



# Zimný koláč s orechmi, jablkami a makom

FORMA: TORTOVÁ S PRIEMEROM 22 CM

Tentoraz ponúkame recept na trochu tradičnejší koláč, ktorého plnka je rôznorodá a obsahuje tri vrstvy: makovú, jablkovú a orechovú.

## Potrebujeme

### NA CESTO:

150 g masla  
230 g hladkej múky  
10 g hnedého cukru  
štipka soli  
4 PL vody

### NA JABLKOVÚ PLNKU:

500 g nahrubo nastrúhaných jablák  
2 PL škoricového cukru  
10 g hnedého cukru  
½ PL kukuričného škrobu  
1 PL roztopeného masla

### NA ORECHOVÚ PLNKU:

200 g mletých vlašských orechov  
80 g práškového cukru  
2 bielky

### NA MAKOVÚ PLNKU:

150 ml plnotučného mlieka  
30 g hnedého cukru  
štipka mletej škorice  
2 pomleté klinčeky  
150 g mletého maku

+ vajce na potretie  
+ práškový cukor na posypanie

## Postup

Všetky ingrediencie na cesto (okrem vody) dáme do kuchynského robota a miešame na strednom stupni. Postupne začneme pridávať vodu a len čo sa cesto spojí a vytvorí sa hrudka, vyberieme ho. Na pomúčenej pracovnej doske rozvaľkáme tri štvrtiny cesta tak, aby malo priemer asi 28 cm, a opatrne ním vyložíme spodok a boky formy. Všetky ingrediencie na jablkovú plnku zmiešame a rovnomerne ju natrieme na cesto. Potom zmiešame prísady na orechovú plnku a natrieme ju na prvú. Makovú plnku si pripravíme tak, že v menšom hrnci dáme zohriať mlieko s cukrom a koreninami a miešame, kým sa cukor úplne nerozpustí. Na záver primiešame mak a plnku natrieme na orechovú. Poslednú štvrtinu cesta takisto rozvaľkáme a prikryjeme ňou koláč. Bočné okraje zalomíme a zo zvyšku cesta môžeme povykrajovať rôzne ozdoby a položiť ich navrch. Koláč potrieme vyšľahaným vajcom a pri teplote 170 °C pečieme 45 minút. Po vychladnutí ho posypeme práškovým cukrom a podávame.



# Nepečený jahodový cheesecake

FORMA: TORTOVÁ S PRIEMEROM 22 CM

Tento letný a osviežujúci cheesecake najlepšie chutí so šťavnatými čerstvo natrhanými jahodami.

## Potrebuje

**NA SUŠIENKOVÝ ZÁKLAD:**  
120 g maslových sušienok  
50 g masla

**NA PLNKU:**  
500 g mascarpone  
375 g smotanového syra  
70 g práškového cukru  
20 g vanilkového cukru

½ ČL vanilkovej pasty alebo dužina  
z ½ vanilkového struku  
zopár väčších jahôd

**NA JAHODOVÚ POLEVU:**  
500 g jahôd  
4 plátky želatíny  
1 PL citrónovej šťavy  
2 PL krupicového cukru

## Postup

Sušienky najemno rozdrvíme, zmiešame s roztopeným maslom a prstami utlačíme na dno formy. Jahody pozdĺžne prekrájame a rozkrojenou časťou ich po celom obvode pritlačíme na okraje formy. V miske vymiešame všetky ostatné ingrediencie na krém a postupne ho s nakrájanými jahodami vrstvíme do formy. Povrch uhladíme a cheesecake uložíme do chladničky. Do misky so studenou vodou dáme napučať plátky želatíny. Do menšieho hrnca nakrájame jahody, ktoré varíme s citrónovou šťavou a s cukrom, kým zmes nezačne bublať a jahody nezmäknú. Potom ich rozmixujeme ponorným mixérom a primiešame želatínu. Jahodovú zmes necháme vychladnúť a polejeme ňou cheesecake. Keď poleva dosiahne izbovú teplotu, dáme na noc stuhnúť do chladničky.



# Poľonahá vanilková torta s ovocím

FORMA: TORTOVÁ S PRIEMEROM 24 CM

Tento recept používam ako univerzálny dezert na rôzne oslavy, svadby, návštevy a podobné udalosti, pretože tortu obľubujú všetky vekové kategórie. Vanilkou a čerstvým ovocím nemožno nič pokaziť, čo dokazuje aj fakt, že všade, kde sa torta objaví, zožne obrovský úspech.

## Potrebujeme

### NA KORPUS:

6 vajec  
200 g krupicového cukru  
20 g vanilkového cukru  
220 g hladkej múky  
1 ČL vanilkového extraktu  
1 ČL kypriaceho prášku  
6 PL vody

### NA KRÉM:

250 ml šľahačkovej smotany  
250 g mascarpone

300 g jemného tvarohu  
40 g vanilkového cukru s obsahom  
vanilkových zrníčok  
150 g práškového cukru

+ ríbezľový džem na potretie  
+ jedlé kvety a čerstvé drobné ovocie  
(maliny, jahody, ríbezle, čučoriedky,  
černice...) na ozdobenie

## Postup

Žĺtky s oboma cukrami a s vanilkovým extraktom poriadne vymiešame do peny, trvá to asi 5 minút. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a vodu. Z bielkov a zo štipky soli vyšľaháme tuhý sneh, opatrne prímiešame do cesta a vlejeme do formy vymastenej maslom a vysypanej hrubou múkou. Pri teplote 170 °C pečieme asi 35 minút.

Pripravíme si krém. Šľahačku vyšľaháme, pridáme mascarpone, tvaroh aj cukry a premiešame. Po vychladnutí korpus pozdĺžne prerežeme na tri rovnaké časti. Spodné a stredné poschodie potrieme bohatou vrstvou ríbezľového džemu. Na každé poschodie nanesieme krém, naň poukladáme čerstvé ovocie, tortu poskladáme a zvyškom krému ju celú obalíme. Boky potrieme tak, aby bolo vidno korpus, prípadne krém zotrieme stierkou. Tortu ozdobíme ovocím, dáme stuhnúť do chladničky a podávame.