarbora (jinak taky reveň) je zelenina, ale velmi často se využívá jako ovoce. Má úžasnou kyselkavou chuť, která sladká jídla a moučníky vyšperkuje. Nejinak je tomu v tomto receptu.

Ingredience

175 g tuku (Hery, másla)
180 g cukru moučka
1 sáček vanilkového cukru
3 vejce
180 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
1 sáček prášku do pečiva
250 g tvarohu (1 „kostka“)
špetka soli
rebarbora

Na drobenku

50 g Bezlepkové směsi na (nejen)
sladké pečení BAKE-A-CAKE
(tzv. FIALOVÁ)
25 g másla
15 g moučkového cukru
10 g krystalového cukru

Poznámky

Budeme potřebovat menší plech
(cca 30 cm × 20 cm) a pečicí papír
na jeho vyložení.

Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků, cukru a tuku ušleháme hustou pěnu. Následně do vzniklé pěny zašleháme i tvaroh.
3. Do žloutkové hmoty vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nanese na plech vyložený pečicím papírem.
6. Poklademe nakrájenou rebarborou.
7. Posypeme drobenkou.
8. Pečeme cca 30–35 minut na 170 °C.



Foto: Kateřina Hájková



MALINOVÉ ŘEZY

Autor: Vladěna Halatová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Video recept:



Lehounké jako vánek a osvěžující jako čerstvý vítr. Tak takové jsou tyto malinové řezy!

Ingredience

na korpus

- 6 vajec
- 140 g cukru krystal
- 180 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ sáčku prášku do pečiva s vinným kamenem

na polevu

- malinový rozvar
- 220 g malin (mohou být i mražené)
- 80 g cukru krystal (nebo jiného sladidla)

a dále

- 500 g tvarohu Moravia (v alobale)
- 100 g smetany ke šlehání 33% Moravia

na dokončení

- čokoládová poleva
- maliny na ozdobu

Budeme také potřebovat plech o rozměrech cca 30 × 40 cm a pečicí papír na jeho vyložení.
Pokud chcete řezy vyšší, použijte plech menší.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky ušleháme s třetinou cukru na hustou pěnu a z bílků se zbylým cukrem ušleháme tuhý sníh.
2. Bílkový sníh spojíme se žloutkovou penou a nakonec opatrně vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem do pečiva.
3. Plech vyložíme pečicím papírem a hmotu na něj rovnoměrně rozetřeme. Ihned vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme asi 15 minut při teplotě 180 °C.
4. Necháme vychladnout.

Mezitím si nachystáme malinový rozvar, který bude součástí polevy.

5. Do hrnce vložíme maliny a přidáme cukr krystal. Chvilinku povaříme.
6. Odstavíme a ponorným mixérem umixujeme.
7. Poté přecedíme přes sítko, abychom se zbavili semínek.
8. Necháme vychladnout.
9. Následně v míse vyšleháme tvaroh s vychladlým malinovým rozvarem, přidáme smetanu a opět vyšleháme. Tak a máme malinovo-tvarohovou polevu.
10. Na vychladlý plát těsta rozetřeme malinovo-tvarohovou polevu a vytvoříme mřížky z čokoládové polevy (Bud můžeme použít hotovou čokoládovou polevu od Dr.Oetkra, nebo si vyrobíme z čokolády a tuku).
11. Na závěr řezy ozdobíme tím, že na ně poklademe maliny a jedlé lístky (např. máty, meduňky...)
12. Uložíme do chladničky.



Foto: Vladěna Halatová

PUDINKOVÉ ŘEZY SE SKOŘICÍ

Autor: Kateřina Hájková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Píškotový korpus, vanilkový pudink, zakysaná smetana a skořice dělají z tohoto moučníku skutečnou lahůdku, která chutná malým i velkým. Pokud neholdujete skořici, vyměňte ji za kakao nebo čokoládu. Ani tak nešlápnete vedle.

Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 200 g moučkového cukru
- 100 ml oleje (rozpuštěné Hery, ...)
- 100 ml vody
- 2 lžíce rumu
- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček prášku do pečiva

na pudinkovou vrstvu

- 1 l mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinku bez lepku
- 4 lžíce cukru
- troška rumu

na dokončení

- 3 kelímky zakysané smetany
- 3 lžíce moučkového cukru
- skořice na posypání

Poznámky

Budeme také potřebovat plech cca 30 × 40 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

Pracovní postup

Nejprve si připravíme těsto na korpus.

1. Vyšleháme vejce s cukrem. Přilijeme olej, vodu, rum a vše opět vyšleháme.
2. Vmícháme Fialovou směs s práškem do pečiva.
3. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Zatím nedáváme péct.
4. Připravíme pudink a ochutíme ho rumem.
5. Uvařený horký pudink nalijeme na syrové těsto připravené na plechu.
6. Pečeme cca 25 minut na 180 °C.
7. Zakysnou smetanu smícháme s moučkovým cukrem a rozetřeme ji na ještě teplý korpus.
8. Posypeme skořicí. Případně můžeme posypat kakaem nebo čokoládou.
9. Necháme vychladnout.



Foto: Kateřina Hájková

PISTÁCIOVÉ BÁBOVEČKY

Autor: La Teta

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jedna bábovka je málo, obzvláště pokud je tak vynikající jako tato pistáciová s přelivem z bílé čokolády. A tak jich La Teta připravila zrovna šest! Ale nelekejte se, jsou to mini bábovečky. Pistácie doporučuje La Teta použít blanširované, zachovají si nádhernou zelenou barvu i při pečení a do těsta přidáme i pistáciové aroma. Pomyslnou třeničku na dortě, tedy vlastně báboviče, tvoří poleva z bílé čokolády, do které La Teta nápaditě zakomponovala prášek z dračího ovoce.

Ingredience

- 70 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 60 g mletých blanširovaných pistácií
- 90 g cukru dle vašeho výběru
- 2 vejce
- ½ sáčku prášku do pečiva
- 125 g tvarohu v kostce
- 50 g másla
- 50 ml mléka
- maliny
- pistáciové aroma

na dokončení

bílá čokoláda na polevu

Poznámka 1

La Teta přimíchala do bílé čokolády prášek z dračího ovoce a docílila tak nádherné růžové barvy a skvělé chuti polevy.

Poznámka 2

Budeme potřebovat formy na malé bábovky. Z uvedeného množství připravíme 6 mini báboveček.

Pracovní postup

1. Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, zašleháme měkké máslo, tvaroh, pistáciové aroma a mléko. Vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem a mletými pistáciemi.
2. Formičky vymažeme máslem a vysypeme polohrubou rýžovou mouku a rozdělíme do nich rovnoměrně těsto. Do každé bábovičky zatlačíme pár malin a pečeme v troubě na 180 °C cca 30 minut.
3. Po vytažení z trouby necháme vychladnout ve formičkách. Vyklopíme a polijeme polevou z bílé čokolády.



Foto: La Teta



Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: www.bezlepkova.com
Recepty: www.receptyadveni.cz
O „našich plodinách“: www.adveni.eu
[f bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)

* Kniha Alžběty Švorcové *Sladký život bez lepku*, kterou vydalo Nakladatelství Slovart v roce 2015, jsme si v Adveni jednoduše zamilovali. Alžběta čerpá z velmi cenného dědictví – receptů po své milované babičce, které upravila do bezlepkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recepty publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografie nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme! Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Alžběta Švorcová, najdete v její knize: *Švorcová, A., Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart. ISBN 978-80-7391-226-0.*

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

Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Helena Vybíralová, najdete v její knize: *Vybíralová, H., Helenčino pečení: Bezlepkové recepty. Břest: Josef Vybíral, 2015. ISBN 978-80-88098-18-8.*

Tam, kde v receptech používáme směs BAKE-A-CAKE, najdete v originálních textech napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „FIALOVOU“ směsí. V některých případech jsme si dovolili malinkou úpravu poměru ingrediencí, aby nám recept na naší směs „pasoval“ lépe. A výsledek je prostě dokonalý. No však posuďte sami.