

### Hrk hrk řezy upravené



(upravený poměr krému a piškotu)

**Suroviny:** 1,5 hrnku polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1/2 hrnku mléka, 1/2 hrnku oleje, 2 vejce, 1 prdopeč.  
**Krém:** 1 meruňkový kompot střední, 2 mandarinkové kompoty malé, 2 šlehačky, 2 ztužovače šlehačky, 2 inst. pudinky [Olé dr. Oetker](#) (bez vaření) - vše sešleháme.  
Upečeme korpus, po vychladnutí na něj klademe pokrájené meruňky a mandarinky, poté navrstvíme krém a nakonec vše zakryjeme 1 ušlehanou Ramou cremefine na šlehání (povrch je zdobený cukrářskou kartou). Dozdobíme ovocem a čokoládovými pecičkami.

### Pruhovaná roláda



**Piškot:** 4 vejce, 3,5 PL polohrubé mouky, 1 PL kakaa, 4 PL cukru krupice. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat do pěny (asi 3 minuty), poté opatrně a postupně vmíchat na střídačku mouku a ušlehané bílky. Hmotu rozdělit na dvě části, do jedné z nich vmíchat opatrně kakao. Stříkat na pečicí papír po úhlopříčce např. igelitovým sáčkem pruhy. Péct na 180° 12 minut. Po upečení ještě teplé srolovat.  
**Krém jahodový:** 125 ml šťávy z jahodového kompotu, 50 g cukru krupice, 13 g jahodového pudinku, 1/2 PL polohrubé mouky - svařit na sladký pudink. Po vychladnutí zašlehat do 100 g másla. Roládu potřít marmeládou, poté krémem, poklást kompotovanými jahodami a banánem. Opatrně stočit.

### Karamelové řezy

**Piškot** (na plech cca 25x30 cm): 6 vajec, 120 g cukru krupice, 120 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 40 g kakaa, 4 PL oleje. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty do pěny, přidat olej a ručně zamíchat mouku s práškem do pečiva a prosátým kakaem na střídačku s ušlehanými bílky. Péct asi 15 minut na 180 stupňů. Po vychladnutí korpus prokapat rumem.

**Karamelová šlehačka:** 120 g cukru krupice, 750 ml šlehačky (já použila jednu 33% a dvě 40%). Cukr rozpustit za stálého míchání na mírném ohni na karamel, poté zalít 375 ml smetany na šlehání a vařit tak dlouho, dokud se karamel ve smetaně nerozpustí. Uložit do druhého dne v lednici. Druhý den přidat zbylých 375 ml vychlazené smetany a společně ušlehat. Poté spojit s 1 želatinovým ztužovačem Dr. Oetker rozmíchaným podle návodu ve vlažné vodě. Nechat chvíli vychladit a nakonec na řezy navrstvit cca 1,5 Ramy cremefine na šlehání ušlehané s 1,5 balíčkem vanilkového cukru.

**Dokončení:** Navrch nastříkat pruhy pikaa, projet kolmo zoubkovanou cukrářskou kartou. Nechat důkladně schladit.



### Jahodové řezy s želatinou

**Piškot** (plech asi 20x30 cm): 5 vajec, 100 g cukru krupice, 100 g polohrubé mouky. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, poté zlehka vmíchat na střídačku bílky a mouku. Péct na 180 stupňů asi 18 minut.

**Krém jahodový:** 500 ml šťávy z jahodového kompotu, 200 g cukru krupice, 52 g jahodového pudinku, 2 menší PL polohrubé mouky - svařit na sladký pudink. Po



vychladnutí zašlehat do 350 g másla. Krému bylo poměrně hodně, takže kdo nemá rád větší vrstvy, doporučuji upéct korpus z cca 6-7 vajec na celý velký plech při zachování stejného množství krému.

**Dokončení:** Poklást kompotovanými jahodami z cca 2 plechovek a zalít želatinou připravenou podle návodu ze 2 balíčků dortového želé. Želatinu jsem zlehka dobarvila červenou barvou.

### Pařížské řezy s pudinkovou šlehačkou



**Korpus** (na plech 25x25 cm): 5 vajec, 4 PL polohrubé mouky, 1 PL prosátého kaka, 5 PL cukru krupice. Bílky ušlehat s trochou cukru. Zbylý cukr šlehat s bílky asi 3-4 minuty. Poté vmíchat ručně na střídačku mouku s kakaem a ušlehané bílky. Péct 15-20 minut na 180 stupňů. Po vychladnutí korpus pokapat rumem.

**Pařížská šlehačka:** 2 pařížské šlehačky v kelímku - ušlehat, 40 g želatinového ztužovače Dr. Oetker připraveného podle návodu - spojit podle návodu se šlehačkou a navrstvit na piškot.

Po ztuhnutí v lednici dozdobit **pudinkovou šlehačkou:** 2 Remy cremefine na šlehání, 1- 2 vanilkové cukry, 1/2 balíčku pudinku za studena Olé od dr. Oetkera - ušlehat. Část odložit na dozdobení cukrářským sáčkem, zbytek

navrstvit na pařížskou šlehačku.

### Tvarohové řezy s rybízem a borůvkami



**Piškot** (plech asi 25x30 cm: 6 vajec, 120 g cukru krupice, 120 g polohrubé mouky, asi 1/2 ČL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, poté zlehka vmíchat na střídačku bílky a mouku s práškem do pečiva. Péct na 180 stupňů asi 18 minut.

**Krém:** 250 g tvarohu, 200 g zakysané smetany, 1 šlehačka, 3 PL moučkového cukru, želatinový ztužovač Dr. Oetker. Ušlehat tvaroh a zakysanou smetanu s cukrem, poté vmíchat ušlehanou šlehačku a nakonec podle návodu

připravený želatinový ztužovač Dr. Oetker.

Do menší poloviny krému vmíchat omyté, okapané ovoce a lehce proslazené (rybíz, borůvky), natřít na vychladlý piškot, poté navrstvit zbytek krému a důkladně uhladit. Nechat ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc. Po ztuhnutí dozdobit ovocem.

### Čokoládové řezy s pařížskou šlehačkou



**Korpus** (na plech 20x25 cm): 5 vajec, 125 g polohrubé mouky, 130 g cukru krupice, 1 PL prosátého kaka, 1/2 prášku do pečiva, 100 g čokolády na vaření, 100 g másla (Hery), 2,5 PL mléka. Bílky ušlehat s trochou cukru. Zbylý cukr zašlehat do másla, přidat žloutky a šlehat asi 3-4 minuty do pěny. Poté přidat mléko, rozpuštěnou čokoládu a nakonec ručně vmíchat mouku s kakaem a práškem do pečiva na střídačku s bílky. Péct asi 10 minut na 180 stupňů a dalších 20 minut na 150-160 stupňů. Originál receptu na korpus v jiném dávkování najdete na [forum.dortomanie.cz](http://forum.dortomanie.cz).

**Pařížská šlehačka:** 2 pařížské šlehačky v kelímku - ušlehat, 1/2 želatinového ztužovače Dr. Oetker připraveného podle návodu - spojit podle návodu se šlehačkou a navrstvit na

piškot (upevněný ve formě). Po ztuhnutí v lednici dozdobit 1 ušlehanou Ramou cremefine na šlehání a [čokoládovými ozdobami](#).

## Štavnaté jablečné řezy



**Světlá roládová placka** - 4 vejce, 4 PL cukru krupice, 4 PL polohrubé mouky. Ušlehat bílky s polovinou cukru, pak žloutky s druhou polovinou šlehat asi 3-4 minuty do pěny. Do nich vmíchat zlehka střídavě ušlehané bílky a mouku. Péct na pečicím papíru 10-12 minut na 180 stupňů, ještě horké i s papírem srolovat. Po vychladnutí namazat marmeládou, srolovat a nakrájet na plátky.

**Tmavá placka:** Recept stejný jako u světlé, pouze 1 PL mouky nahradit 1 PL prosátého kakaa. Tuto placku ponechat nesrolovanou.

**Krém vaječný likér:** 2 jogurty s příchutí vaječného likéru (dohromady 300g), 1 zakysaná smetana (200g), 2 vanilkové cukry, 1-2 PL cukru moučka - vše sešlehat a zlehka přimíchat 1 ušlehanou šlehačku. Podle chuti možno přisládit. Krém spojit s želatinovým ztužovačem Dr. Oetker připraveným podle návodu. Krém je potřeba připavit až na poslední chvíli, je potřeba ho ihned dát na korpus.

**Postup:** Tmavou placku dát na pečicí papír, nejlépe do dortového ráfku nebo na vyšší plech. Potřít marmeládou. Poté navrstvit polovinu krému, poklást rozřezanou světlou roládou, navrstvit druhou polovinu krému, uhladit a dát ztuhnout do lednice.

**Dokončení:** 1,5 kg jablek oloupat a nakrájet na kostky. Přidat šťávu ze 2 citronů, asi 6 PL cukru, podlít trochu vody, přidat 1 skořici a chvíli podusit (jablka nerozvařit!). Poté slít, 2/3 vychladlých jablek rozložit na řezy, zbylou třetinu rozmixovat, přidat slitou šťávu z jablek, doplnit do 1 l vodou a dát vařit. Do vroucího zavařit 2 vanilkové pudinky rozmíchané ve 2 dcl vody. Lehce prochlazený pudink nalít na řezy, zarovnat. Krájet vychlazené.

## Kardinálový řezy s mandarinkami

**Těsta:** Piškotové těsto - 1 vejce, 2 žloutky, 50 g cukru krupice, 40 g hladké mouky. Sníh: 3 bílky, 100 g cukru krupice.

**Postup:** Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh. Celé vejce, žloutky a cukr ušleháme do husté pěny a zlehka vmícháme mouku. Poté naplníme cukrářský sáček se špičkou sněhem a na polovinu plechu vyloženého pečicím papírem nastříkáme 4-5 pruhů po celé délce plechu, cca 2 cm od sebe. Vynecháme větší mezeru a totéž uděláme na druhé půlce plechu. Pak dáme do sáčku piškotové těsto (já dala sníh i piškotové těsto nejdříve do mikrotenového sáčku, poté teprve do cukrářského, cukrářský sáček tak zůstane relativně čistý a lze použít na obě "těsta" pouze jeden) a nastříkáme je do mezer mezi sníh. Těsto je řídké, takže se v mezerách rozlije. Takto vytvořené pásy jemně posypeme moučkovým cukrem a upečeme při 170-180°C asi 15-18 minut dorůžova. Vychladlé pásy obrátíme i s papírem na čistý papír nebo vál a papír, na kterém se pekly, sloupneme.

**Dále potřeba:** marmeláda, 250 ml smetana ke šlehání, 1 ztužovač šlehačky (pokud použijeme smetanu Rama Cremefine, není nutný - já dala 1 šlehačku v prášku), moučkový cukr na posypání, popřípadě ovoce (dala jsem mandarinky). Oba pláty potřeme vrstvou marmelády, jeden z horní a druhý ze spodní strany. Na spodní díl nanese polovinu dotuha ušlehané smetany, poklademe ovocem, poté navrstvíme druhou polovinu a přiklopíme horní díl. Lehce přimáčkneme. Asi hodinu necháme odležet v ledničce a před podáváním poprášíme povrch moučkovým cukrem. Je potřeba řezat ostrým, nejlépe zoubkovaným nožem.



## Řezy stracciatela



**Piškot:** 6 vajec, 120 g cukru krupice, 120 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 40 g kaka, 4 PL oleje. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty do pěny, přidat olej a ručně zamíchat mouku s práškem do pečiva a prosátým kakaem na střídačku s ušlehanými bílky. Péct asi 15 minut na 180 stupňů.

**Krém stracciatela:** 300 ml bílého jogurtu (Hollandia selský), 2 vanilkové cukry, 500 ml šlehačky, 60 g hořké čokolády, 100 g Margot čokolády, 1 želatinový ztužovač za studena Dr. Oetker. Ušlehat šlehačky s

vanilkovým cukrem, poté opatrně vmíchat rozmíchaný jogurt. Vše spojit s želatinovým ztužovačem připraveným podle návodu. Nakonec vmíchat nahrubo nastrouhanou čokoládu. Navrstvit na piškot a nechat ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc.

Nakonec posypat asi 140 g čokolády na vaření nastrouhané na hrubém struhadle. Korpus i krém jsou obměnou [stracciately od ituly](#) - recept je bez ztužovačů a s menším množstvím jogurtu.

## Broskvové řezy



**Piškot** (podle receptu Ireny): 6 vajec (žloutky, bílky zvlášť), 120 g cukru, 2 PL kaka dosypat do 120 g polohrubou moukou. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, poté zlehka vmíchat na střídačku bílky a mouku s kakaem. Péct na 180 stupňů asi 18 minut. Po zchladnutí poklást kompotovanými broskvemi nahraženými na měsíčky (asi 2 půlky broskví si ponechat **do krému**).

**Krém:** 250 g tvarohu, 500 ml šlehačky, 2 vanilkové cukry, 2 PL moučkového cukru, želatinový ztužovač Dr. Oetker.

Ušlehat šlehačku s cukrem, poté vmíchat rozmíchaný tvaroh a podle návodu připravený želatinový ztužovač Dr. Oetker. 2/3 hmoty nalít na broskve, do zbylé třetiny vmíchat rozmixované broskve, které jsme odložili stranou. Pro větší kontrast je možné malinko dobarvit potravinářskou barvou. Navrstvit na světlý krém a nechat ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc.

Po ztuhnutí ušlehat 1 Ramu cremefine na šlehání s 1 vanilkovým cukrem, část si nechat na zdobení, zbytek natřít na řezy, ozdobit cukrářskou kartou a zbylou šlehačkou.

## Hruškový koláč



**Těsto:** 150 g tvarohu, 4 PL oleje, 1 vejce, 2 PL mléka, 50 g cukru krupice, 200 g hladké mouky, 1/4 ČL prášku do pečiva. Mouku smíchat s práškem do pečiva a přidat k ostatním surovinám. Vypracovat hladké těsto.

Koláčovou formu vyložit pečicím papírem, na něj položit částečně rozválené těsto a rukama rovnoměrně natáhnout do celé formy.

**Dále potřeba:** 400 g oloupaných a jádřinců zbavených hrušek nakrájených na měsíčky. Lehce pokapat citronem, aby hrušky nehnědly, poté poklást těsto a takto připravený koláč dát péct do vyhřáté trouby na 180

stupňů - 20 minut. Po 20 minutách zalít koláč připravenou zálivkou a péct dalších cca 20 minut dozlatova.

**Krém na zálivku:** 1 vejce, 1 žloutek, 200 g zakysané smetany, 50 g cukru krupice, 1/4 ČL skořice, 1 ČL citronové šťávy.

Po vychladnutí posypat skořicovým cukrem.

### Rybízový koláč se sněhem



**Těsto:** 50 g másla, 150 g cukru moučka, 3 PL vody, 3 žloutky, 250 g polohrubé mouky, 1/2 sáčku prášku do pečiva, mléko.

**Sníh:** 3 bílky, 200 g cukru krupice, skořice, 300 g očištěného rybízu (já dala napůl černý a červený).

**Postup:** Změklé máslo, cukr, vodu a žloutky třeme, dokud hmota nezesvětlá. Přidáme mouku s práškem do pečiva a mlékem naředíme na takovou hustotu, aby šlo těsto nalít na plech. Plech vyložený papírem na pečení pokryjeme těstem a zapečeme v troubě vyhřáté na 170 °C (pekla jsem cca 15 minut). Mezitím ušleháme z bílků a cukru tuhý sníh, lehce vmícháme rybíz (rybíz je nutné do sněhu zamíchat, aby z buchty nepadl), dochutíme skořicí, natřeme na zapečené těsto a pečeme, dokud sníh nezrůžoví (zapékala jsem cca 20-25 minut na 150 stupňů).

### Roláda s jahodami



**Piškot:** 4 vejce, 4 PL polohrubé mouky, 4 PL cukru krupice. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat do pěny (asi 3 minuty), poté opatrně a postupně vmíchávat na střídačku mouku a ušlehané bílky. Natřít na plech vyložený pečicím papírem, péct na 180° 12 minut. Po upečení ještě teplé srolovat.

**Krém pudinkový:** 250 ml mléka, 1 vanilkový pudink, 100 g cukru krupice - svařit na sladký pudink. Po vychladnutí zašlehat do 1 másla, dochutit rumem. Promazat roládu, poklást bohatě jahodami (já dávala na střed celou a poté půlky, aby se roláda dobře stočila), stočit, potřít krémem i vrch rolády a posypat strouhanou čokoládou.

Dozdobit zbylým krémem a jahodami.

### Pikao řezy



**Korpus** (na menší plech cca 25x35): 4 vejce, 120 g cukru krupice, 2 PL horké vody, 75 g polohrubé mouky, 75 g Solamylu, 1,5 PL prosátého kakaa, špetka soli. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat cca 3 minuty, poté přidat vodu a ručně vmíchat na střídačku bílky a mouku se Solamylem, solí a kakaem. Péct na 180 stupňů cca 18 minut.

**Krém:** 250 ml mléka, 1 vanilkový pudink, 100 g cukru krupice - svařit na sladký pudink. Po vychladnutí zašlehat do 250 g másla nebo másla napůl s Herou, ochutit rumem. 3/4 krému natřít na korpus a poklást kompotovanými mandarinkami, jahodami (já dala oboje-každé na půl plechu).

**Ochucená šlehačka:** Ušlehat 1 Ramu cremefine na šlehání s 1 vanilkovým cukrem, zašlehat do ní zbylý krém. Natřít na pudinkový krém a uhladit.

Na řezy nastříkat čáry z pikaa a projet zoubkovanou cukrářskou kartou kolmo k čarám. Podávat po vychlazení.

### Mandarinkové řezy



**Piškot** (podle receptu Ireny z [www.dama.cz](http://www.dama.cz)): 6 vajec (žloutky bílky zvlášť), 120 g cukru, 2 PL kakaa dosypat do 120 g polohrubou moukou. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, poté zlehka vmíchat na střídačku bílky a mouku s kakaem. Péct na 180 stupňů asi 18 minut.

Po zchladnutí potřít marmeládou, poklást piškoty, pokapat vaječným likérem. Mezi piškoty poklást kousky kompotovaných mandarinek.

**Krém:** 200 g zakysané smetany, 1 tvaroh - ušlehat s 1

vanilkovým cukrem a 3-4 PL moučkového cukru. Přidat asi 2 ČL citronové šťávy a vmíchat zlehka ručně 250 ml ušlehané šlehačky nebo rostlinné šlehačky. Připravit želatinový ztužovač dr. Oetker podle návodu a spojit se smetanovou hmotou. Navrstvit na piškot, ozdobit cukrářskou kartou a dozdobit šlehačkou a čokoládou. Důkladně vychladit (nejlépe do druhého dne).

### Růžové řezy



**Piškot** (podle receptu Ireny z [www.dama.cz](http://www.dama.cz)): 6 vajec (žloutky bílky zvlášť), 120 g cukru, 2 PL kakaa dosypat do 120 g polohrubou moukou. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, poté zlehka vmíchat na střídačku bílky a mouku s kakaem. Péct na 180 stupňů asi 18 minut.

Po zchladnutí potřít marmeládou, poklást piškoty, pokapat vaječným likérem. Mezi piškoty poklást kousky kompotovaných jahod.

**Krém:** 200 g zakysané smetany, 1 tvaroh - ušlehat s 1 vanilkovým cukrem a 3-4 PL moučkového cukru. Přidat asi 2 ČL citronové šťávy a vmíchat zlehka ručně 250 ml ušlehané šlehačky nebo rostlinné šlehačky. Připravit

želatinový ztužovač dr. Oetker podle návodu a spojit se smetanovou hmotou. 2/3 nalít na piškot, do 1/3 přidat asi 5 rozmixovaných jahod, pro větší kontrast lze malinko dobarvit červeným potravinářským barvivem a navrstvit na světlý krém. Poslední bílou vrstvu tvoří 250 ml rostlinné šlehačky (např. rama cremefine na šlehání) - oslazené, trochu šlehačky odebrat na finální dozdobení. Povrch je zdobený cukrářskou kartou. Důkladně vychladit (nejlépe do druhého dne).

### Jablečný šlehačkový koláč



**Těsto:** 300 g polohrubé mouky, 120 g cukru moučka, 150 g másla, 2 vejce. Zadělat těsto, vyválet (lepší je nechat ho chvíli odpočinout v chladu-alespoň půl hodiny až hodinu) a vyložit jím vyšší koláčovou formu až po okraj (já dno formy vyložila pečicím papírem).

**Náplň:** 10 menších jablek oloupat, pokrájet na plátky, pokapat citronovou stávu a navrstvit na těsto.

**Vrchní vrstva:** 1 šlehačka, 130 g cukru moučka, 100 g hladké mouky, 1 vejce, 150 g rozpuštěného vychladlého másla, citronová kůra. Ušlehat šlehačku a do ní

opatrně metličkou vmíchat nadvakrát vejce rozšlehané v másele a mouku s cukrem a kůrou. Natřít na jablka.

Posypat asi 2 ČL cukru krupice a trochou skořice a péct na 180 stupňů asi 50 minut. Pokud bude koláč příliš tmavnout, přiklopit pečicím papírem nebo alobalem. krájet až po důkladném vychladnutí!!!! Před podáváním pocukrovat.



### Margot řezy



**Suroviny** (na menší plech asi 20x30 cm): 125 ml šlehačky (já dala Ramu cremefine na šlehání), 120 ml mléka, 1 vejce, 1 PL oleje, 3/4 nastrouhané čokolády Margot, 1 vanilkový cukr, 120 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 2 ČL prášku do pečiva. Vše sešlehat dohromady a vlít na plech vyložený papírem na pečení. Péct na 180 stupňů zhruba 20 minut.

Po vychladnutí polít čokoládovou polevou a ozdobit zbylou polovinou šlehačky (ušlehané), posypat zbytkem čokolády Margot (nastrouhat).

## Řezy florida



**Korpus pudinkový** (dávka na malý plech asi 20x30 cm): 3 vejce, 120 g cukru krupice, 1 vanilkový pudink, 80 g polohrubé mouky, 2/3 ČL prášku do pečiva, 3 PL teplé vody. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky šlehat s druhou polovinou tři minuty do pěny, pak přidat vodu a zlehka metličkou vmíchat mouku s pudinkem a práškem do pečiva na střídačku s ušlehanými bílky. Péct na 180 stupňů 15-20 minut.

**Vanilkový krém:** 100 g Vanilmixu (puding za studena), 250 g vody - zamíchat a nechat 10 minut stát. Ušlehat 125 g másla se 40 g cukru moučka a poté po lžících zašlehat pudink, dochutit rumem (lze nahradit i klasickým pudinkovým krémem). Krém nastříkat na vychladlý upečený korpus do mřížky (jako na mřížkový koláč), mezi něj naskládat pokrájené kompotované meruňky.

**Šlehačka:** 1 Rama cremefine (rostlinná šlehačka) a 1 vanilkový cukr - ušlehat. Natřít na řezy, ozdobit cukrářskou stěrkou. Každý kousek přizdobit kouskem meruňky (já zdobila ještě zbytkem krému) a cukrářskou polevou (čočka) nebo kouskem čokolády.

## Jahodové šlehačkové kostky



**Korpus** (formy 20x24 cm): 4 vejce, 160 g cukru krupice, 1 PL prosátého kakaa dovážit do 160 g polohrubou moukou, 1 necelá ČL prášku do pečiva, 4 PL teplé vody. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty, přidat vodu a poté lehce vmíchat metličkou na střídačku bílky a mouku s práškem do pečiva a kakaem. Péct asi 15-18 minut na 180 stupňů. Po vychladnutí korpus proříznout (pokud byste nechtěli prořezávat, stačí ze 3 vajec).

**Jahodový krém:** 250 ml šťávy z jahodového kompotu, 100 g cukru krupice, 26 g jahodového pudinku, 1 necelá PL polohrubé mouky - svařit na hustou sladkou kaši. Po vychladnutí rozmixovat a přidat 200 g zakysané smetany. Ušlehat 250 ml rostlinné šlehačky podle návodu, polovinu lehce vmíchat do jahodové hmoty. Druhá polovina bílé šlehačky poslouží na dozdobení.

**Postup:** Proříznutý korpus potřít marmeládou, popřípadě trochou jahodového krému. Zbylý jahodový krém navrstvit na druhou vrstvu korpusu. Poté potřít bílou šlehačkou (podle chuti je možné přisladit) a dozdobit jahodami.

## Rychlé pařížské kostky



**Korpus** (forma 20x24): 2 vejce, 1 PL prosátého kakaa dovážit do 80 g polohrubou moukou, 80 g cukru krupice, 2 PL teplé vody, menší 1/2 ČL prášku do pečiva. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty, přidat vodu a poté lehce vmíchat metličkou na střídačku bílky a mouku s práškem do pečiva a kakaem. Péct cca 10-15 minut na 180 stupňů. Po vychladnutí pokapat vaječným likérem.

**Rychlý pařížský krém:** Ušlehat 250 ml rostlinné šlehačky. 2/3 ušlehané šlehačky odebrat a všlehat do ní 2 PL kakaa rozpuštěného v trošce vody a 3 PL nugety povolené v mikrovlnné troubě (ne teplé!). Do zbylé třetiny šlehačky přidat trochu vaječného likéru a **koňakovou šlehačku** stříkat zdobící špičkou na řezy. Dozdobit čokoládovými šupinkami a jahodou.

## Pohádkové řezy



**Korpus:** 4 vejce, 2 PL prosátého kakaa dovážit do 120 g polohrubou moukou, 120 g cukru krupice. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty do pěny, poté vmíchat na střídačku mouku s kakaem a bílky. Péct 15-18 minut na 180 stupňů. Po vychladnutí rozříznout na třetiny.

**Krém Pohádka od sajmonky:** 15 g hladké mouky + 15 g másla umíchat na světlou jíšku. Poté zalít 125 ml mléka a uvařit hustou kaši. Ušlehat 125 g másla (já dala napůl s Herou) s 50 g moučkového cukru a 20 g prosátého kakaa, přidat po lžících vychladlou kaši.

**Šlehačka:** 1 Rama cremefine na šlehání ušlehaná s 1 vanilkovým cukrem.

**Skládání:** První vrstvu piškotu pomazat nugetou a krémem Pohádka, poklást banány. Druhou vrstvu pomazat šlehačkou. Vršek a boky řezů potřít zbylým krémem, boky ozdobit strouhanou čokoládou na vaření. Zbytkem šlehačky ozdobit vršek řezů, čokoládové ozdoby jsou z polevy Carla natřené na folii na čokotranfer (prodávají cukrářské potřeby) a rozřezané na trojúhelníky.

## Šlehačkové řezy



**Korpus** (na menší plech - asi 25x30 cm): 4 vejce, 2 PL prosátého kakaa dovážit do 160 g polohrubou moukou, 160 g cukru krupice, 4 PL teplé vody, 1 rovná ČL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty do pěny, přidat vodu a ručně zamíchat mouku s práškem do pečiva a kakaem na střídačku s ušlehanými bílky. Péct 15-18 minut na 180 stupňů.

**Světlý krém:** 100 g Vanilmixu, 300 ml vody, 1 Rama cremefine na šlehání, cukr dle chuti. Ušlehat šlehačku s cukrem (2-3 ČL), poté vmíchat připravený s vodou smíchaný Vanilmix, krátce sešlehat, dle chuti případně dosladit.

**Tmavá šlehačka:** 1 šlehačka v prášku dr. Oetker-ušlehat dle návodu a poté přidat dle chuti asi 2 PL prosátého kakaa.

**Čokoláda:** Čokoládová poleva Carla natřená na folii na čokotranfer (prodávají cukrářské potřeby) a rozřezaná na trojúhelníky.



## Jogostřecha



**Korpus:** 4 vejce, 4 PL cukru krupice, 4 PL polohrubé mouky. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty, poté vmíchat na střídačku mouku a bílky. Péct na pečicím papíru 12 minut na 180 stupňů. Vychladlý plát rozdělit po delší straně na 3 díly, dvěma díly vyložit připravenou formu podle návodu [forum.living.cz/download.php](http://forum.living.cz/download.php), kterou ještě vyložíme před položením piškotu potravinovou fólií.

**Krém:** 1 šlehačka, 1 Activia sladká bílá, 1 zakysaná smetana, 1 vanilkový cukr, 2-3 PL cukru moučka, 3 ČL citronové šťávy, jahody (asi 5 ks), 1 želatinový

ztužovač Dr. Oetker. Dále pak piškoty, 1 banán. Ušlehat šlehačku s cukrem, přidat zakysanou smetanu, Activii, citronovou šťávu. Želatinový ztužovač připravit podle návodu a postupně do něj vmíchat smetanovou hmotu. Polovinu hmoty vlít do formy, poklást dětskými piškoty a rozpůleným banánem, do druhé poloviny smetanové hmoty vmíchat rozmixované jahody a nalít do formy. Přiklopit posledním dílem piškotu a nechat několik hodin chladit v lednici.



### Rybízové řezy s tvarohovým krémem



**Korpus:** 4 vejce, 4 PL cukru krupice, 4 PL polohrubé mouky. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky s druhou polovinou šlehat 4 minuty do pěny. Poté ručně vmíchat na střídačku ušlehané bílky a mouku. Péct na pečicím papíru na 180 stupňů 12 minut. Po upečení a vychladnutí korpus rozříznout na polovinu.

**Rybízová náplň:** 250 g mraženého rybízu (já dala napůl červený a černý), 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, 100 ml vody - svařit. Po částečném rozvaření přidat 1 vanilkový pudink rozmíchaný ve 100-150 ml vody a společně vařit asi 2 minuty. Ještě teplé navrstvit na polovinu korpusu a přiklopit druhou polovinou.

**Tvarohový krém:** 1 tvaroh, 1 šlehačka, 1 vanilkový cukr, 40 g cukru, 3 plátky želatiny, 50 ml mléka. Ušlehat tvaroh s cukrem, přidat ušlehanou šlehačku a společně krátce sešlehat. Nakonec vmíchat želatinu rozpuštěnou v 50 ml teplého mléka a uložit do ledničky, dokud nezačne krém trochu tuhnout (já měla tvaroh z vaničky, takže uložení do lednice bylo nutné!). Poté stříkat ozdobnou hubičkou na vrchní vrstvu piškotu.

### Rychlé řezy s Vanilmixem



**Piškot:** 4 vejce, 120 g cukru krupice, 10 g prosátého kakaa, 50 g Solamylu, 60 g polohrubé mouky, 2 PL teplé vody. Bílky ušlehat s polovinou cukru, žloutky ušlehat s druhou polovinou (trvá to cca 4 minuty), poté přidat vodu a ještě chvíli šlehat. Nakonec ručně metličkou vmíchat na střídačku bílky a mouku smíchanou se Solamylem a kakaem. Péct na pečicím papíře na 180 stupňů asi 12 minut. Po vychladnutí rozpůlit na polovinu.

**Krém:** 100 g Vanilmixu (prášek k přípravě pudinku za studena) ušlehat se 300 ml studené vody, nechat 10 minut odstát (určitě by šlo nahradit pudinkem za studena Olé

od Dr. Oetkera nebo klasicky uvařeným vychladlým pudinkem). 1/2 šlehačky v prášku Dr. Oetker ušlehat podle návodu s mlékem, přidat pudink z Vanilmixu a sešlehat dohromady. Rozdělit na polovinu, do poloviny vmíchat asi 2 PL prosátého kakaa.

**Postup:** Na polovinu piškotu navrstvit kakaový krém, přiklopit druhou polovinou piškotu, poté navrstvit světlý krém. Ozdobit zoubkovanou cukrářskou kartou a posypat čokoládovými hoblinami.

### Řezy s punčovinou a jahodami



Tip na zpracování zbytků po přípravě dortu, možno ale upéct i samostatně.

**Piškot:** 4 vejce, 4 PL teplé vody, 160 g krupicového cukru, 1 PL kakaa dovážít do 160 g polohrubou moukou, 1 ČL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat s druhou polovinou 4 minuty, poté přidat vodu a nakonec vmíchat ručně mouku s kakaem a práškem do pečiva na střídačku s ušlehanými bílky. Péct asi 15 minut na 180 stupňů.

**Krém:** 250 ml mléka, 100 g cukru krupice, 1 pudink - svařit a po vychladnutí sešlehat s půlkou Hery a půlkou másla, ochutit rumem.

**Punčovina:** Ukrojit polovinu upečeného korpusu - rozdrobit a smíchat s trochou krému, několika lžičkami marmelády, 2 ČL kakaa a trochou rumu tak, aby vznikla sypká hmota, která po stlačení drží u sebe (možno využít okrojky z dortu).

**Skládání:** Korpus pokapat rumem, potřít marmeládou, polovinou krému, na to navrstvit punčovinu, druhou polovinu krému, vršek ozdobit 1/2 ušlehané šlehačky v prášku dr. Oetker a jahodami.

### Kapučinový dortík



**Korpus:** 2 vajíčka, 80 g cukru krupice, 80 g polohrubé mouky, 2 PL teplé vody, 1/2 ČL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru. Druhou polovinu cukru šlehat 4 minuty se žloutky, poté přidat vodu a nakonec postupně na střídačku vmíchat ručně mouku s práškem do pečiva a ušlehané bílky.

**Pařížský krém:** 2 vejce, 80 g krupicového cukru, 1 ČL vanilkového cukru, 20 g kakaa, 170 g másla napůl s Herou. Vejce, kakao a cukr šlehat ve vodní lázni do zhoustnutí (trvá to asi 20 minut), po vychladnutí zašlehat postupně do másla. Krém navrstvit na korpus

prokapaný rumem.

**Kapučinová šlehačka:** 1 šlehačka v prášku dr. Oetker ušlehat podle návodu (odložit několik lžic stranou), přidat 1 1/2 PL práškového kapučína a 2 PL hustého karamelového sirupu (dává se např. na zmrzliny... lze nahradit třeba pikaem, kakaem nebo vynechat) a 1 ČL vanilkového cukru. Navrstvit na dort, ozdobit čokohoblíčkami, kočičími jazýčky a bílou šlehačkou.

### Krémové řezy s jahodami a piškoty



Na malý plech.

**Piškot:** 3 vajíčka, 120 g cukru, 2 PL kakaa dovážít do 120 g polohrubou moukou, 3 PL horké vody, 1/2 ČL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru. Žloutky šlehat s druhou polovinou 4 minuty, pak přidat vodu a ručně vmíchat na střídačku mouku s kakaem a práškem do pečiva a ušlehané bílky. Péct na 180 stupňů asi 18-20 minut.

**Krém:** 250 ml mléka, 1 pudink, 100 g cukru. Uvařit pudink, vychladlý zašlehat do 125 g másla a 125 g Hery. Krém rozdělit na dvě poloviny, jednu obarvit kakaem. Do druhé poloviny zašlehat asi 3 vrchovaté lžice tvarohu, možno dochutit vanilkou nebo vanilkovým aroma. Dále potřeba vanička jahod, dětské piškoty, 1 šlehačka v prášku dr. Oetker, rum.

**Skládání:** Piškot, tmavý krém, poklát dětskými piškoty lehce pokapanými rumem, mezi piškoty nakrájet kousky jahod, navrstvit světlý krém a nahoru šlehačku. Ozdobit jahodami.

### Svěženkové řezy



Na malý plech nebo pekáč.

**Piškot:** 3 vejce, 3 PL teplé vody, 120 g polohrubé mouky, 120 g cukru krupice, 1/2 ČL prášku do pečiva. Žloutky ušlehat s cukrem do pěny, přidat vodu a poté lehce vmíchat na střídačku mouku s práškem do pečiva a ušlehané bílky. Korpus po vychladnutí potřít marmeládou a navrstvit punčovinu.

**Punčovina:** Zbytky piškotového korpusu (možno využít i zamražené okrojky po přípravě dortu) nebo piškoty (lepší část nadrtit, část jen rozlámat, rozlámané piškoty vytvářejí "kresbu") - možno nakombinovat korpus a piškoty. Pokapat rumem a spojit trochou krému nebo másla, několika lžicemi marmelády, přibarvit kakaem, možno přidat i strouhané nebo sekané ořechy, podle potřeby přisladit. Vytvořit soudržnou hmotu konzistencí zhruba jako na vosí hnízda (může být i vlhčí).

**Vrchní vrstva:** Ušlehat 1 šlehačku v prášku dr. Oetker podle návodu, odložit stranou. V druhé míse ušlehat polovinu pudinku bez vaření Olé dr. Oetker podle návodu, přidat třetinu ušlehané šlehačky, navrstvit na punčovinu. Druhou třetinu šlehačky rozetřít na pudinkovou šlehačku a ozdobit zoubkovanou cukrářskou kartou. Poslední třetinu šlehačky stříkat na řezy ozdobnou špičkou, sypat čokoládovými hoblíčkami.

### Pikantní jahodové řezy a řezy s nugetou



(na menší plech)

**Piškot:** 3 vajíčka, 3 PL kakaa dovážit do 120 g polohrubou moukou, 120 g cukru krupice, 3 PL teplé vody, 3/4 PL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, přidat vodu, opatrně a ručně vmíchat na střídačku mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva a ušlehané bílky. Péct na 180 stupňů zhruba 15 minut. Po vychladnutí poklást kompotovanými jahodami a potřít krémem.

**Krém pikantní jahodový od Di [ze stránek Benji](#):** 2-3 dcl šťávy z jahodového kompotu, 2/3 vanilkového pudingu, necelá lžičice polohrubé mouky, 100g pr. cukru, 120g másla, 40g Hery. V části šťávy rozmícháme pudink a mouku a zavaříme do zbytku šťávy. Vychladlý pudink po částech zašleháme do tuku s cukrem. (Já dala cukr krupici a už do pudinku). Na krém navrstvit jednu ušlehanou šlehačku z prášku dr. Oetker připravenou podle návodu. Ozdobit zoubkovanou cukrářskou stěrkou.

### ŘEZY S NUGETOU (na menší plech)

**Piškot:** 3 vajíčka, 3 PL kakaa dovážit do 120 g polohrubou moukou, 120 g cukru krupice, 3 PL teplé vody, 3/4 PL prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru, žloutky šlehat 4 minuty s druhou polovinou, přidat vodu, opatrně a ručně vmíchat na střídačku mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva a ušlehané bílky. Péct na 180 stupňů zhruba 15 minut. Po vychladnutí potřít nugetou a pudinkovým krémem.

**Krém [podle Radůzy](#):** 250 ml mléka, 100 g cukru krupice, 1 vanilkový pudink, 1/2 másla, 1/2 Hery, rum. Uvařit hustý sladký pudink, po úplném vychladnutí zašlehat postupně do másla pokojové teploty. Na krém navrstvit 1 ušlehanou šlehačku v prášku dr. Oetker, na konci šlehání do ní vmíchat asi 3 PL kakaa a 1 PL nugety. Ozdobit cukrářskou stěrkou a posypat čokoládovými hoblinkami.

### Stračatela od mamочки



**Tmavé těsto:** 1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek hrubé mouky, 1 hrnek cukru krupice, 1 hrnek mléka, 3/4 hrnku oleje, 1 prášek do pečiva, 1 van.cukr, 2 celá vejce, 2 lžičice kakaa.

**Světlé těsto:** 2 tvarohy, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, 1 vanilkový pudink, 1 vanil.cukr, 2 vejce. Z tmavého těsta odlijeme 3/4 hrnku. Zbytek nalijeme na vysypaný plech. Potom po lžičkách nalijeme světlé těsto a rozetřeme a na to (nacákáme) zbytek tmavého těsta z hrnku. Pečeme asi 30-40min. na 170°C. Buchta je moc dobrá a dlouho vydrží

vláčná. Originál receptu na [www.dama.cz](http://www.dama.cz).

### Perník s rychlou pařížskou šlehačkou



**Perník:** 40 dkg hladké mouky (asi 3 hrnky), 35 dkg cukru krupice (1,5 hrnku), 3 PL oleje, 2 vejce, 250-300 ml mléka (podle hustoty těsta), 1 prášek do perníku, 2 PL kakaa, 2 PL rozehřáté meruňkové marmelády, 1/2 ČL skořice nebo perníkového koření. Všechny suroviny sešleháme a vijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme asi 20-25 minut na 180 stupňů.

**Rychlá pařížská šlehačka:** 1 šlehačka v prášku Dr. Oetker, 1 PL cukru moučka - ušleháme se studeným mlékem podle návodu a do již ušlehané zašleháme 2-3 PL lžičice

prosátého kakaa. Dle chuti je možné ještě dostadit. Výborně drží tvar i do druhého dne!!!!!! Sáčkem s ozdobnou špičkou stříkat na perník, dozdobit dle fantazie (já dala kočičí jazýčky), nebo v rámci zrychlení lze perník jen pocukrovat (pro děti třeba přes vystřižené tvary).

## Řezy ala pařížská florida



**Těsto** (na menší plech (poloviční) nebo do pekáčku): 3 vajíčka, 120 g cukru krupice, 1 PL kakaa dovážená do 120 g polohrubou moukou, 3 PL horké vody, 1/2 prášku do pečiva. Ušlehat bílky s polovinou cukru. S druhou polovinou šlehat cca 4 minuty žloutky, pak přidat vodu a nakonec opatrně vmíchat na střídačku mouku smíchanou s prosátým kakaem a s práškem do pečiva a ušlehané bílky.

**Pařížská šlehačka:** 1 šlehačka, 50 g čokolády - den předem svařit - nechat jen krátce přejít varem, odstavit a dát na noc vychladit do ledničky. Druhý den ušlehat na vyšší otáčky.



**Pudinková šlehačka:** 1 Rama cremefine (nebo šlehačka), 1 vanilkový cukr, 150 ml mléka, 1 pudink bez vaření Olé dr. Oetker. Ušlehat Ramu s cukrem, v druhé míse ušlehat vychlazené mléko s polovinou pudinkového prášku. Poté obě hmoty sešlehat dohromady a přisypávat postupně druhou polovinu pudinkového prášku. Nakonec stříkat ozdobně obě šlehačky na upečený a vychlazený piškot.

## Hruškový koláč se smetanovou polevou



**Těsto:** 10 dkg cukru krupice, 2 vejce, 50 g oleje, 3 PL vody, 125 g polohrubé mouky, 2 ČL prášku do pečiva. Žloutky ušlehat s cukrem, přidat vodu, olej a nakonec lehce vmíchat na střídačku ušlehaný sníh a mouku s práškem do pečiva. Upéct v koláčové vymazané a hrubou moukou vysypané formě...cca 20 minut na 180°.

**Hrušková náplň:** 450 g hrušek (možné smíchat s jablky), 100 ml vody, 1 vanilkový cukr, 6 dkg cukru krupice, 2-3 PL citronu, 5 hřebíčků, půlku tyčky skořice, 1 vanilkový pudink rozmíchaný v 50 ml vody. Hrušky nakrájet na

kousky a povařit s vodou, cukrem a kořením. Když jsou měkké, ale ještě zůstávají kousky, vyndat koření a zavařit do nich 1 vanilkový pudink. Po zchladnutí nanést na upečený korpus.

**Smetanová poleva:** 1 zakysaná smetana, 1 ušlehaná šlehačka, 1 ztužovač, 1/2 vanilkového cukru, 3 ČL cukru moučka, 1/2 sáčku vanilkového dezertu [Milk Shake Dr Oetker](#), zastříknout citronem. Navrstvit na koláč, ozdobit čokoládou (udělat čokoládové kruhy a od středu je projet šlejlí) a nechat ztuhnout v lednici. Polevu si nechte pořádně rozpustit, aby se podařilo nastříkat všechny kruhy najednou...mně se ucpával sáček, a proto není vzhled až tak dokonalý.

## Mandarinková roláda



**Těsto:** 4 vejce, 4 PL polohrubé mouky, 4 PL cukru krupice. Ušlehat žloutky s cukrem do pěny, poté opatrně a postupně vmíchat na střídačku mouku a ušlehané bílky. Natřít na plech vyložený pečicím papírem, péct na 180° 12 minut. Po upečení ještě teplé srolovat.

**Krém** (podobný jako na hrk hrk buchtu, jen méně tekutin, aby byl hustý, a práškovou šlehačku): Štáva z 1 malého mandarinkového kompotu (150 ml), 1/2 sáčku šlehačky v prášku Dr. Oetker, 1/2 sáčku pudinku bez vaření Olé Dr. Oetker, 1 vanilkový cukr, 1 ČL cukru moučka-vše ušlehat do hustého krému. Natřít na vychladlou roládu, poklást okapanými mandarinkami a srolovat. Napovrch: 1/2 šlehačky v prášku Dr. Oetker, 75 ml mléka-vyšlehat.

Šlehačkou potřít povrch rolády, ozdobit cukrářskou stěrku a dozdobit libovolným způsobem. Je to rychlovka a jen se po ní zaprášilo!

### Perníková hvězda



**Ingredience:** 2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek krystalového cukru, 1 prášek do perníku, 1 lžíce kakaa, 1/4 hrnku oleje, mléko dle potřeby (cca 1 1/2 hrnku)...použila jsme poloviční dávku (podle velikosti formy). Pečeme cca 30 minut na 180 stupňů.

**Zdobení hvězdiček:** Vykrajovátko obkreslit na silnější ubrousek a vystříhnout potřebný počet kusů. Přiložit na vychladlý perník a pocukrovat. Poté ubrousek opatrně sundat tak, abychom nesklepali cukr z ubrousku na místa, která mají zůstat nepokrytá. Dozdobit libovolným způsobem.

### Třibarevný koláč



**Tmavé těsto:** 30 dkg polohrubé mouky, 10 dkg másla (rozpustit), 10 dkg cukru krupice, 5 lžic studené vody, 1 vejce, 3 lžíce kakaa, 1/2 prášku do pečiva. Vypracovat těsto a rukama navlhčenými stud. vodou urovnat na vymazaný a vysypaný plech.

**Druhá vrstva:** 2-3 tvarohy - utřít s mlékem, cukrem a žloutkem (jako nádivku), popř. přidat rozinky a natřít na tmavé těsto (já dala 2 tvarohy+1 vanilkový cukr, 130 g cukru moučka a 2 žloutky). Třetí vrstva: 20 dkg cukru krupice, 1/2 skleničky od hořčice oleje, 25 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, 6 lžic studené vody, 3 celá

vejce, utřít a nalít na tvaroh. Péct v mírně vyhřáté troubě asi na 150 stup (já pekla 25-30 minut na 180). Čerpáno z [www.dama.cz](http://www.dama.cz).

### Karamelové řezy



**Piškot podle Ireny z [www.dama.cz](http://www.dama.cz):** 6 vajíček (žloutky, bílky zvlášť), 150 g cukru, 35 g kakaa, 30 g škrobu, 90 g polohrubé mouky.

**Karamelový krém:** 1 svařené Salko (vařit v plechovce 2 hodiny), 250 g másla (napůl máslo a Hera), pudink (1/2 sáčku uvařit ve 125 ml mléka), 2 vanilkové cukry. Vše sešlehat...je důležité, aby mělo vše stejnou teplotu.

**Šlehačkový krém:** 1 [Rama cremefine na šlehání](#) sešlehaná s 1 vanilkovým cukrem a 1/2 sáčku vanilkového koktejlu [Milk Shake od dr. Oetker](#). Na piškot namazat karamelový krém, na něj navrstvit šlehačkový, posypat strouhanou čokoládou.

### Jogurtové řezy s ostružinami



**Těsto:** 1,5 hrnku polohrubé mouky, 3/4 hrnku cukru krupice, 1 prášek do pečiva, 1/3 hrnku oleje, 2 PL kakaa, 2 vejce, 200 g bílého jogurtu - vše sešlehat a nalít na vymazaný a moukou vysypaný plech. Péci cca 20-25 minut na 180 stupňů.

**Tvarohové těsto:** 10 PL bílého jogurtu, 150 g tvarohu, 1 žloutek, 1 vanilkový cukr, 70 g cukru krupice, 1 vanilkový pudink-prášek, půl prášku do pečiva-smíchat a nalít na upečený ještě teplý korpus a dát zapéct na dalších cca 20 minut. Vychladlý moučník poklát proslazenými rozpůlenými ostružinami (lesní celé), na ně navrstvit 2 ušlehané [Ramy cremefine na šlehání](#). Chladit v lednici, těsto krásně zvláční.

## Dunajské řezy



Na malý plech.

**Těsto:** 2 vejce, 80 g cukru moučka, 125 g Hery, 1/2 prášku do pečiva, 150 g polohrubé mouky, 75 ml mléka, 1 PL kakaa. Z bílků ušlehat sníh. Žloutky ušlehat s cukrem a máslem do pěny, přidat mouku s práškem do pečiva, mléko a nakonec lehce vmíchat sníh z bílků. Polovinu těsta rozetřít na vymazaný a moukou vysypaný plech, druhou polovinu obarvit lžící kakaa a navrstvit na světlé těsto. Kompotované meruňky pokrájet (já dala broskve) a poskládat na těsto, lehce přimáčknout. Péct

cca 35 minut na 180 stupňů.

Po vychladnutí potřít **krémem:** 1/2 balíčku pudinku svařit ve 125 ml mléka oslazeného 50 g cukru krupice. Vychladlý pudink zašlehat do 125 g másla, ochutit rumem. Krém dozdobit čokoládovou polevou.

## Duhové řezy s jahodami



**Piškot podle receptu Ireny [www.dama.cz](http://www.dama.cz):** 6 vajec (žloutky bílky zvlášť), 120 g cukru, 2 PL kakaa dosypat do 120 g polohrubou moukou. Po zchladnutí potřít marmeládou, poklást piškoty, pokapat vaječným likérem. Mezi piškoty poklást kousky jahod (já dala mražené).

**Krém:** 2 zakysané smetany, 1 tvaroh - ušlehat s 1 vanilkovým cukrem a 80 g moučkového cukru. Přidat asi 2 ČL citronové šťávy a vmíchat ušlehanou [Ramu cremefine na šlehání](#). To vše pomalu vmíchat do [želatinového ztužovače dr.](#)

[Oetker](#) (připraveného podle návodu). Nalít na piškot. 200 g mražených jahod rozmixovat s 2 PL cukru přidat 1/4 balíčku rozpuštěné práškové želatiny a nalít na světlý krém. Grilovací jehlou vytvořit krouživými pohyby duhování. Důkladně vychladit (nejlépe do druhého dne).

## Dvoubarevná buchta z cukety s ovocem



**Buchta z cukety od Fiby z [www.dama.cz](http://www.dama.cz):** 2 hrnky nastrouhané cukety, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, ½ hrnku oleje, 1 celé vejce, 1 prášek do pečiva, 2 malé lžičky sody, 2 lžice kakaa. Vše v míse smícháme a nalijeme na pekáč. (Já odebrala polovinu světlého, ještě neobarveného těsta, dala ho po lžících na plech, do druhé půlky přidala lžící kakaa a vyplnila prázdná místa na plechu).

**Krém:** 250 g tvarohu, 2 zakysané smetany, 1 vanilkový cukr, 100 g cukru moučka (stačilo by i méně-podle

chuti), 1 vanilkový pudink bez vaření, 3 PL rumu-ušlehat a natřít. Sypala jsem nakrájenými čerstvými broskvemi, ananasem, jablky a rybízem. Polít čirým dortovým želé.

## Perník s piškoty



**Těsto:** 2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek krystalového cukru, 1 prášek do perníku, 1 lžice kakaa, 1/4 hrnku oleje, mléko dle potřeby (cca 1 1/2 hrnku).

Na vymazaný a moukou vysypaný menší plech nalijeme 1/2 těsta, proložíme piškoty slepenými marmeládou (já dávala prořiznuté cukrářské) a namočenými ve vaječném likéru zředěném mlékem, navrch přijde 2. polovina těsta. Pečeme na 180 stupňů cca 25 minut.

## Šarlota dalmatin s nektarinkami



**Piškot na roládu:** Ušleháme 4 bílky, do nich pomalu zašleháme 4 žloutky, 4 lžíce cukru a nakonec zlehka 3 lžíce polohrubé mouky a 1 lžící prosátého kakaa. Pečeme na pečicím papíru cca 10 minut na 180 stupňů. Ještě teplé zarolujeme, po vychladnutí promažeme marmeládou (já dala ananasovou) a nakrájíme na plátky. Mísu vyložíme potravinovou folií a na dno a boky naskládáme plátky rolády.

**Krém:** 2 šlehačky, 2 zakysané smetany, 1/2 instantního pudinku bez vaření Olé dr. Oetker, 1 vanilkový cukr, 100 g moučkového cukru, citron dle chuti, 6 plátků želatiny dr. Oetker, oloupané nektarinky - 5ks (sparaíme horkou vodou a oloupeme, kousky jsem prosladila 1 vanilkovým cukrem a nechala okapat). Šlehačky ušleháme s instantním pudinkem (asi 100 ml si necháme na rozpuštění želatiny), přidáme cukr, spojíme se zakysanými smetanami, ochutíme citronem a vmícháme želatinu rozpuštěnou v odložené šlehačce. Nalijeme do mísy na rolády, prokládáme nektarinkami (popř. broskvemi). Pokud zbyla roláda, vyskládáme ji navrch, možno kombinovat s piškoty. Důkladně vychladíme, aby náplň ztuhla (nejlépe přes noc)!!!

## Pudinkové řezy se skořicí



**Těsto:** 4 vejce, 20dkg cukru krupice. 20dkg hl. mouky, 1 prášek do pečiva, 1 dcl oleje. Celá vejce ušleháme s cukrem, potom přidáme olej a mouku s práškem do pečiva. Vylijeme na vyšší plech vyložený pečicím papírem.

**Uvaříme pudink:** 1 l mléka, 3 vanilkové pudinky, 5 PL cukru. Ještě horký pudink nalijeme cik cak na těsto, srovnáme stěrkou a teprve nyní dáme vše péci na cca 20-25 minut na 180 stupňů.

Na upečený jen lehce zchladlý moučník navrstvíme 2 zakysané smetany smíchané se 2 vanilkovými cukry. Po vychladnutí jsem potřela 1 ušlehanou [šlehačkou Dr. Oetker z prášku](#), ozdobila vidličkou a posypala přes sítko skořicí. Před podáváním je možné dozdobit na šlehačku ovocem (já dávala čerstvé jahody a bylo to vynikající)!

## Štouchaná buchta podle Lucie z Mimibazaru



**Těsto:** 35 dkg polohrubé mouky, 20 dkg cukru, 1 prášek do pečiva, 12 dkg rozpuštěné Hery, 2 vejce, 2 lžíce oleje, 3/4 hrnku mléka, špetička soli. Mouku, cukr, prdopeč a sůl promícháme, přidáme i ostatní "mokrý" suroviny a promícháme. Vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme dorůžova. Po upečení druhým koncem vařečky naštoucháme po celé buchtě "štouchance".

**Poleva:** 18dkg másla nebo Hery, 4 lžíce rumu, 3 lžíce horké vody, 30 dkg práškového cukru (dala jsem jen 20), 4 dkg kakaa. Máslo, rum a vodu rozpustíme a přidáme cukr

smíchaný s kakaem. Vaříme do spojení. Necháme chvíli zchladnout a potom nalijeme na moučník a rozetřeme, aby se poleva dostala do všech dírek. Necháme ztuhnout. Originál receptu na [www.mimibazar.cz/recept.php](http://www.mimibazar.cz/recept.php).

## Pribináčkové řezy



Na menší hlubší plech.

**Těsto:** 3 vejce (bílky, žloutky zvlášť), lžíce kakaa dosypat do 90 g polohrubou moukou, 90 g cukru. Upéct piškot.

**Pribináčkový krém:** 400 ml mléka, vanilkový pudink, vanilkový cukr + cukr dle chuti-vše svařit. Vychladlé zašlehat do 1/2 kg tvarohu + 1 vanilkový pudink bez vaření dr Oetker Olé. Osladit dle chuti, případně

zakápnout citronem. Piškot poklát broskvemi, navrstvit tvaroh, opět broskve a zalít čirým dortovým želé. Důkladně vychladit. K vaničkovému tvarohu bych doporučila přidat trochu želatiny, pokud je řídký.

### Roláda s banánem



**Těsto:** 4 vejce, 4 lžíce cukru a 4 lžíce polohrubé mouky. Ušleháme sníh, do něj zašleháme žloutky, cukr a nakonec opatrně mouku. Do tmavé rolády vmícháme podle potřeby kakao, do ořechové ořechy...pozor na hustotu těsta...je možné ubrat malinko mouky (cca 1 lžíci). Rozetřít na pečicí papír na plech a péct cca 10 minut na 200 stupňů. Po upečení srolovat a nechat vychladnout. Po vychladnutí promažeme libovolným krémem, marmeládou, šlehačkou, je možné proházet ovocem nebo doprostřed rolády zarolovat banán.

### Banánové řezy podle Dagmar



**Kakaové piškotové těsto** z 5 vajec. Vyšlehám z 5 bílku v míse sníh, s 5 lžícemi cukru krupice a špetkou soli, přidám 5 žloutku a zašlehám ještě 4 lžíce horké vody. Přidám olej, 7 lžic polohr.mouky s práškem do pečiva a kakaem.

**Náplň:** 2 pomazánkové másla, 3 vanilkové cukry, 2 lžíce moučkové cukru, 1 tvaroh, 1 ušlehaná šlehačka.

**Postup:** Na upečené piškotové těsto jsem natřela kousek náplně, rozložila jsem nakrájené banány, natřela zase náplň. Uvařila jsem 0,5 l kávy, kterou jsem osladila. Do kávy jsem namáčela piškoty a uložila vedle sebe na

náplň. Nahoru jsem rozetřela poslední kousek náplně a posypala grankem.  
Zdroj: [www.dama.cz](http://www.dama.cz).

### Buchta s tvarohovým krémem ala polokoule od Ireny



Piškotová polokoule od Ireny z [www.dama.cz](http://www.dama.cz).

**Piškot:** 6 vajíček (šlehat sníh), 120 g cukru moučka, 120 g kakaa + polohrubé mouky, (na misku dáme dvě lžíce kakaa a dosypeme moukou do 120g).

**Krém:** 600 ml mléka, 2 vanilkové pudinky, 130 g cukru moučka, 250 g tvarohu, 250 g másla.

**Další:** Krabička mraženého lesního ovoce, kakao na posypání. Piškot je jasný, pekla jsem na 170 C, základnu 20 minut, polokouli 30. Krém uvařím pudink, ušlehám máslo s cukrem, po lžících přidávám tvaroh a vychladlý pudink. (Do polokoule jsem dávala krém nastřídačku s pocukrovaným ovocem, zbytek krému jsem natřela navrch. Pak už jen posypat kakaem.)

### Hrk hrk buchta



**Těsto:** 1,5 hrnku polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1/2 hrnku mléka, 1/2 hrnku oleje, 2 vejce, 1 prdopeč.

**Krém:** 1 ananas.kompot velký, 1 šlehačka, 1 ztužovač šlehačky, 1 inst.pudink [Olé dr. Oetker](#) (bez vaření). Upečeme placku a navrch krém vše na krém do uzavřené nádoby, prohrkáme a navršíme na upeč. korpus. Povrch pocákámečokoládou. /alebo:1 [šlehačku v prášku dr Oetker](#) a místo ananasu mandarinky./

### Tvarohové řezy

**Těsto:** 2 vejce, 4 lžíce oleje, 70g cukr, 10g kakaa, 125 ml mléka nebo kefíru, 100g polohrubé mouky, půl prášku do pečiva - vše smíchat a nalít na plech (lepší menší než ten veliký) a upéct při 180°C asi 30 min a poté na to tvarohovou nádivku a dopéct tak dvacet minut.

**Nádivka:** 2 zakysané smetany, 1 tvaroh, 1 vejce, půl prášku do pečiva, 30g cukru, 3 lžíce škrobu - smíchat a natřít - je potřeba přisladit!



### Medovník a roláda s karamelovým krémem a šlehačkou



**Roláda:** 4 vejce, 4 lžice cukru a 4 lžice polohrubé mouky. Ušleháme sníh, do něj zašleháme žloutky, cukr a nakonec opatrně mouku. Do tmavé rolády vmícháme podle potřeby kakao, do ořechové ořechy...pozor na hustotu těsta...je možné ubrat malinko mouky (cca 1 lžící). Rozetřít na pečicí papír na plech a péct cca 8-10 minut na 200 stupňů. Po upečení srolovat a nechat vychladnout. Po vychladnutí promažeme libovolným krémem, marmeládou, šlehačkou, je možné proházet ovocem.

**Rychlý medovník:** Koupené medové pláty prokapeme kávou s rumem, okraj ořízneme, rozdrobíme a smícháme s nastrouhanými ořechy. Později použijeme na posyp. Pláty promažeme **karamelovým krémem:** 1 salko vaříme v uzavřené plechovce ve vodě cca 2 hodiny. Po vychladnutí zašleháme do 1 másla + 1 vanilkový cukr.

### Bezpracný perník



**Těsto:** 2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek krystalového cukru, 1 prášek do perníku, 1 lžice kakaa, 1/4 hrnku oleje, mléko dle potřeby (cca 1 1/2 hrnku).

Perník je možné ozdobit také ještě před pečením tvarohem tvaroh smíchaný s cukrem, žloutkem, vanilkovým cukrem a mlékem.

### Božský perník od Zindule



**Těsto:** 2 hrnky mléka, 3/4 hrnku oleje, 1 vejce, 2 lžice tmavého kakaa, 1 skořicový cukr, 1 hrnek cukru, 3 hrnky hladké mouky, 1 prášek do perníku, 1 prášek do pečiva, 1 čokoládový puding, 1 lžice marmelády, 3 lžice rumu.

