Malinové Tiramisu

Suroviny:

3 vajcia
70 g cukru
1 bal. Vanilkového cukru
500 g mascarpone
40 g kryštálový cukor
24 piškót
150 ml vaječný koňak
200g maliny

Na ozdobenie maliny a sekané pistácie

Postup:

Oddelíme vajcia.Žĺtky speníme miešaním s vanilkovým a polovicou krištáľového cukru.Primiešame maskarpóne. Bielky vyšľaháme do snehu s druhou polovicou krištáľového

cukru.Potom spolu premiešame.

Piškóty namočíme do vaj. koňaku a vyložíme nimi dno formy,ktorú najprv polejeme studenou vodou a vyložíme fóliou.

Tretinu maskarpóne krému nalejeme na piškóty a na to naukladáme maliny.
Takto navrstvíme ďalšie piškóty namočené v koňaku krém a maliny ešte dvakrát.
Zakryjeme Tiramisu fóliou a necháme v chladničke asi 5 hodín.

Nakoniec odstránime fóliu,Tiramisu nakrájame na rezy a ozdobíme.

Plnené pomaranče

Suroviny:

4 celé pomaranče
200 ml pomarančového džúsu
0,5 lyžičky škorice
2 ks. Badyán
Vanilku
1 lyžica medu
150 g kuskus
70 g pekanové orechy
30 g kryštálový cukor
30 g rozpustené maslo

Postup:

Vrchy pomarančov zrežeme cca 3 cm
aby nám pomaranče pekne rovno stáli.
Vnútro lyžicou vydlabeme a kúsky ovocia,ktoré tým získame varíme spolu s džúsom vanilkou,medom,
škoricou a badyánom asi desať min.
Potom sťavou cez sítko zalejeme kuskus a necháme 30 min.prikryté aby kuskus nasiakol šťavu.
Orechy opečieme nasucho na panvici,na opečených skaramelizujeme cukor a necháme vychladnúť.
Z kuskusu odstránime aníz a pridáme orechy
Predhrejeme rúru na 180 °C potrieme pekáč maslom kuskusom naplníme pomaranče a pečieme asi 15 min.

Podávame ozdobené s čokoládou šupa sa samozrejme neje.

Rafaelo rezy

Suroviny

Krém:

2 šalky smotany na šľahanie
200 g bielej čokolády

Cesto:

5 vajec
180 g práškového cukru
1 lyžica oleja
120 g múky

1/2 bal. Prášok do pečiva
1/2 bal. Sušený kokos

Postup

Čokoládu rozpustíme v ohriatej šľahačke a necháme na noc v chladničke.
Cesto:
Vajíčka oddelíme a z bielkov vyšľaháme sneh.Do ktorého primiešame 2 lyžice cukru.
Zvyšok cukru vymiešame so žĺtkami,pridáme olej,prášok do pečiva,múku a vyšľahaný sneh z bielkov.
Cesto pečieme v predhriatej rúre pri 200 stupňoch asi 11 min.

Medzitým z vychladenej zmesi vymixujeme tuhý krém,ktorý potom rozotrieme na vychladnuté hotové cesto.
Vrch posypeme sušeným struhaným kokosom.
Chutí lepšie ako guľky.

Domáce Rafaelo

Suroviny:

250 g práškového cukru,
1 vanilkový cukor,
1 dcl vody,
1 Cera maslo,
Mandle
200 g sušeného mlieka
200 g strúhaného kokosu Vo vodnom kúpeli vymiešame dohladka cukor, vanilku, maslo a vodu.
Necháme vychladnúť a neskôr pridáme sušené mlieko,kokos a dobre vymiešame
Hmotu necháme stuhnúť, vyformujeme z nej guľky.
Do stredu každej dáme mandľu.
Nakoniec ich obalíme v kokose.
Typ od nás:Hotové Rafaelo guľky môžeme obliať rozpustenou čokoládou
a posypať nasekanými mandľami,alebo orieškami.

Plazmová torta

SUROVINY:

- 2 balíčky BB keksov (600 g)
- 250 g mäkkého masla
- 300 g práškového cukru
- polovica šálky espresso
- polovica šálky espresso alebo pomarančového džúsu
- 500 ml šľahačky
- 2 lyžičky vanilkového cukru
- 2 balenia stužovača šľahačky

POSTUP:

Najprv rozdrvíme sušienky. Tie potom zmiešame s maslom a práškovým cukrom.
Pridáme espresso, alebo prekvapkávanú tureckú kávu.

Miesto kávy môžeme použiť pomarančový džús.
Cesto vložíme do tortovej formy a necháme asi hodinu odstáť v chladničke. Medzi tým vymiešame šľahačku so stužovačom a van.cukrom. Potom ňou pokryjeme koláč.
Ozdobiť môžeme ovocím,nasekanými orechmi a podobne. Aby bola torta vyššia môžeme pridať navrch čokoládový puding a zdobiť až potom.

Nepečená Toffifee torta

Karamelový základ

200g maslových sušienok
120 g masla
120g mäkké karamelky (cca 10 kusov Krowky)

Krémová plnka

750 g tvarohu
250 g smotany na šľahanie (musí byť vychladená)
100 ml mlieka
75 g cukru
150 g lieskových orieškov,alebo nugát
15 g kakaový prášok
1 bal.Želatíny

Dekorácia

125 -250 g Toffifee
50 g horkej čokolády
30g lieskových orieškov

Zaklad
Keksíky rozdrvíme na kúsky,karamelky nakrájame tiež na kúsky a spolu s maslom premiešame.
Maslo môžeme najprv rozpustiť.
Následne vložíme na spodok tortovej formy.
Necháme odstáť pol hodinu v chladničke.

Plnka
Želatínu dáme napučať do studenej vody asi na desať minút.
Šľahačku vyšľaháme do tuha.
Vymixujeme tvaroh s rozpustenou želatínou a primiešame pripravenú šľahačku.
Nugát rozpustíme pridáme do polovice krému aj cukor a kakao a poriadne premixujeme.
Plnku vložíme do formy na karamelový základ a na hladko roztiahneme.
Znovu vložime do chladničky cca na 15 min.
Po 15 min.vložíme druhú bielu polovicu krému.
Necháme 2 hodiny odstáť v chladničke.

Nakoniec ozdobíme Toffifee,orieškami a nasekanou čokoládou.

Nepečená torta

SUROVINY:

1 tvaroh, 1 vanilkový puding, 4 dl mlieka, cukor podľa chuti, vanilkový cukor cukor, 40 g masla, ovocie, piškóty.

POSTUP:

Uvaríme puding s mliekom, cukrom a po uvarení ešte do horúceho vmiešame maslo. Necháme vychladnúť a potom primiešame tvaroh. Do formy vložíme papier na pečenie,alebo alobal a začneme vrstviť. Najprv piškóty, potom dáme nakrájané ovocie a na to krém a vrstvíme,kým nespotrebujeme všetky suroviny.Ozdobiť si môžete podľa seba ovocím,čokoládou,alebo cukríkmi.

Kiwi košíčky

SUROVINY:

300 g tvarohu, 2 dl vaječného koňaku, 3 bal. vanilkového cukru

POSTUP:

Tvaroh vymiešame s likérom a cukrom do krému. Naplníme do lineckých košíčkov a ozdobíme kúskami kiwi.

Punčové hviezdy

SUROVINY:

200 g masla
100 g cukru
2 lyžice vanilkového cukru
1 vajce
300 g múky
1 štipka soli
pol deci Rumu
citrónová šťava
200 g cukru

POSTUP:

Maslo, cukor a vajcia vymiešame do krému, pridáme múku a soľ a rýchlo vymiesime na hladké cesto.

Cesto sformujeme do gule zabalíme do alobalu a necháme odstáť v chladničke asi hodinu.
Neskôr cesto rozgúľame a vykrojíme hviezdy.

Dáme na plech na ktorý sme pred tým dali papier na pečenie a pečie pri teplote 175° cca. 10 min.
Necháme vychladnúť.
Rum citrónovú šťavu a cukor dobre rozmiešame a potierame hviezdy.
Kým je glazúra ešte horúca posypeme čokoládou.