



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 kryštálového cukru. Primiešame maskarpóne. Bielky vyšľaháme do snehu s druhou polovicou kryštálového

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, škoricom 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 dohľadka 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 rozťahneme.

Znovu vložíme 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, 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 nespotrebuje všetky suroviny. Ozdobíť 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.