Dobroty

z

 jarmarku

**Domácí sušenky Cookies**

**Těsto**

* 2 ¼ hrnku hladké mouky
* Celé máslo
* ¾ hrnku ml. Cukru
* ¾ hrnku cukru krystal
* 2 vejce
* Malá lžíce sody
* Půl malé lžičky soli
* 2 lžičky vanilkové tresti
* Vanilkový cukr
* 30 dkg čokolády (nasekat)
* Hrnek oříšků (nasekat)

**Postup:**

Utřeme máslo, cukr, vejce, tresť. Do utřené směsi přidáme mouku smíchanou se solí a sodou. Nakonec přimícháme ořechy a čokoládu. Z hmoty děláme placičky, které klademe na plech s pečícím papírem. Pečeme při 175°C asi 10 minut.

Dobrou chuť přeje Hanka Červenková

**Ovocný koláč s tvarohem**

**Těsto**

* 220 g polohrubé mouky
* 25 g čerstvého droždí
* 40 g másla nebo hery
* 25 g cukru krupice
* 1 žloutek
* 80-100ml vlažného mléka

**Náplň**

* 350 g měkkého tvarohu
* 2 polévkové lžíce cukru krupice
* 1 vejce, trochu rumu, citrónová šťáva

**Drobenka**

* 70 g polohrubé mouky
* 70 g másla
* 70 g moučkového cukru

**Postup**

Těsto zpracovat, nechat vykynout a rozdělat na plech, vyložený pečícím papírem. Potřít naplní a poklást ovocem, posypat drobenkou.

 Recept od Pavlíny Strašilové

**Banánový mls**

**Těsto Krém**

* 5 vajec 2 pomazánková másla
* 5 lžic krystalového cukru 2 kostky tvarohu
* 4 lžíce horké vody 2 smetany ke šlehání
* 3 lžíce oleje 3 vanilkové cukry
* 7 lžic polohrubé mouky moučkový cukr dle chuti
* půl prášku do pečiva + 5 banánu a piškoty

**Postup**

Vyšleháme sníh z bílků a za stálého šlehání přidáváme krystalový cukr, žloutky, horkou vodu, olej a nakonec mouku s práškem do pečiva. Můžeme přidat i trochu kakaa, aby byl řez barevnější. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu v troubě na 180 °C tak 15-20 minut.

Po vychladnutí na korpus rozetřeme jednu třetinu krému. Ten jsme získali postupným a ušleháním všech ingrediencí. Šlehačku přimícháme až poslední, Na první vrstvu krému naskládáme na kolečka nakrájené banány. Potřeme další vrstvou krému. Mezitím si uvaříme silnou černou kávu a necháme ji vychladnout. Do kávy pak namačkáme piškoty a skládáme je na krém. Překryjeme je poslední vrstvou krému. Povrch ozdobíme nastrouhanou čokoládou. Dáme vychladit.

**Muffiny s pudinkem**

**Těsto**

* ½ prášku do pečiva
* 150 g hladké mouky
* 3 celá vejce
* 130 g cukru krupice
* 100 g čokolády na vaření
* 1 lžíce másla

**Krém**

* ½ vanilkového pudinku
* 250 ml mléka
* cukr podle chuti

**Postup**

Uvaříme pudink a necháme zvlažit (nesmí být studený). Z vajec a cukru vyšleháme pěnu, přidáme čokoládu rozpuštěnou s máslem, dále mouku smíchanou s práškem do pečiva. Směs plníme do formiček na mufiny a doprostřed každého dáme vrchovatou lžíci pudinku. Pečeme 15 minut při 160°C.

**Mandlový marcipán**

**Těsto**

* 80 g sušeného polotučného mléka
* 50 g másla
* 320 g ml. Cukru
* 1 bílek
* 1 kávová lžička mandlové tresti

**Postup**

Zpracujeme hmotu, necháme v chladu ztuhnout. Poté vtláčíme do cukru vysypané formičky a vyklepneme. Sušíme na pečícím papíře volně na vzduchu. Můžeme dozdobit čokoládou.



**Kolečka s lískovými ořechy**

**Těsto**

* 70 g lískových ořechů
* 300 g hl. mouky
* 100 g ml. Cukru
* 200 g másla
* 2 lžíce kakaa
* 1 vanilkový cukr

**Postup**

Ořechy namočit na 6 hodin do vody, poté pořádně usušit a nakrájet. Vše smíchat, vytvořit 8 stejných válečků. Nechat uležet. Poté nakrájet na středně tenké kolečka a peci na pečícím papíru. 190°C – cca 15 minut.



**Medovník**

**Těsto**250 g hladké mouky

100 g moučkového cukru
30 g másla (hery)
1 vejce
2PL medu (polévková lžíce)
1 KL jedlé sody (kávová lžíce)

**Krém**- 270 cl mléka
- 2KL solamylu
- 1 žloutek
- 230 g měkkého másla
- 70 g moučkového cukru

**Na ozdobení:**

- 1 šálek uvařené a vychlazené silné instantní kávy
- 100 g perníku na strouhání
- 100 g strouhaných ořechů

**Těsto**
Do kastrůlku dáme máslo, vejce, med, cukr a vše zahříváme ve vodní lázni. Do houstnoucí hmoty nasypeme po částech mouku a vypracujeme těsto. Přendáme ho na moučkový vál a znova propracujeme.
Těsto rozdělíme na 5 dílků, Každý díl vyválíme na pomoučeném vále na slabé placky o průměru 25 – 30cm a okrajem dortové formy nebo pokličkou vykrojíme kolo. Ze zbytků vyválíme šestou placku.
Placky přeneseme na otočený plech (dnem vzhůru), na který jsme položili pečící papír. Placky pečeme v předehřáté troubě při teplotě 180 – 190 stupňů, asi 4 min. Každou placku ihned po upečení stáhneme i s papírem na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout – placka ztvrdne, papír dolů.

**Krém**
V mléce rozšleháme solamyl se žloutkem a svaříme na hustou kaši. Necháme vychladnout. Máslo vyšleháme s cukrem do pěny. Postupně zašleháme chladnou kaši.
Nastrouháme perník a smícháme se strouhanými ořechy. Každou placku potřeme štětečkem kávou, nemažeme krémem a posypeme směsí perníku a oříšků – naskládáme na sebe, krémem potřeme i boky.
Zasíláme do mikrotinové folie a zatížíme, necháme v chladu do druhého dne zvlhnout.
Placky se můžou připravit předem, nebo dát i do mrazáku.

**Banánové muffiny**

**Těsto**

* Dva zralé banány
* Tři vejce
* 150g másla nebo hery
* 150g hladké mouky
* Půl prášku do pečiva
* Kousky čokolády nebo oříšků
* Tuk a mouka na vymazání a vysypání formiček

**Postup**

Banány rozmačkáme vidličkou. Smícháme vejce s cukrem a tukem. Přidáme banány, pak mouku smíchanou s práškem do pečiva a kousky čokolády nebo oříšků. Krátce promícháme a plníme do vymazaných a vysypaných důlků plechu na muffiny. Pečeme asi 20 minut v troubě vyhřáté na 200°C.

**Francouzský jablkový koláč**

(Recept je do kulaté formy, na plech zdvojit dávku)

**Těsto**

* 220 g hladké mouky
* 1 vanilkový cukr
* špetka soli
* 1 vejce
* 100 změklého másla

**Vrstva ovoce**

* asi 2-3 větší jablka (okrájet a nakrájet na měsíčky)

**Poleva**

* 2 žloutky
* 250 g (ml) smetany ke šlehání
* 60 g krystalového cukru
* 1 vanilkový cukr
* 2 rovné polévkové lžíce solamylu

**Postup**

Těsto vypracujeme a dáme do vymazané a vysypané kulaté formy. Nakrájíme jablka a naskládáme na těsto. Vše zalijeme polevou (šlehačka se nešlehá!). Pečeme na 180°C asi 45 minut.

Dobrou chuť přeje Jitka Bělinová

**Perníky na malé tvary**

**Těsto**

* 600 g hladké mouky
* 250 g mletého cukru
* 100 g prohřátého medu
* 50 g kvalitního oleje
* 10 g sody
* 2 celá vejce a 3 žloutky
* 5 lžiček koření /skořice, nové koření, hřebíček, anýz/

**Hrudky z bílé čokolády**

**Těsto**

* 250 g bílé čokolády
* 2 lžíce ztuženého tuku
* 100 g lískových ořechů
* 50 g loupaných mandlí
* 50 g sušených brusinek

**Postup**

Lískové ořechy nasucho opražíte a ještě horké v ubrousku promneme, aby byly oloupané. Pak je i s mandlemi nasucho opražíme dozlatova na pánvi. Ve vodní lázni rozehřejeme nalámanou čokoládu se ztuženým tukem. Necháme krátce zchladnout.

Opražené oříšky a mandle nahrubo nasekáme. Větší brusinky pokrájíme. Ořechy, mandle a brusinky vmícháme do čokolády. Lžící oddělujeme části hmoty a vkládáme je do papírových košíčků. Necháme v chladu ztuhnout.

**Banánky v čokoládě**

**Potřebujene**

* Banány
* dětské piškoty
* 1 čokoláda na vaření
* 2 čokoládové tyčinky - Ledové kaštany

**Postup**

Banány oloupeme a nakrájíme na kolečka asi 0,5 až 1 cm tlusté. Každé kolečko vložíme mezi dva piškoty a spojíme párátkem. Rozpustíme si čokoládu. Banánky namáčíme v čokoládě a poté necháme v chladu ztuhnout.

Dobrou chuť přeje Ivana Sekelová

**Plněné sušené švestky**

**Těsto**

* 1 bílek
* Lžíce cukru
* 7 kg mletých ořechů
* Švestky
* Čokoláda
* Oloupané mandle

**Postup**

Ušleháme tuhý sníh z jednoho bílku a asi lžíce cukru, přidáme asi 7 dkg mletých ořechů a lehce smícháme. Touto směsí plníme švestky, které pak namáčíme do rozpuštěné čokolády a navrch ozdobíme oloupanou mandlí.

**Mřížák**

**Těsto**

* 30dkg mletého cukru
	+ - 60dkg hladké mouky
		- 25dkg hery
		- 2 vajíčka
		- 3 lžíce mléka
		- 1 prášek do pečiva
		- 1 vanilkový cukr

**Postup**

Ze všeho zpracujeme těsto, ½ rozválíme na plech. Dáme oslazený tvaroh, nahoru jablka se skořicí a cukrem. Pak se zbytku těsta uděláme mřížky. Pečeme na 180°C.

 

 Tomešková

**Kočičí oči**

**Těsto**

**Ušleháme:** 100 g másla

 100 g cukru

 4 žloutky

**K tomu přidáme:**

 2 lžíce kakaa

 50 g strouhanky

 60 g mletých ořechů

 2 lžíce rumu

 ½ prášku do pečiva

**Postup**

Do hmoty zamíchat sníh ze 4 bílků. Do vymazané a vysypané formy na srnčí hřbet dát vrstvu těsta, pak poklást dětskými piškoty lepenými marmeládou – 2 řady vedle sebe (naležato) a zakrýt zbylým těstem. Péct asi 30 minut při 180°C.

Dobrou chuť přeje

J. Pelánková

**Suchárek**

**Těsto**

* + - 35 dkg polohrubé mouky
		- 20 dkg mletého cukru
		- 2 celá vejce
		- 2 lžíce mléka
		- 2 lžíce rumu
		- půlku sáčku prášku do pečiva
		- špetku skořice
		- po 5 dkg – kandované ovoce, fíky, ořechy, lískové ořechy, mandle atd. dle chuti a potřeby

**Postup**

Všechno zpracujeme, rozdělíme na 4 díly, necháme odpočinout a vychladnout cca 2 hodiny, pak rozválíme na válečky (dlouhé na plech),

Potřeme rozšlehaným vejcem pečeme asi na 180°C 15-20 minut. Po vychladnutí krájíme šikmé 1 cm široké řezy.



**Jablečný perník**

**Těsto**

* 3 vejce
* 30 dkg mletého cukru
* 2 dcl oleje
* 70 dkg jablek jemně nastrouhaných
* 50 dkg polohrubé mouky
* 1 prášek do perníku
* 1 vrchovatá lžička sody

**Postup**

Vše smíchat, nalít na vymaštěný vysypaný plech, péct na 180 stupňů**.** Po vychladnutí můžeme polít čokoládovou polevou

****

**Ježci**

**Těsto**

* 350 g hladké mouky
* 200 g tuku (100g másla + 100g sádla)
* 50 g cukr krupice
* 1 vejce
* 80 půlek ořechů
* 50 g čokolády na vaření

**Postup**

Z mouky, tuku, cukru, vajec zpracujeme těsto, vytváříme kuličky, do každé dáme ořech a tvarujeme ježky (důlky na oči). Pečeme 10 – 15 minut při nízké teplotě. Necháme vychladnout, rozpustíme čokoládu a namáčíme, pak i do kokosu.

**Pivní suky**

**Těsto**

* 400g polohrubé mouky
* 100g tuku (olej)
* 220ml vlažného piva (i víc podle chuti k pivu)
* 1 žloutek
* 20g droždí
* 1 lžička cukru
* 1 lžička soli (i víc)
* 3 lžíce zakysané smetany

**Postup**

Těsto můžeme dohušťovat žitnou i pšeničnou celozrnnou moukou. Necháme 30min kynout pak rozválíme na 0,5cm posypeme semínky, solí nakrájíme tyčinky 2x10cm stočíme a přeložíme. Pečeme na 170°C asi 15-20min.

**Vanilkové rohlíčky**

**Těsto**

* 21 dkg hladká mouka speciál
* 20 dkg mletého cukru
* 10 dkg mletých ořechů
* 14dkg másla
* 2 ks žloutek

**Postup**

Ze všech surovin na vále uděláme těsto, které necháme 30 minut odpočinout v lednici. Tak děláme rohlíčky, které ještě horké obalujeme v mletém cukru. Pečeme při 180 °C.

Dobrou chuť přeje Jaroňová Jarka