

Čoko-mascarpone cheesecake s malinami



Katkin syn Leonko nám priniesol do života veľa radosti. Je to veselý, životaschopný chlapček, ktorý je zvedavý a stále skúša niečo nové. Chutí mu všetko možné jedlo, ovocie a zelenina, ale podobne ako ja a jeho rodičia zbožňuje sladké. Keď poňho občas prídem do škôlky, pýta sa: „Babika, čo si mi priniesla? Niečo sladké?“ Odmalička je rád v kuchyni, keď sa pečie – či už s Katuškou, alebo so mnou. Veľmi rád koláčiky aj papá.

Tento cheesecake upiekla Katka na jeho tretie narodeniny. Spojila viac receptov a vznikla skvelá dobrota. Samozrejme, že v nej nemôže chýbať Leonkova obľúbená čokoláda a veľa malín, ktoré z ovocia miluje hádam najviac a môže ich jesť donekonečna.

Ingrediencie:

KORPUS:
125 G MASLOVÝCH SUŠIENOK
55 G MLETÝCH MANDLÍ
(MANDĽOVEJ MÚKY)
45 G ZMÄKNUTÉHO MASLA
+ NA VYMASTENIE

PLNKA:
375 G MASCARPONE
375 G SMOTANOVÉHO SYRA
(NAPR. PHILADELPHIA)
200 G PRÁŠKOVÉHO CUKRU
3 VAJCIA
1 PL VANILKOVÉHO
EXTRAKTU
150 G HORKEJ ČOKOLÁDY

375 G ČERSTVÝCH MALÍN
NA OZDOBENIE

TORTOVÁ FORMA
S PRIEMEROM 22 CM
PAPIER NA PEČENIE

Postup:

1. Pripravíme korpus: nalámané sušienky v mixéri rozsekáme nadrobno. Mandle za stáleho miešania dozlata opečieme na suchej panvici na strednom ohni. Začnú krásne voňať.
2. Mandle zmiešame so sušienkami a pridáme maslo. Spracujeme, aby sa všetko pekne spojilo. Ak je zmes priveľmi sypká, pridáme trochu viac masla, aby sa s ňou dobre pracovalo.
3. Boky formy vymastíme a spodok vystelieme papierom na pečenie. Na dno rovnomerne natlačíme hrubú vrstvu sušienkovo-mandľovej hmoty (po bokoch vytvoríme okraj vysoký 1 – 2 cm). Dáme chladieť.
4. Rúru predhrejeme na 140 °C a pripravíme plnku: v kuchynskom robote dohľadka spracujeme mascarpone a smotanový syr. Pridáme cukor, postupne aj vajcia a vanilkový extrakt. Čokoládu za stáleho miešania roztopíme vo vodnom kúpeli. Odstavíme z ohňa. Keď trochu vychladne, vmiešame ju do zmesi s mascarpone – plnka bude pripomínať stracciatellu. Vylejeme ju na korpus.
5. Pečieme hodinu a štvrt. Náplň by mala byť po okrajoch zlatá a uprostred by sa mala jemne chvieť. Vyberieme z rúry a chvíľu necháme stáť vo forme. Potom odložíme na noc do chladničky. Na druhý deň navrch poukladáme maliny a môžeme podávať.

Kokosový koláč s ríbezľovým džemom



Súčasťou mojej profesionálnej kariéry bolo od začiatku aj rádio. Zostalo to tak dodnes. Vždy hovorím, že tam som získala skvelé základy pre prácu moderátorky. Začínala som v rádiu Twist, kde som prežila krásne roky a veľa som sa naučila. Moderovala som rôznorodé programy – detský *Twistik*, *Popoludnie*, *Ženský magazín*, *Právnu poradňu*... aj moju milovanú *Živú planétu*, program o cestovaní, ktorý sa tešil mimoriadnej obľube a vďaka ktorému som s hosťami takpovediac precestovala svet. Rozprávali sme sa aj o Austrálii, kam by som veľmi chcela ísť – ochutnať čerstvý kokos na pláži. Zatiaľ aspoň pečiem kokosové koláče! Tento je výborný, relatívne jednoduchý a ozvlášťňuje ho ríbezľový džem.

Ingrediencie:

CESTO:
250 G ZMÄKNUTÉHO MASLA
+ NA VYMASTENIE
150 G PRÁŠKOVÉHO CUKRU
6 ŽLTKOV
300 G POLOHRUBEJ MÚKY
1 PRÁŠOK DO PEČIVA
1 PL KAKAA
100 ML MLIKA
RÍBEZĽOVÝ DŽEM
NA POTRETIE

POLEVA:
6 BIELKOV
200 G KRYŠTÁLOVÉHO
CUKRU
200 G STRÚHANÉHO KOKOSU

VELKÝ PLECH

Postup:

1. Rúru predhrejeme na 180 °C. Maslo s cukrom vyšľaháme. Postupne pridáme žĺtky. V inej mise zmiešame múku, prášok do pečiva, kakao a pridáme k maslovej zmesi aj s mliekom.
2. Cesto vylejeme na vymastený plech. Vrch potrieme džemom – neľakajte sa, natiera sa to trochu ťažko.
3. Z bielkov a cukru šľaháme sneh, kým sa cukor nerozpustí. Zľahka primiešame kokos a snehom potrieme koláč. Pečieme asi 40 minút.





Mandľové keksíky ku káve



Môj život by bol určite menej sladký, ak by neexistovala káva. Veru, som veľká kávičkárka a moja norma sú tri kávy denne, pri väčšej záťaži aj štyri. Moja slabosť je, že k nej vždy potrebujem niečo sladké – stačí aj kúsok čokolády, prípadne keksík. Dlhoo som hľadala recept na malú sladkosť, ktorá je zdravšia a trochu menej kalorická ako kupované drobnosti. Musím povedať, že mandľové keksíky spĺňajú všetky moje nároky. Sú fakt výborné, vďaka ovseným vločkám chutia ako celozrnné sušienky, maslo im zasa dodáva lahodnosť a chrumkavosť. Vyskúšajte ich. Určite neolutujete!

Ingrediencie na 30 keksíkov:

175 G ZMÄKNUTÉHO MASLA
165 G TRSTINOVÉHO CUKRU
1 VAJCE
45 G MLETÝCH MANDLÍ
1 KL PRÁŠKU DO PEČIVA
260 G OVSENÝCH VLOČIEK

VEĽKÝ PLECH
PAPIER NA PEČENIE

Postup:

1. Rúru predhrejeme na 180 °C a plech vystelieme papierom na pečenie.
2. Maslo, cukor, prášok do pečiva a vajce zmiešame v mixéri. Pridáme ovsené vločky, mandle a ručne vymiesime.
3. Lyžicou ukladáme na plech malé kôpky cesta. Rukou ich roztlačíme a vyformujeme na okrúhle keksíky s priemerom asi 4 cm tak, aby medzi nimi zostali dosť veľké medzery. Keksíky sa totiž roztečú.
4. Pečieme približne 12 minút.