



# BAKE A CAKE

## BEZLEPKOVÁ SMĚS PRO PŘÍPRAVU LITÝCH A TŘENÝCH MOUČNÍKŮ

OSVĚDČENÉ RECEPTY NA BÁBOVKY, BUBLANINY, MUFFINY, ŘEZY, DORTY, PIŠKOTOVÉ DORTÍKY, BUCHTY, KOLÁČE, SLADKÉ CHLEBÍČKY a mnohé další.

Adveni<sup>®</sup>  
plodiny třetího tisíciletí

Také milujete pečení třených bábovek, koláčů, řezů a piškotů? Vychutnáváte si ten sváteční okamžik, kdy se hebká mouka sype přes síto do mísy, vejce s cukrem se mění na sametovou pěnu a bílek je tak pevný, že připomíná závěje čerstvě napadaného sněhu? Často je to ale spíš závod s časem. A pak přijde vhod rychlý a zaručený recept na nějakou osvědčenou klasiku – třeba bábovku, bublaninu nebo perník. Ať už pečete pomalu nebo ve spěchu, sáhněte po naší „**FIALOVÉ**“ směsi na pečení – přesvědčíte se, že bezlepkové pečení nemusí být záludná výzva s nejistým výsledkem, a budete si užívat čistou radost z pečení...



# OBSAH

## BÁBOVKY

BÁBOVKA BAKE A CAKE
BÁBOVKA BOUNTY
BÁBOVKA CITRONOVÁ S MÁKEM
CIZRNOVÁ
BÁBOVKA JOGURTOVÁ
BÁBOVKA KAKAOVÁ S OŘECHY
BÁBOVKA KARAMELOVÁ
BÁBOVKA KÁVOVÁ
BÁBOVKA KOKOSOVOGRANKOVÁ
BÁBOVKA MAKOVÁ SE ŠVESTKAMI
BÁBOVKA MALINOVÁ S VAJEČNÝM KOŇAKEM
BÁBOVKA MANDLOVÁ S MARCIPÁNEM
BÁBOVKA MRKVOVÁ S OŘECHY A MEDEM
BÁBOVKA PERNÍKOVÁ
BÁBOVKA PODMÁSLOVÁ
BÁBOVKA ŘEPOVÁ S CITRONOVOU POLEVOU
BÁBOVKA ŠLEHAČKOVÁ (kelímková)
BÁBOVKA TVAROHOVÁ
PISTÁCIOVÉ BÁBOVEČKY

## ROLÁDY

ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ S KARAMELOVOU PĚNOU
ROLÁDA KOKOSOVÁ SE ŠLEHAČKOU A MASCARPONE
ROLÁDA LÍSKOVOOŘÍŠKOVÁ
ROLÁDA MAKOVÁ S POVIDLÍM A MASCARPONE
ROLÁDA MECHOVÁ SE ŠLEHAČKOU A MASCARPONE
ROLÁDA PERNÍKOVÁ S KARAMELOVOU NÁPLNÍ
ROLÁDA PIŠKOTOVÁ SE ŠLEHAČKOU A JAHODAMI
ROLÁDA POMERANČOVÁ S MASCARPONE A ŠLEHAČKOU
ROLÁDA PUNČOVÁ S JAHODOU MARMELÁDOU
ROLÁDA RED VELVET PLNĚNÁ BÍLOU GANACHE

5	<b>DORTY A DORTÍKY</b>	36
6	DORT S MASCARPONE KRÉMEM A MALINAMI	37
7	DORT JADRANSKÝ	38
8	DORT KOKOSOVO-ČOKOLÁDOVÝ (HRNEČKOVÝ)	39
9	DORT KUBA (KUBA ŘEZY)	40
10	DORT OŘECHOVÝ	41
11	DORTÍK PIŠKOTOVÝ JAHODOVÝ	42
12	DORTÍK PIŠKOTOVÝ ČOKOLÁDOVÝ	43
12	DORTÍK PIŠKOTOVÝ KOKOSOVÝ S ANANASEM	44
14	DORTÍK PIŠKOTOVÝ OŘECHOVO-KARAMELOVÝ	45
15	DORTÍK PIŠKOTOVÝ ČOKOLÁDOVO-VIŠŇOVÝ	46
16	DORT SACHER	47
17		
18	<b>ŘEZY</b>	48
19	AMERICKÉ KOSTKY	49
20	ŘEZY DUNAJSKÉ VLNY	50
21	JAHODOVÉ ŘEZY / BORŮVKOVÉ ŘEZY	51
22	DORT KUBA (KUBA ŘEZY)	52
23	MALINOVÉ ŘEZY	53
24	MARGOT ŘEZY PODLE STELLINKY	54
	MÍŠA ŘEZY	55
25	ŘEZY MROŽ	56
26	PISTÁCIOVÉ ŘEZY S MALINAMI	57
27	PUDINKOVÉ ŘEZY SE SKOŘICÍ	58
28	ŠALAMOUNOVY ŘEZY	59
29	TVAROHOVÉ ŘEZY	60
30		
31	<b>BUCHTY</b>	61
32	BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ MAKOVÁ	62
33	BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ VANILKOVÁ	63
34	DROBENKOVÁ BUCHTA	64
35	KÁVOVÁ BUCHTA	65



## OBSAH

KOKOSOVÁ POCHOUTKA	66	BUBLANINA SNĚHOVÁ S JAHODAMI	88
MAKAŇA – MAKOVNÍK	67	BUBLANINA ŠLEHAČKOVÁ S BORŮVKAMI	89
MAKOVÉ KOSTKY S CITRONOVOU POLEVOU	68	BUBLANINA TVAROHOVÁ S MERUŇKAMI A DROBENKOU	90
PROŠÍVANÁ DEKA	69		
RYCHLÁ KEFÍROVÁ BUCHTA (HRNEČKOVÁ)	70	<b>DALŠÍ</b>	<b>91</b>
TVAROHOVÁ BUCHTA S ČERNÝM RYBÍZEM	71	BANÁNOVÝ CHLEBÍČEK	92
		BROWNIES	93
<b>KOLÁČE</b>	<b>72</b>	JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY	94
DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ	73	LITÝ PERNÍK	95
OBRÁCENÝ HRUŠKOVÝ KOLÁČ	74	TRHANEK	96
KOKOSOVÝ CUKETOVÝ KOLÁČ	75	VELIKONOČNÍ BERÁNEK	97
KOLÁČ MAJONÉZOVÝ OVOCNÝ	76	ZLATÉ DONUTY Dr. OETKERA PEČENÉ V TROUBĚ	98
MANDLOVÝ KOLÁČ	77		
MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ	78		
RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY	79	<b>NOVÉ RECEPTY 2023</b>	<b>99</b>
TVAROHOVÝ REBARBOROVÝ KOLÁČ	80		
		<b>SKVOSTNÉ DORTY V REŽII STÁNI HARTOVÉ</b>	<b>100</b>
<b>MUFFINY</b>	<b>81</b>	DORT GIN-TONIC	101
OVOCNÉ MUFFINY	82	DORT KÁVOVÝ	103
MUFFINY S NIVOU A SLANINKOU	83	DORT MECHOVÝ S CITRONOVÝM KRÉMEM	105
		DORT ROLOVANÝ PERNÍČKOVÝ S TVAROHOVÝM KRÉMEM	107
<b>BUBLANINY</b>	<b>84</b>	DORT S TROPICKÝM OVOCEM	109
BUBLANINA JOGURTOVÁ S MALINAMI	85	KARAMELOVÝ DORT	112
„BUBLANINA“ tzv. CLAFOUTIS S TŘEŠNĚMI	86	TŘÍMLÉKOVÝ DORT	114
BUBLANINA PODMÁSLOVÁ S TŘEŠNĚMI	87		



# BÁBOVKY



# BÁBOVKA BAKE A CAKE

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Bábovka je klasika, bez které si řada českých domácností nedokáže představit nedělní ráno. Je to moučník, který voní domovem, pohodou a bezstarostí. Bábovka BAKE A CAKE je už vyhlášená, na všech trzích při ochutnávkách zmizí bleskovou rychlostí. Je nadýchaná, a přitom neskutečně vláčná. Tento recept patří k našim nejlepším vzorovým receptům, proto je i na samotném obalu Fialové Adveni směsi. Na tuto bábovku je potřeba hodně vajec, ale výsledek opravdu stojí za to! Zamilují si ji i Vaši příbuzní, kteří nemají bezlepkovou dietu.

## Ingredience

- 330 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 300 g cukru krystal
- 185 ml mléka
- 150 g tuku na pečení (nejlépe másla)
- 7 vajec – žloutky a bílky zvlášť
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 ks kypřicího prášku kůra z ½ BIO citronu
- 10 g kakaového prášku

*dále budeme potřebovat*

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej) na vytření formy
- strouhaný kokos na vysypání formy
- moučkový cukr na posypání hotové bábovky

## Pracovní postup

1. V míse utřeme žloutky, tuk a oba cukry. Z bílku ušleháme pevný sníh.
2. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smícháme s kypřicím práškem a citronovou kůrou.
3. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme připravenou směs, přidáme mléko a nakonec sníh z bílků.
4. Bábovkovou formu vymažeme máslem a vysypané strouhaným kokosem.
5. Nalijeme ⅔ těsta do formy a do zbylé ⅓ těsta zamícháme kakaový prášek. Poté také nalijeme do formy. Můžeme jemně zapracovat vidličkou do světlého těsta.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C 50–60 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapícháme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
7. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku. Zchladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA BOUNTY

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Bounty tyčinka má tisíce a tisíce příznivců, a tak není divu, že inspirovala ke vzniku Bounty pomazánky, Bounty horké čokolády k popíjení, Bounty rolády, Bounty bonbonů. . . My přicházíme s originální Bounty bábovkou z Fialové Adveni. Pokud i Vy patříte mezi milovníky této kokosovo-čokoládové kombinace, rozhodně ji vyzkoušejte. Pravda, je malinko pracnější, ale příprava Vás bude bavit, a výsledek je parádní.

## Ingredience

na těsto

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 50 g strouhaného kokosu
- 30 g kaka
- 180 g cukru krystal
- 6 žloutků
- 4 bílky
- 100 g mléka
- 100 g oleje
- 1 ks kypřicího prášku špetla soli

na kokosovou vrstvu

- 2 bílky
- špetku soli
- 50 g moučkového cukru
- 80 g strouhaného kokosu
- 2 lžice rumu
- 100 g bílé čokolády

na polevu

200–300 g čokolády (52% z Lidlu)

dále budeme potřebovat

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej)
- na vytření formy
- strouhaný kokos na vysypání formy

## Pracovní postup

**Nejdříve si připravíme vnitřní kokosovou vrstvu.**

1. Oddělíme si 2 bílky od žloutků. Žloutky dáme bokem. Z těchto 2 bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh, přidáme k němu moučkový cukr a šleháme dál, dokud není sníh lesklý a pevný. Pak do něj jemně vmícháme strouhaný kokos, rum a rozpuštěnou bílou čokoládu. Takto připravenou vnitřní kokosovou vrstvu si dáme stranou.

**Nyní si připravíme těsto.**

2. Oddělíme bílky ze zbylých 4 vajec a vyšleháme je se špetkou soli do pevného sněhu.

3. Všechny žloutky (včetně 2, které nám zbyly z přípravy kokosové vrstvy, tedy celkem 6 žloutků) v míse utřeme s cukrem do světlé pěny, přidáme mléko, olej. Pak přidáme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem, kakaem a kokosem.

4. Nakonec opatrně vmícháme vyšlehaný sníh.

**Takto uložíme těsto a náplň do bábovkové formy.**

5. Bábovkovou formu vymažeme olejem a vysypeme kokosem.

6. Přelijeme do ní půlku z celkového množství těsta, pak navršíme kokosovou náplň. Kokosovou náplň plníme kousek od krajů a kousek od středu (můžeme k tomu použít cukrářský sáček, který hodně ustríháme, aby vznikla velká díra, náplň moc nemačkáme).

7. Zalijeme druhou půlkou těsta a dáme péct.

8. **Pečeme** v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 50 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také podle toho, jakou formu použijeme.

9. Bábovku můžeme hned po upečení opatrně vyklopit z formy.

10. Jakmile vychladne, **polijeme** ji rozpuštěnou čokoládou a necháme ztuhnout.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA CITRONOVÁ S MÁKEM

Autor: Adveni podle receptu uveřejněného na [fresh.iprima.cz](https://fresh.iprima.cz/citronova-babovka-s-makem) (<https://fresh.iprima.cz/citronova-babovka-s-makem>)

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Inspirací pro tuto bábovku nám byl recept uvedený na [fresh.iprima.cz](https://fresh.iprima.cz), který jsme převedli do bezlepkové varianty. Bezlepková varianta nepotřebovala oproti klasice žádné úpravy, směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) nahradila běžnou mouku skvěle. Originální spojení citronu a máku okouzlí nejen milovníky kyselkavých chutí. Bábovka je nadýchaná a osvěžující.

## Ingredience

- 280 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- špetku soli
- 200 g cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 4 lžičce máku
- 250 g změkklého másla
- 4 vejce
- 2 ks citronů

### na citronovou polevu

- 200 g moučkového cukru
- šťávu z celého citronu

### dále budeme potřebovat

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej)
- na vytření formy
- mouku na vysypání formy
- alobal na přikrytí vrchu bábovky při pečení
- špejli na prověření, zda je bábovka upečená

## Pracovní postup

1. Utřeme změkklé máslo, cukr krupici a vanilkový cukr.
2. K utřenému máslu s cukry postupně přidáme vejce, šťávu z jednoho citronu a citronovou kůru podle chuti. (Nelekejte se, máslo se úplně nerozpustí, stále bude tvořit malé hrudky, ale to je v pořádku.)
3. Smícháme všechny sypké ingredience: směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek, špetku soli a mák a přidáme je k máslu s cukry a citronem. Vznikne nám malinko tužší těsto.
4. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přendáme do ní těsto.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
7. Vychladlou bábovku polijeme citronovou polevou, kterou připravíme tak, že moučkový cukr utřeme dohladka s citronovou šťávou.



Foto: Adveni

# CIZRNOVÁ

Autor: Adveni (inspirováno časopisem *Apetit*: Cizrnová kakaová buchta)

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji    ✔ Bez mléka

Tato bábovka je zajímavá nejen použitím cizrny, ale také tím, že se do ní nepřidává žádný tuk. Je vhodná i pro osoby s nesnášenlivostí laktózy nebo alergií na kasein, protože pro její přípravu nepotřebujeme mléko. Jako tekutina je zde důvtipně použita šťáva z pomerančů. Při posezení u této bábovky můžete pobavit hádankou, z čeho je. Mrkvový dort, dýňový koláč, cuketová buchta, dokonce dort Mecháček se špenátem – to vše už tady bylo. Ale cizrna? Málokdo ji v této výborné bábovce dešifruje.

## Ingredience

220 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1 ks kypřicího prášku  
200 g cizrny z konzervy (scezené a propláchnuté)  
4 vejce  
200 g třtinového cukru  
40 g kakaá holandského typu  
150 ml šťávy z pomerančů

## Pracovní postup

1. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smícháme s kypřicím práškem a kakaem.
2. Cizrnu rozmixujeme do hladka.
3. Vejce utřeme s cukrem a přilijeme šťávu z pomerančů, promícháme.
4. Všechny připravené ingredience důkladně smícháme. Vzniklé těsto nalijeme do bábovkové formy vymazané tukem a vysypané kakaem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 45 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapícheme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také podle toho, jakou formu použijeme.
6. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem.

*dále budeme potřebovat*

bábovkovou formu  
tuk (máslo nebo olej)  
na vytření formy  
kakao na vysypání formy



Foto: Adveni

# BÁBOVKA JOGURTOVÁ

Autor: Kateřina Lahoda

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Za velmi jemný nádech kyselkavé chuti a příjemnou vláčnost vděčí tato bábovka bílému jogurtu. Ten, jak známo, působí blahodárně na střevní mikroflóru a má relativně vysoký obsah bílkovin. Není nad to mlsat zdravě. 😊

## Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)
- 160 g cukru krupice
- 1 balíček vanilkového cukru
- 50 g másla
- 150 g bílého jogurtu

## dále budeme potřebovat

bábovkovou formu  
tuk (másla nebo olej)  
na vytření formy  
mouku na vysypání formy  
alobal na přikrytí vrchu  
bábovky při pečení  
špejli na prověření, zda je  
bábovka upečená  
moučkový cukr na posypání  
hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Máslo rozpustíme a poté necháme zchladnout.
2. Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme do světlé pěny. Za stálého šlehání přidáme jogurt a vlažné máslo.
3. Smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem.
4. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh.
5. Do žloutkové pěny vmícháme nejprve sypkou směs a poté velmi zvolna a opatrně sníh z bílků.
6. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
8. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
9. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA KAKAOVÁ S OŘECHY

Autor: Adveni podle Lenky Jurečkové

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Těsto této bábovky vychází z velmi oblíbeného receptu na řezy Míša od Lenky Jurečkové, pouze je obohaceno o vlašské ořechy. Toto těsto můžete využít všestranně – na piškotový dortík, kakaové muffiny, nebo mu dát podobu české a moravské klasiky a upéct bábovku.

## Ingredience

270 g	Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
1 ks	kypřicího prášku
6	vajec (žloutky a bílky zvlášť)
180 g	cukru krupice
30 g	kakaa
	špetku soli
130 ml	oleje
130 ml	mléka
100–150 g	nasekaných vlašských ořechů

## *dále budeme potřebovat*

bábovkovou formu  
tuk (máslu nebo olej)  
na vytření formy  
mouku na vysypání formy  
špejli na prověření, zda je bábovka upečená  
moučkový cukr  
na posypání hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků a z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Bílkový sníh si odložíme stranou.
2. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny a přilijeme olej.
3. Do žloutkové směsi postupně přidáváme mléko a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
4. Na závěr opatrně vmícháme sníh z bílků.
5. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
7. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
8. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA KARAMELOVÁ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Inspirací pro tuto bábovku nám byl recept autorky „srettka“ uvedený na topreceptech, avšak upravili jsme množství ingrediencí a přizpůsobili ho do bezlepkové varianty. Karamel, jak známo, se vyrábí zahřátím cukru na zhruba 170 °C a má nejen charakteristickou chuť, ale také specifickou tmavě jantarovou barvu. Ostatně karamel se pod kódem E150 běžně používá jako potravinářské barvivo. E150a = jednoduchý karamel, tzv. kulér. Pro přípravu této bábovky si vyrobíme karamel smetanový. Bábovce propůjčí nejen jantarovou barvu, ale také lahodnou chuť a vůni.

## Ingredience

350 g Bezlepkové směsi  
pro přípravu třeňého  
a litého těsta na sladké  
pečivo BAKE A CAKE  
(tzv. FIALOVÁ)  
1 ks kypřicího prášku  
4 vejce  
160 g cukru krupice  
100 g oleje

### na karamel

110 g cukru krupice  
15 g másla  
200 ml smetany 33%

### dále budeme potřebovat

bábovkovou formu  
tuk (máslu nebo olej)  
na vytření formy  
mouku na vysypání formy  
špejli na prověření, zda je  
bábovka upečená  
moučkový cukr na posypání  
hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme smetanový karamel.
2. Na plotýnce sporáku nastavíme střední teplotu a necháme na ní nahřát hrnec. Do nahřátého hrnce nasypeme cukr a necháme ho postupně rozpouštět.
3. Jakmile se cukr začne zabarvovat do hněda, přidáme máslo a zamícháme.
4. Pak vmícháme předem ohřátou smetanu a povaříme, dokud se veškerý cukr úplně nerozpustí. (Pozor, smetanu je před přidáním skutečně třeba ohřát. Nelijeme ji studenou.)
5. Vejce, cukr a olej vyšleháme ručním robotem do pěny.
6. Do pěny za neustálého šlehání přiléváme teplý smetanový karamel.
7. Následně postupně přidáváme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
8. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
9. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejli. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
10. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
11. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA KÁVOVÁ

Autor: Adveni inspirováno receptem uveřejněným na [damskaliga.cz](https://damskaliga.cz) (<https://damskaliga.cz/kavova-babovka-dezert-buchta-kava-snidane-svacina-dobrota-zakusek/>)

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Věděli jste, že káva je druhou nejprodávanější komoditou na světě? Předstihne ji pouze ropa. Pokud také patříte k milovníkům tohoto nápoje s charakteristickou chutí a vůní, jistě se nad následujícím receptem velmi zaradujete. Inspirací pro tuto bábovku nám byl recept uveřejněný na [www.damskaliga.cz](http://www.damskaliga.cz), avšak upravili jsme množství ingrediencí a přizpůsobili ho do bezlepkové varianty.

## Ingredience

- 320 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 4 vejce
- 210 g cukru krupice
- 200 ml smetany 30%
- 50 ml oleje
- 20 g kakaa
- 20 g instantní kávy (granulek, nikoliv hotového nápoje)
- 2 lžice rumu

*dále budeme potřebovat*

bábovkovou formu  
tuk (máslu nebo olej)  
na vytření formy  
mouku na vysypání formy  
alobal na přikrytí vrchu  
bábovky při pečení  
špejli na prověření, zda je  
bábovka upečená  
moučkový cukr na posypání  
hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Cukr krupici a vejce vyšleháme do pěny.
2. Přilijeme smetanu a olej a jemně promícháme.
3. Do tekuté směsi postupně vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
4. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní zhruba polovinu těsta.
5. Instantní kávu rozpustíme v trošce vody a spolu s kakaem a trochou rumu vmícháme do druhé poloviny těsta. Tu pak nalijeme do bábovkové formy na první polovinu.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
7. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
8. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA KOKOSOVOGRANKOVÁ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

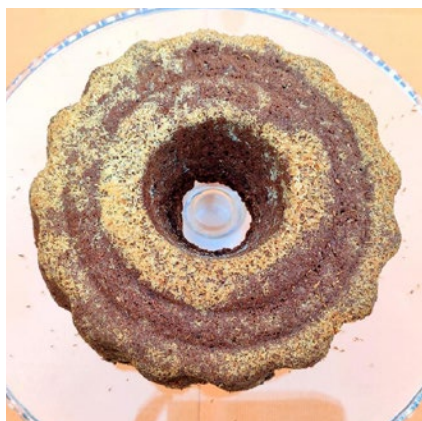
Název Granko je zkratka sousloví granulované kakao. Věděli jste, že pojmenování tohoto prvního českého rozpustného kakaa vzešlo z veřejné soutěže v roce 1978? Výherce měl získat 1500 Kč. Do finále tenkrát postoupilo těchto sedm názvů: Gran, Granko, Azték, Ko-kao, Minko, Grankao, Caona a Senko. Překvapivě vítězný název zaslalo 7 soutěžících. Dodnes se neví, jak je to možné, zda šlo pouze o náhodu, nebo zda mohli soutěžící „opisovat“. Sedm výherců si nakonec rozdělilo 3000 Kčs a každý tak dostal 428 Kč. Kokosová buchta s Grankem mi připomíná studentská léta, pekly jsme ji s kamarádkami často, tenkrát ovšem ještě v lepkové podobě. Je moc dobrá a přitom tak jednoduchá. Tato bezlepková varianta nepotřebovala oproti klasice téměř žádné úpravy, směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) nahradila běžnou mouku skvěle.

## Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 80 g moučkového cukru
- 100 g kakaa Granka
- 100 g strouhaného sušeného kokosu
- 20 ml rumu
- 3 vejce
- 150 g bílého jogurtu
- 50 ml oleje

## dále budeme potřebovat

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej) na vytření formy
- strouhaný sušený kokos na vysypání formy
- špejli na prověření, zda je bábovka upečená
- moučkový cukr na posypání hotové bábovky



## Pracovní postup

1. Smícháme sypké ingredience: směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek, moučkový cukr, kakao Granko a strouhaný sušený kokos.
2. Přidáme vejce, jogurt, rum a olej a důkladně promícháme.
3. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme kokosem a přelijeme do ní těsto.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
5. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
6. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.

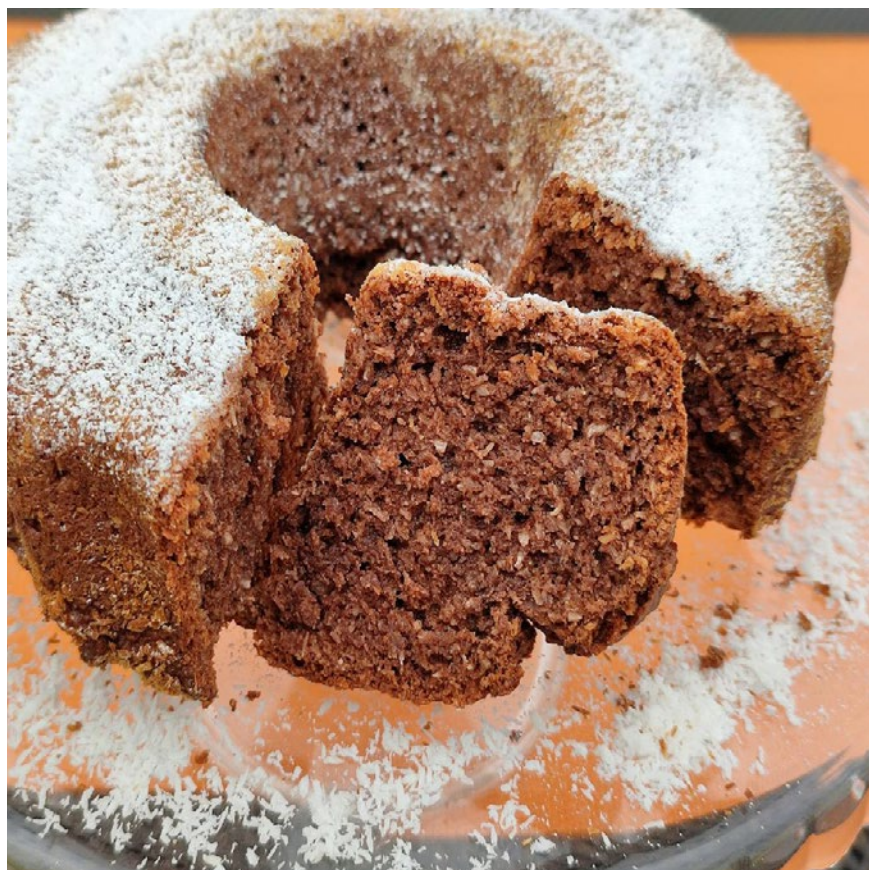


Foto: Adveni

# BÁBOVKA MAKOVÁ SE ŠVESTKAMI

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Mák a švestky – to je přímo prezidentská kombinace. Vždyť švestkové knedlíky s mákem byly nejoblíbenějším jídlem našeho prvního československého prezidenta Tomáše Garrigua Masaryka. Traduje se, že když se podávaly, vzal si TGM nejprve tři, ale nikdy neodolal, a pak si ještě tři přidal. Kolik kousků bábovky by si náš první prezident asi tak nechal naservírovat? To už se nedozvíme. Jisté ale je, že ani vaši blízcí u jednoho kousku nezůstanou.

## Ingredience

- 320 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 300 g mletého máku
- 200 g cukru krystal
- 100 g rozpuštěného másla
- 500 ml mléka
- 70 g sušených švestek na drobno nakrájených
- 3 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 ks kypřicího prášku kůra z ½ BIO citronu

## Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci, cukry (krystalem a vanilkovým) a máslem.
2. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem, mletým mákem, nastrouhanou citronovou kůrou a sušenými na drobno nakrájenými švestkami.
3. Sypkou směs postupně důkladně vmícháme do tekuté, až nám vznikne řidší těsto.
4. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou a těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 50 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapícheme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
6. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem.

*dále budeme potřebovat*

- bábovkovou formu
- tuk (máslo nebo olej)
- na vytření formy
- mouku na vysypání formy
- moučkový cukr na posypání
- hotové bábovky



Foto: Adveni

# BÁBOVKA MALINOVÁ S VAJEČNÝM KOŇAKEM

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji    ✔ Bez mléka

Co mají společného teplý drink Bombardino podávaný v horských lyžařských střediscích, alžírská káva a likérová špička? Vaječný koňak, přece! Tento sladký alkoholický nápoj sytě žluté barvy se připravuje z mléka, smetany, vajec, pálenky a cukru. Obsah alkoholu v něm je okolo 20%. Jeho chuť je natolik zajímavá, že ho cukrářky rády přidávají do různých krémů, nebo jím ozvláštňují vánoční cukroví zvané vosí hnízda, či vyšperkují zmrzlinový pohár. I my jsme se v tomto receptu rozšouply a do bábovky trochu této tekuté dobroty přikáply a řeknu Vám, že v kombinaci s malinami je to pecka.

## Ingredience

300 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1 ks kypřicího prášku  
špetka soli  
6 vajec  
170 g cukru krystal  
120 g vaječného koňaku (100 ml)  
100 g oleje  
250 g malin

*dále budeme potřebovat*

bábovkovou formu  
tuk (máslo nebo olej)  
na vytření formy  
strouhaný kokos na vysypání formy

## Pracovní postup

1. Oddělíme si bílky od žloutků. Z bílků a špetky soli vyšleháme sníh. Zatím si ho odložíme stranou.
2. V míse vyšleháme žloutky s cukrem do pěny, přidáme olej, vaječný koňak a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ). Opatrně vmícháme připravený sníh z bílků a na konec zamícháme maliny.
3. Formu vymažeme olejem a vysypeme strouhaným kokosem. Opatrně do formy přelijeme těsto.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 170–180 °C zhruba hodinu. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Zda je bábovka upечená, zkontrolujeme špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
5. Hotovou bábovku vyndáme a necháme chvíli odpočinout, potom opatrně vyklopíme a necháme vychladnout.



Foto: Lenka Jurečková

# BÁBOVKA MANDLOVÁ S MARCIPÁNEM

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Marcipán je cukrářská hmota, jejímž základem jsou oloupané a rozdrcené mandle a cukr. Poměr těchto dvou ingrediencí není přesně stanoven, ale obecně platí, že čím větší množství mandlí, tím vyšší jakost marcipánu. Mandle jsou poměrně drahou surovinou, a tak jsou v méně kvalitních marcipánech částečně nahrazovány např. burskými nebo lískovými oříšky a mandlová chuť se docílí pomocí aromatu. To ale nehrozí v této naší bábovce. Pro ni si marcipán vyrobíme vlastnoručně. Není to vůbec těžké a ocení to i ty nejmlsnější jazýčky.

## Ingredience

200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
100 g mletých mandlí  
150 g cukru krystal  
100 g másla  
5 vajec  
1 žloutek  
50 g Amaretta  
1 ks kypřicího prášku  
špetka soli

## na marcipán

1 bílek (Žloutek použije do těsta na bábovku.)  
70 g mletých mandlí  
50 g moučkového cukru

## dále budeme potřebovat

bábovkovou formu  
tuk (másla nebo olej)  
na vytření formy  
mouku na vysypání formy

## Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme marcipán. Do mísy nasypeme mleté mandle a cukr a promícháme.
2. Postupně přidáváme bílek, dokud se hmota nespojí v tužší těsto. Dáme na chvíli odpočinout do lednice. Pozor, na dané množství mandlí a cukru použijeme zhruba jen polovinu bílku. Zbytek můžeme zpracovat při přípravě těsta níže.
3. Mezitím si nachystáme těsto na bábovku.
4. Oddělíme žloutky od bílků.
5. Z bílků a špetky soli vyšleháme pevný sníh. Dáme stranou.
6. Do mísy dáme žloutky (6 ks, tj.: 5 ks z těsta na bábovku a 1 ks, co nám zbyl z přípravy marcipánu), cukr, máslo a utřeme do světlé pěny, přidáme Amaretto, mleté mandle a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
7. Na závěr opatrně vmícháme připravený vyšlehaný sníh.
8. Z lednice vytáhneme marcipán a na hrubém struhadle ho nastrouháme, nebo na kousky natrháme a ručně vmícháme do těsta.
9. Bábovkovou formu vymažeme a vysypeme. Můžeme na to použít olej a mleté mandle.
10. Pečeme v troubě vyhřáté na 170–180 °C zhruba 50 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapíchneme do středu a ven musí "vyjít" čistá.
11. Bábovku necháme chvíli odpočinout a pak ji vyklopíme z formy.
12. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. (Tato se pekla ve staré hliníkové formě.)



Foto: Lenka Jurečková

# BÁBOVKA MRKVOVÁ S OŘECHY A MEDEM

Autor: Kateřina Lahoda

✔ Bez lepek    ✔ Bez sóji    ✔ Bez mléka

Carrot cake – mrkvový dortík je tradiční americký moučník. Švýcaři do své varianty mrkvového dortu Rublitorde přidávají ještě pořádnou dávku mandlí. V této naší bábovce najdete spojení chutí mrkve, vlašských ořechů a medu. Je vynikající.

## Ingredience

- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 100 ml oleje (řepkového nebo slunečnicového)
- 100 g třtinového cukru
- 150 g medu
- 200 g na jemno nastrohané syrové mrkve
- 150 g na malinké kousky nasekaných vlašských ořechů
- 1 ks kypřicího prášku

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků.
2. Žloutky s cukrem a medem ušleháme do pěny, přidáme na malinké kousky nasekané vlašské ořechy, směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a olej. Nakonec vmícháme na jemno nastrohanou mrkev.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta.
4. Bábovkovou formu vymažeme olejem a vysypeme moukou nebo strouhaným kokosem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170–180 °C zhruba 50 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapíchneme do středu a ven musí “vyjít” čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
6. Bábovku necháme chvíli odpočinout a pak ji vyklopíme z formy.
7. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem.

*dále budeme potřebovat*

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej)
- na vytření formy
- mouku nebo strouhaný kokos
- na vysypání formy
- moučkový cukr na posypání
- hotové bábovky



Foto: Adveni

# BÁBOVKA PERNÍKOVÁ

Podle receptu na litý perník od Kateřiny Lahody

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Není nad to provonět domácnost hřejivým perníkem. Tato bábovka vychází z receptu na litý perník od Kateřiny Lahody. Ten jsme si natolik oblíbili, že jsme ho převedli i do bábovkové podoby. V ingrediencích figuruje med a švestková povidla. Povidla dopomohou k výraznější chuti a vláčnosti, med se zase postará o to, že moučník vydrží déle čerstvý.

## Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 2 vrchovaté lžice perníkového koření
- 150 g třtinového cukru
- 2 vejce
- 100 g medu
- 100 g švestkových povidel
- 50 ml rostlinného oleje
- 150 ml mléka
- 2 lžice rumu
- 1 lžice holandského kakaa pro tmavší barvu (Může být a nemusí.)

*dále budeme potřebovat*

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej) na vytření formy
- mouku na vysypání formy
- moučkový cukr na posypání
- hotové bábovky
- případně citronová či čokoládová poleva

## Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci a cukrem. Za stálého šlehání postupně přidáváme med, povidla, rum a olej.
2. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem, perníkovým kořením, a pokud chceme mít moučník tmavší, přidáme i kakao.
3. Sypkou směs postupně vmícháme do tekuté, až nám vznikne hladké řidší těsto bez hrudek.
4. Bábovkovou formu vymažeme tukem a vysypeme moukou a těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 50 minut. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
6. Vychladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, nebo ji můžeme ozdobit citronovou či čokoládovou polevou.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA PODMÁSLOVÁ

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Klasické podmáslí dnes vytlačily z pultů nejrůznější jogurtové nápoje a keфіry, ale naše babičky a prababičky na něj nedaly dopustit. Tento lahodný mléčný nápoj má velmi nízké procento tuku, zároveň obsahuje hodnotné mléčné bílkoviny, lecitin a vápník. Z Modré Adveni jsme upekli podmáslový chléb (Pavel proklik) a libovali si nad jeho vláčností. Dnes je na řadě podmáslová bábovka.

## Ingredience

250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1 ks kypřicího prášku  
4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)  
100 g cukru krystal  
100 g změkklého másla nebo Hery  
250 ml kysaného podmáslí  
špetku soli

## dále budeme potřebovat

bábovkovou formu  
tuk (másló nebo olej)  
na vytřeni formy  
mouku na vysypání formy  
alobal na přikrytí vrchu  
bábovky při pečení  
špejli na prověření, zda je  
bábovka upečená  
moučkový cukr na posypání  
hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh, který si zatím dáme stranou.
2. Žloutky s cukrem krystal a změkklým máslem, nebo Herou vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání přilijeme kysané podmáslí. Následně vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
3. Na závěr velmi zvolna a opatrně vmícháme připravený sníh z bílků.
4. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
7. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA ŘEPOVÁ S CITRONOVOU POLEVOU

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji    ✔ Bez mléka

Mrkvový dort, cuketová buchta, dýňový koláč... to vše už tady bylo. Ale červená řepa netradičně v tradiční bábovce – to chce trochu odvahy. Ovšem vyplatí se. Výsledek stojí za to. Pokud se vám někde v lednici choulí kousek této nenápadné superpotravy, neváhejte a překvapte své blízké.

## Ingredience

- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE & CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť) špetku soli
- 100 g třtinového cukru
- 150 g medu
- 100 ml oleje (řepkového nebo slunečnicového)
- 200 g na jemno nastrouhané vařené červené řepy
- 150 g na malinké kousky nasekaných vlašských ořechů
- 1 ks kypřicího prášku

### na citronovou polevu

- 100 g cukru moučka
- 1 lžíce vroucí vody
- 2 lžíce citronové šťávy

### na ozdobení

- 2 lžíce mandlových špalíčeků

### dále budeme potřebovat

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej)
- na vytření formy
- mouku na vysypání formy
- špejli na prověření, zda je bábovka upečená

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a zatím ho ponecháme stranou.
2. Žloutky s cukrem a medem vyšleháme do světlé pěny.
3. Přilijeme olej a znovu lehce vyšleháme.
4. Vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a nasekanými ořechy a následně na jemno nastrouhanou vařenou červenou řepu.
5. Na závěr jemně vmícháme připravený bílkový sníh.
6. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 50 minut. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí. Zapíchneme ji do středu bábovky a ven musí „vyjít“ čistá.
8. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
9. Vychladlou bábovku polijeme citronovou polevou, kterou připravíme tak, že moučkový cukr utřeme dohladka s citronovou šťávou a vroucí vodou.
10. Dozdobíme mandlovými špalíčky.



Foto: Stáňa Hartová

# BÁBOVKA ŠLEHAČKOVÁ (kelímková)

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Že výborné věci jsou často velmi jednoduché – tak toho důkazem je tato bábovka. Minimum ingrediencí, žádné vážení, jednoduchý postup a skvělý výsledek. To je tato šlehačková kelímková (nebo hrníčková, chcete-li) bábovka.

## Ingredience

- 2 kelímky Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kelímk šlehačky
- 4 vejce
- 1 kelímk cukru krystal
- 1 ks kypřicího prášku

*dále budeme potřebovat*

- menší bábovkovou formu tuk (másló nebo olej) na vytřeni formy mouku na vysypání formy moučkový cukr na posypání hotové bábovky

## Pracovní postup

1. Vajíčka a šlehačku rozmícháme v misce.
2. Přidáme cukr a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
3. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 50 minut. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Zda je bábovka upečená, prověříme známým testem se špejlí.
5. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
6. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.
7. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.



Foto: Adveni

# BÁBOVKA TVAROHOVÁ

Autor: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tvaroh je hodnotná potravina, obsahuje výživné látky – plnohodnotné bílkoviny, minerální látky (především vápník) a vitaminy (A, E, vitaminy ze skupiny B). To je jistě pádný důvod, proč tvaroh zařadit do jídelníčku. Dalším důvodem je pak bezesporu jeho lahodná smetanová chuť. A přesně taková je i chuť této bábovky. Těžko přetěžko hledat v kapitole BÁBOVKY Adveni favoritku, ale tato by se jistě na stupně vítězů probojovala.

## Ingredience

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 4 vejce – žloutky a bílky zvlášť
- 180 g cukru krystal
- 100 g změkklého másla
- 50 ml rumu
- 50 ml mléka
- 250 g polotučného tvarohu
- špetka soli
- kůra a šťáva z ½ citronu

*dále budeme potřebovat*

- bábovkovou formu
- tuk (máslu nebo olej)
- na vytření formy
- mouku na vysypání formy
- moučkový cukr
- na posypání
- hotové
- bábovky

## Pracovní postup

1. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh.
2. V míse utřeme žloutky, cukr a máslo do světlé pěny, pak přidáme tvaroh.
3. Postupně pak přisypeme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU) smíchanou s kypřicím práškem a citronovou kůrou. Do husté směsi ještě přimícháme citronovou šťávu, rum, mléko a nakonec opatrně vyšlehaný sníh.
4. Bábovkovou formu vytřeme tukem a vysypeme moukou a přelijeme do ní těsto.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 60 minut. Po prvních 20 minutách pečení přikryjeme vrch formy alobalem a dále pečeme s ním. Zda je bábovka upečená, zkontrolujeme špejlí. Zapícheme ji do středu bábovky a ven musí vyjít čistá. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku.
7. Bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.
8. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou a také tím, jakou formu použijeme.



Foto: Lenka Jurečková

# PISTÁCIOVÉ BÁBOVEČKY

Autor: La Teta

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Jedna bábovka je málo, obzvláště pokud je tak vynikající jako tato pistáciová s přelivem z bílé čokolády. A tak jich La Teta připravila zrovna šest! Ale nelekejte se, jsou to mini bábovečky. Pistácie doporučuje La Teta použít blanširované, zachovají si nádhernou zelenou barvu i při pečení a do těsta přidáme i pistáciové aroma. Pomyslnou třeničku na dortě, tedy vlastně báboviče, tvoří poleva z bílé čokolády, do které La Teta nápaditě zakomponovala prášek z dračího ovoce.

## Ingredience

- 70 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 60 g mletých blanširovaných pistácií
- 90 g cukru dle vašeho výběru
- 2 vejce
- ½ sáčku kypřicího prášku
- 125 g tvarohu v kostce
- 50 g másla
- 50 ml mléka
- maliny
- pistáciové aroma

na dokončení

bílá čokoláda na polevu

## Poznámka 1

La Teta přimíchala do bílé čokolády prášek z dračího ovoce a docílila tak nádherné růžové barvy a skvělé chuti polevy.

## Poznámka 2

Budeme potřebovat formy na malé bábovky. Z uvedeného množství připravíme 6 mini báboveček.

## Pracovní postup

1. Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, zašleháme měkké máslo, tvaroh, pistáciové aroma a mléko. Vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem a mletými pistáciemi.
2. Formičky vymažeme máslem a vysypeme polohrubou rýžovou mouku a rozdělíme do nich rovnoměrně těsto. Do každé bábovičky zatlačíme pár malin a pečeme v troubě na 180 °C cca 30 minut.
3. Po vytažení z trouby necháme vychladnout ve formičkách. Vyklopíme a polijeme polevou z bílé čokolády.



Foto: La Teta

# ROLÁDY



# ROLÁDA ČOKOLÁDOVÁ S KARAMELOVOU PĚNOU

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Kakaový piškot s lahodnou náplní zalitý vrstvou křupavé čokolády. To je tato naše čokoládová roláda. Naplníme ji šlehačkovou pěnou s karamellem vlastní výroby. Budeme pozorovat, jak se bílý zahříváný cukr promění ve zlatavý jantar, který smícháme s trochou másla a smetanou... Smetanový karamel ušlehaný s mascarpone a nadlehčený šlehačkou dokonale probudí chuťové pohárky.

## Ingredience

- 75 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 70 g cukru krupice
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 20 g kakaa
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce octa

na krém

na karamel:

- 110 g cukru krupice
- 10 g másla
- 50 ml smetany 33%

dále:

- 110 ml smetany ke šlehání
- 230 g mascarpone

na čokoládovou polevu

- 100 g másla
- 150 g hořké čokolády

na dokončení

vlašské ořechy na ozdobu

dále budeme potřebovat

pečicí papír, kterým vyložíme plech  
druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou  
mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme bílky na tuhý sníh.
3. Poté do sněhu zašleháme jeden žloutek po druhém. Šleháme na nízkých obrátkách.
4. Následně do vaječné hmoty zašleháme po částech cukr, olej a ocet.
5. Smícháme suché ingredience – směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek a velmi jemně mleté lískové ořechy a po částech je vmícháme stěrkou. Vznikne nadýchané těsto.
6. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C zhruba 15–20 minut, program horkovzduch.
8. Mezitím si připravíme krém.
9. Nejdříve si připravíme smetanový karamel.
10. Na plotýnce sporáku nastavíme střední teplotu a necháme na ní nahřát hrnec.
11. Do nahřátého hrnce nasypeme cukr a necháme ho postupně rozpouštět.
12. Jakmile se cukr začne zabarvovat do hněda, přidáme máslo a zamícháme.
13. Pak vmícháme předem ohřátou smetanu a povaříme, dokud se veškerý cukr úplně nerozpustí. (Pozor, smetanu je před přidáním skutečně třeba ohřát. Nelijeme ji studenou.)
14. Připravený karamel vyšleháme s mascarpone.
15. Zvlášť vyšleháme smetanu.
16. Vyšlehanou smetanu vmícháme do vyšlehaného mascarpone s karamellem.
17. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
18. Vychladlý plát potřeme krémem. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
19. Nyní si připravíme čokoládovou polevu.
20. Rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
21. Na vychlazenou roládu rozprostřeme vrstvu čokoládové polevy, ozdobíme vlašskými a necháme znovu vychladit.



Foto: Adveni

# ROLÁDA KOKOSOVÁ SE ŠLEHAČKOU A MASCARPONE

Autor: Iva Vašátková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Ne nadarmo pojmenovali známou kokosovou tyčinku Bounty – ráj. Zavřete oči a představte si to: lehounký piškot se svěží chutí kokosu naplněný bílým šlehačkovým krémem lehoučkým jak sněhová vločka a poprášený cukrovou nadílkou. No není to ráj na zemi? Pokud kokos nemáte rádi, můžete ho zaměnit za oblíbený druh ořechů. Musejí být však skutečně jemně mleté.

## Ingredience

- 5 lžíc Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ lžičky kypřicího prášku
- 5 lžíc cukru krupice
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť) špetku soli

## na náplň

- drobné ovoce (borůvky, ostružiny, maliny)
- 300 ml smetany ke šlehání
- 230 g mascarpone
- 50 g cukru moučka
- 50 g strouhaného sušeného kokosu

## na dokončení

- strouhaný sušený kokos
- drobné ovoce (borůvky, ostružiny, maliny)

## dále budeme potřebovat

- pečicí papír, kterým vyložíme plech
- druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou
- mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme bílky se špetkou soli dotuha.
3. Za stálého šlehání přidáváme do bílkového sněhu jeden žloutek po druhém.
4. Dále do vaječné hmoty postupně zašleháme cukr.
5. Jakmile je vaječná hmoty s cukry ušlehaná, snížíme šlehání na nejnižší stupeň otáček a přidáváme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
6. Vznikne nám nadýchané těsto.
7. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 15 minut, program horkovzduch.
9. Mezitím si připravíme krém.
10. Vyšleháme mascarpone s cukrem.
11. Zvlášť vyšleháme smetanu.
12. Vyšlehanou smetanu vmícháme do vyšlehaného mascarpone s cukrem.
13. Nakonec vmícháme strouhaný sušený kokos.
14. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
15. Vychladlý plát potřeme jednou polovinou připraveného krému a posypeme drobným ovocem. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
16. Vychlazenou roládu potřeme druhou polovinou krému, posypeme strouhaným sušeným kokosem a ozdobíme ovocem.



Foto: Iva Vašátková, Adveni

# ROLÁDA LÍSKOVOOŘÍŠKOVÁ

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Líska bývá spojována s moudrostí, bůh Hermés z ní má vyrobenu svojí hůl. Dále je líska spojována s plodností a sváděním. Nechat se svést tímto moučníkem je velmi snadné. Lahodná chuť jemně mletých lískových oříšků prostupuje lehký šlehačkový krém zabalený v nadýchaném piškotu.

## Ingredience

- 75 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 70 g cukru krupice
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 20 g velmi jemně mletých lískových oříšků
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce octa

## na krém

- 300 ml smetany ke šlehání
- 230 g mascarpone
- 70 g cukru moučka
- 80 g velmi jemně mletých lískových oříšků

## na dokončení

- mleté lískové ořechy na posypání
- několik celých lískových oříšků na zdobení

## dále budeme potřebovat

- pečicí papír, kterým vyložíme plech
- druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou
- mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme bílky na tuhý sníh.
3. Poté do sněhu zašleháme jeden žloutek po druhém. Šleháme na nízkých obrátkách.
4. Následně do vaječné hmoty zašleháme po částech cukr, olej a ocet.
5. Smícháme suché ingredience – směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek a velmi jemně mleté lískové ořechy a po částech je vmícháme stěrkou. Vznikne nadýchané těsto.
6. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C zhruba 15–20 minut, program horkovzduch.
8. Mezitím si připravíme krém.
9. Vyšleháme mascarpone s cukrem.
10. Zvlášť vyšleháme smetanu.
11. Vyšlehanou smetanu vmícháme do vyšlehaného mascarpone s cukrem.
12. Nakonec vmícháme velmi jemně mleté lískové ořechy.
13. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
14. Vychladlý plát potřeme jednou polovinou lískovoříškového krému. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
15. Vychlazenou roládu potřeme druhou polovinou krému, posypeme mletými lískovými ořechy a ozdobíme dle fantazie např. zbytky krému a lískovými oříšky.



Foto: Adveni

# ROLÁDA MAKOVÁ S POVIDLÍM A MASCARPONE

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Oblíbená česká trojkombinace mák-tvaroh-povidla nemusí být jen záležitostí zakládaných buchet a kynutých koláčů. Bez obav ji můžete uplatnit i u tohoto luxusního moučníku v podobě rolády. Mák chytře ukryjete do nadýchaného piškotového těsta, povidla použijete jako pikantní podklad pro jemný tvarohový krém s mascarpone. Ten můžete ještě ozvláštnit kyselkavým bobulovým ovocem, jako jsou maliny a borůvky, avšak roláda obstojí se ctí i bez nich.

## Ingredience

- 60 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 80 g cukru krupice
- 40 g mletého máku
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)

## na náplň

- švestková povidla (na potřetí korpusu)
- 125 g tvarohu
- 125 g mascarpone
- 50 g cukru moučka
- drobné ovoce (maliny, borůvky)

## na dokončení

- moučkový cukr na posypání

## dále budeme potřebovat

- pečicí papír, kterým vyložíme plech
- druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou
- mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme žloutky s polovinou (40 g) krupicového cukru.
3. Bílky šlehačem vyšleháme s druhou polovinou (40 g) krupicového cukru dotuha.
4. Část bílkového sněhu vmícháme jemně pomocí sítěrky do vyšlehaných žloutků s cukrem a následně tuto směs vmícháme do zbylého bílkového sněhu. Pomocí sítěrky směs „obracíme“, až dojde k důkladnému promíchání.
5. Smícháme suché ingredience: směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), mletý mák a kypřicí prášek a přidáme je do vaječné směsi. Suchou směs vmícháváme po částech a jemně pomocí sítěrky. Vznikne nadýchané těsto.
6. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicími papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C zhruba 18–20 minut, program horkovzduch.
8. Mezitím si připravíme krém. Smícháme mascarpone, tvaroh a moučkový cukr, vyšleháme a dáme chladit do lednice.
9. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
10. Vychladlý plát potřeme povidly, krémem a posypeme drobným ovocem. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
11. Vychlazenou roládu pocukrujeme.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA MECHOVÁ SE ŠLEHAČKOU A MASCARPONE

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Co si upečou Křemílek s Vochomůrkou, když slaví narozeniny? Přece mechový dort. A když zrovna neslaví a jenom je honí mlsná? Pak jejich volba jistě padne na tuto mechovou roládu. Ty z vás, kdo už pekli mechový dort, nepřekvapí zelený špenát v piškotovém těstu. Ostatním nezbyvá než nám uvěřit, že úžasně zelený piškot chutná božsky, zvláště když do něho zavinete lehoučkou náplň z tvarohu a mascarpone doplněnou svěží chutí čerstvých jahod a malin.

## Ingredience

- 120 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 6 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 120 g cukru krupice
- 1 lžička octa
- 1 lžička škrobu (tapiokového nebo kukuřičného)
- 130 g špenátu (mraženého nebo čerstvého baby špenátu)
- 6 lžíc oleje (2 do špenátu, 4 do žloutků)
- ½ lžičky kypřicího prášku
- ½ lžičky soli
- vanilkový extrakt

### na potření korpusu

jahodovou marmeládu

### na náplň

- 300 g mascarpone
- 150 g tučného tvarohu
- 100 g cukru moučka
- 250 ml smetany ke šlehání 33%
- 50 g cukru moučka
- čerstvé jahody a maliny

### na dokončení

lyofilizované jahody na ozdobu

### dále budeme potřebovat

pečicí papír, kterým vyložíme plech  
druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou  
mikrotenovou fólii



## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. Z bílků ušleháme tuhý sníh a postupně do sněhu přidáme za stálého šlehání cukr. Nakonec do sněhové hmoty metlou ručně zamícháme ocet a škrob.
3. Ke špenátu (rozmraženému nebo čerstvému) přidáme 2 lžice oleje a rozmixujeme ho ručním ponorným mixérem na kaši.
4. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smícháme s kypřicím práškem a solí.
5. V robotu vyšleháme žloutky se 4mi lžicemi oleje do hladka. Do vzniklé světlé pěny přidáme rozmixovaný špenát a vanilkový extrakt. Pak za stálého šlehání přidáváme postupně směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU) smíchanou s kypřicím práškem a solí. Na závěr jemně pomocí stěrky postupně přidáváme bílkový sníh. Stěrkou těsto se sněhem opatrně jakoby „obracíme“. Vznikne nadýchané těsto.
6. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem a stejnoměrně ho rozetřeme do tvaru obdélníku. Malou část těsta si necháme na „mechové drobení“, nalijeme ho do dvou formiček (viz foto).
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 15–16 minut, program horkovzduch. Zda je korpus upečený, vyzkoušíme párátkem, zapíchneme do korpusu a ven musí „vyjít“ čisté.
8. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout. (Těsto je pružné a jde hezky srolovat.)
9. Mezitím si připravíme krém. Smícháme mascarpone, tvaroh a moučkový cukr a vyšleháme. Zvláště vyšleháme smetanu a tu pak jemně vmícháme k mascarpone s tvarohem a cukrem.
10. Vychladlý plát potřeme marmeládou, krémem a posypeme ovocem. (Část krému si ponecháme na finální zdobení). Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
11. Na vychlazenou roládu nastříkáme zbytek krému, rozetřeme ho stěrkou a posypeme zelenými drobečky, které si připravíme z těsta upečeného v malých formičkách. Roládu dozdobíme krémem pomocí cukrářského sáčku se zobičkou a ovocem.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA PERNÍKOVÁ S KARAMELOVOU NÁPLNÍ

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Máloco dovede tak příjemně provonět domácnost a navodit pohodovou atmosféru, jako právě perníkové koření. Pokud nechcete čekat až na advent, upečte si k nedělní kávičce perníkovou roládu. Ta naše je plněná lahodným karamelovým krémem, který připravíte doslova během chvíličky. Zajímavá je jeho kombinace se sušeným ovocem. Výsledek potěší vaše chuťové pohárky a zaručeně zklidní rozbouřené nervy. Vyzkoušeno na vlastní nervové soustavě! 😊

## Ingredience

- 75 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 70 g cukru krupice
- 8 g kakaa
- 5 g perníkového koření Adveni
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce octa

## na náplň

- 1 plechovku karamelového kondenzovaného mléka
- 200 g povoleného másla
- sušené ovoce (švestky, višně, borůvky)

## na dokončení

- čokoláda, černé hrozny
- na ozdobení

## dále budeme potřebovat

- pečicí papír, kterým vyložíme plech
- druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou
- mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme bílky na tuhý sníh.
3. Poté do sněhu zašleháme jeden žloutek po druhém. Šleháme na nízkých obrotkách.
4. Následně do vaječné hmoty zašleháme po částech cukr, olej a ocet.
5. Smícháme suché ingredience – směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek, perníkové koření a kakao a po částech je vmícháme stěrkou. Vznikne nadýchané těsto.
6. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C zhruba 15–20 minut, program horkovzduch.
8. Mezitím si připravíme krém. Kondenzované karamelové mléko vyšleháme s povoleným máslem. (Pozor, obě suroviny musí mít stejnou teplotu, aby se krém nesrazil. Pokud se přece jen vytvoří hrudky, mísu s krémem ponoříme na chvíli do horké vody a potom krém vyšleháme znovu). Krém dáme vychladit do lednice.
9. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
10. Vychladlý plát potřeme karamelovým krémem a posypeme ho sušeným ovocem. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
11. Vychlazenou roládu zdobíme čokoládou a ovocem.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA PIŠKOTOVÁ SE ŠLEHAČKOU A JAHODAMI

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Příprava rolády může na první pohled vypadat náročně, ale opak je pravdou. Jakmile si osvojíte trik, jak z upečeného piškotu opatrně sejmout pečící papír a následně jej obratně svinout do ruličky, máte vyhráno. Pokud se s roládami teprve seznamujete, pak je pro vás právě tento recept ten pravý. Lehký nadýchaný piškot potřený pikantní marmeládou a lahodnou šlehanou smetanou je „roládová klasika“. Vyzkoušejte ji a dost možná ji zařadíte na seznam svých nejoblíbenějších moučníků.

## Ingredience

- 5 lžic Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ lžičky kypřicího prášku
- 5 lžic cukru krupice
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť) špetku soli
- 1 lžička citronové šťávy

### na potření korpusu

jahodovou marmeládu

### na náplň

- jahody
- 200 ml smetany ke šlehání
- 120 g mascarpone
- 50 g cukru moučka

### na dokončení

cukr moučka  
jahody na ozdobení

dále budeme potřebovat  
pečící papír, kterým vyložíme plech  
druhý plech vyložený pocukrovanou utěrku  
mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. V robotu vyšleháme bílky se špetkou soli dotuha.
3. Za stálého šlehání přidáváme do bílkového sněhu jeden žloutek po druhém a citronovou šťávu.
4. Dále do vaječné hmoty postupně zašleháme cukr.
5. Jakmile je vaječná hmota s cukry ušlehaná, snížíme šlehání na nejnižší stupeň otáček a přidáváme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
6. Vznikne nám nadýchané těsto.
7. Těsto přelijeme na plech vyložený pečícím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 15 minut, program horkovzduch.
9. Mezitím si připravíme krém.
10. Vyšleháme mascarpone s cukrem.
11. Zvlášť vyšleháme smetanu.
12. Vyšlehanou smetanu vmícháme do vyšlehaného mascarpone s cukrem.
13. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečící papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
14. Vychladlý plát potřeme jahodovou marmeládou, krémem a posypeme jahodami. (Trochu krému si ponecháme na finální zdobení). Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
15. Vychlazenou roládu zdobíme zbylým krémem a jahodami. Můžeme ji pocukrovat.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA POMERANČOVÁ S MASCARPONE A ŠLEHAČKOU

Autor: Iva Vašátková\*

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Máte rádi cukrářské výzvy? Pak zbystřete! Tenhle moučník asi nebudete péct každý víkend, ale pokud se občas chcete blýsknout před návštěvou, je rozhodně tím pravým. Základem jsou glazované pomeranče, které na povrchu rolády vykouzlí úchvatné obrazce. Zajímavý je i piškot rolády, který se připravuje obdobně jako odpalované těsto a peče se ve vodní lázni. Toto malé umělecké dílko už pak stačí jen naplnit svěžím tvarohovým krémem odlehčeným mascarpone a šlehanou smetanou.

## Ingredience

- 110 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 110 g cukru krupice
- 5 vajec (1 celé, 4 žloutky a bílky zvlášť)
- 70 g másla
- 120 ml mléka (rozdělit na 70 ml a 50 ml)

### na glazované pomeranče

- 2 větší pomeranče
- 500 ml vody
- 400 g cukru krupice

### na náplň

- 100 g mascarpone
- 100 g tučného tvarohu
- 70 g cukru moučka
- 200 ml smetany ke šlehání 33%

### dále budeme potřebovat

- plech o rozměrech 36 cm × 25 cm
- druhý větší plech
- pečicí papír, kterým vyložíme plech
- mikrotenovou fólii

\*Iva se nechala inspirovat receptem „Orange roll cake“ zveřejněným na uvedeném odkaze na youtube, avšak upravila poměry a recept převdla do bezlepkové varianty.  
[https://www.youtube.com/watch?v=1OAO1C9\\_19s](https://www.youtube.com/watch?v=1OAO1C9_19s)

## Pracovní postup

Autorka přípravu popsala pěkně přehledně a jasně, pro inspiraci ale můžete také shlédnout video na odkaze uvedeném výše.

1. Nejdříve si připravíme pomeranče.
2. Řádně je omyjeme teplou vodou s trochou octa a nakrájíme je na silnější plátky (cca 0,5 cm).
3. Cukr s vodou svaříme do konzistence sirupu.
4. Do cukrového sirupu vložíme pomeranče a povaříme je do změknutí.
5. Uvařené plátky pomeranče osušíme a vyskládáme je na dno plechu vyloženého pečicím papírem (viz foto).
6. Sirup si ještě ponecháme stranou na později.
7. Do menšího hrnce vložíme máslo a nalijeme 70 ml mléka. Na mírném ohni vaříme, dokud se máslo nerozpustí. Hrncem odstavíme mimo oheň, přidáme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a sítěrkou řádně promícháme, až se těsto spojí v hroudu. Pak těsto ještě chvíli zahříváme na mírném ohni, dokud se nezačne tvořit tenký „film“.
8. Následně těsto přendáme do mísy a necháme ho mírně zchladnout. K těstu postupně přidáme 4 žloutky a jedno celé vejce. Zapracováváme je sítěrkou, nepoužíváme šlehač. Hotové žloutkové těsto přikryjeme fólií a necháme ho odpočinout.
9. Připravíme si bílkový sníh.
10. V robotu vyšleháme dotuha 4 bílky a postupně k nim zašleháme cukr krupicí.
11. Zbylé mléko (50 ml) ohřejeme na 45 °C a po částech ho pomocí sítěrky vmícháme do odpočatého žloutkového těsta.
12. Pak opatrným „obracením“ pomocí sítěrky smícháme žloutkové těsto s bílkovým sněhem. Vznikne nám nadýchané těsto.
13. Těsto přelijeme na plech vystlaný plátky pomerančů a jemně stejnoměrně uhládíme. Plech s těstem vložíme do většího plechu, který naplníme do půlky vařící vodou. V horké lázni pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu 35 až 40 minut.
14. Mezitím si připravíme krém. Smícháme mascarpone, tvaroh a moučkový cukr a vyšleháme. Zvlášť vyšleháme smetanu a tu pak jemně vmícháme k mascarpone s tvarohem a cukrem.
15. Po upečení plech s piškotem vyděláme z většího plechu s vodou, pokryjeme pečicím papírem a pomocí velkého prkýnka nebo jiného plechu překlopíme tak, že pomeranče jsou nyní nahoře. Pomeranče pomocí peroutky potřeme sirupem, který jsme si ponechali stranou, překryjeme potravinovou fólií a znovu otočíme, nyní máme nahoře piškot.
16. Piškot natřeme připraveným krémem, srolujeme do rolády, omotáme fólií a dáme do lednice vychladit.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA PUNČOVÁ S JAHODOU MARMELÁDOU

Autor: Iva Vašátková

✓ Bez lepku    ✓ Bez mléka    ✓ Bez sóji

Pokud vaše volba v cukrárně vždy padne na punčový dort, pak si zamilujete i tuto roládu. Pro tentokrát zapomeňte na krém. Roládu tvoří dva nadýchané piškoty svinuté do sebe, přičemž menší z nich je bohatě zvlhčený punčovým rozvarem. Samozřejmě nesmí chybět pikantní marmeláda a štědrá vrstva barevné cukrové polevy. V rámci zachování duševního zdraví doporučujeme u tohoto receptu nepočítat spotřebovaná vejce ani množství použitého cukru.

## Ingredience

na 1. (tj. větší) plát

- 6 lžíc Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 6 lžíc cukru krupice
- 1 lžičku kypřicího prášku do pečiva
- 6 vajec (žloutky a bílky zvlášť)

na 2. (tj. menší) plát

- 5 lžíc Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 lžíc cukru krupice
- ½ lžičky kypřicího prášku
- 5 vajec

na náplň

jahodovou marmeládu

na punčový rozvar:

- 25ml vody
- 50g cukru krupice
- 3 lžíce rumu
- punčové aroma
- pár kapek červené potravinářské barvy

na polevu

- 300g cukru moučka
- 2 lžíce vody
- 3 lžíce rumu
- punčové aroma
- 3 lžíce citronové šťávy
- pár kapek červené potravinářské barvy

dále:

čokoládu k rozpuštění na dozdobení

dále budeme potřebovat

pečicí papír, kterým vyložíme plech  
druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou  
mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme první – větší plát.
2. Žloutky oddělíme od bílků.
3. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zatím ponecháme stranou.
4. Žloutky s cukrem vyšleháme v robotu do pěny.
5. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smícháme s kypřicím práškem a přidáme ji do žloutkové pěny a šleháme do zhoustnutí.
6. Pak do vzniklé hmoty opatrně stěrkou přidáváme ušlehaný bílkový sníh. Stěrkou napěněnou hmotu jemně mícháme. Vznikne nadýchané těsto.
7. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem a stejnoměrně ho rozetřeme do tvaru obdélníku. Několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 14–16 minut, až je korpus růžový. Zvolíme program horkovzduch.
8. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
9. Nyní si zcela stejně, avšak z menšího množství ingrediencí, připravíme druhý – menší plát.
10. Vychladlý větší plát potřeme jahodovou marmeládou a na ni pak položíme vychladlý druhý – menší plát.
11. Menší plát potřeme punčovým rozvarem a marmeládou. Punčový rozvar připravíme tak, že povaříme cukr krupici, vodu, rum, punčové aroma a pár kapek červené potravinářské barvy. Vaříme, dokud se cukr úplně nerozpustí.
12. Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice nejlépe na 12 hodin.
13. Vychlazenou roládu polijeme červenou cukrovou polevou. Tu připravíme tak, že cukr moučka, vodu, rum, punčové aroma, citronovou šťávu a pár kapek červené potravinářské barvy v misce vyšleháme do hladka.
14. Pak roládu pomocí cukrářského sáčku dozdobíme rozpuštěnou čokoládou a opět dáme na hodinu chladit do lednice.



Foto: Iva Vašátková

# ROLÁDA RED VELVET PLNĚNÁ BÍLOU GANACHE

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Red Velvet bývá považovaný za krále dortů. Vínově červený piškot prokládaný bělostným krémem má v sobě zkrátka něco majestátního. A nejinak je tomu u této rolády. Vykouzlit rudý sametový piškot pro vás bude s naší fialovou směsí hračka. Pak už jen stačí naplnit jej jemnou a sladkou „ganache“ a užívat si obdivné povzdechy stolovníků. Že vám slovo „ganache“ nic neříká? Nevadí, klidně si za něj dosadte „božský smetanovo-čokoládový krém“. Na výsledku to nic nezmění!

## Ingredience

- 5 lžíc Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 lžíc cukru krupice
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- 1 lžičku oleje červenou gelovou potravinářskou barvu
- 1 lžici kakaa
- ½ lžičky kypřicího prášku
- 1 lžičku sody špetku soli
- 1 lžičku octa

### na potření korpusu

jahodovou marmeládu

### na ganache

- 200 g bílé čokolády
- 100 ml smetany ke šlehání 33%
- 50 g povoleného másla

### na dokončení

moučkový cukr na posypání  
lyofilizované jahody  
na ozdobení

### dále budeme potřebovat

pečicí papír, kterým vyložíme plech  
druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou  
mikrotenovou fólii

## Pracovní postup

1. Začneme přípravou ganache, abychom ji před použitím mohli nechat dostatečně dlouho vychladit v lednici.
2. Bílou čokoládu nalámeme na malé kousky a dáme na cca 20 vteřin do mikrovlnné trouby rozpustit.
3. Smetanu ohřejeme v kastrůlku.
4. Horkou smetanu vlijeme do misky s čokoládou a mícháme tak dlouho, až se čokoláda rozpustí a směs zhoustne.
5. Pak přidáme povolené nakrájené máslo a vyšleháme.
6. Ganache vložíme na alespoň 2 hodiny do lednice, aby ztuhla.
7. Před plněním rolády ji znovu vyšleháme.
  
8. Plát rolády připravíme takto.
9. Žloutky oddělíme od bílků.
10. V robotu vyšleháme žloutky s cukrem do pěny. Během šlehání přidáme lžičku oleje.
11. Dále přidáme červenou gelovou potravinářskou barvu a šleháme tak dlouho, až se červená barva důkladně promíchá se žloutkovou hmotou. Šleháme na nejnižší obrátky.
12. Bílky vyšleháme dotuha.
13. Pomocí stěrky opatrně bílkový sníh vmícháme do žloutkové hmoty. Stěrkou směs jakoby „obracíme“, až dojde k důkladnému promíchání.
14. Smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kakao, sůl a kypřicí prášek, a po částech je opět pomocí stěrky vmícháme do hmoty. Vznikne nadýchané těsto.
15. Na závěr v malé mističce smícháme sodu s octem. Vznikne pěna, kterou přidáme do těsta a stěrkou jemně vše promícháme.
16. Těsto přelijeme na plech vyložený pečicím papírem. Uhladíme ho „dortovou kartou“ a několikrát bouchneme plechem o stůl, aby popraskaly bublinky, které se v těstě vytvořily. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 10–12 minut, program horkovzduch.
17. Upečený korpus převrátíme na druhý plech vyložený pocukrovanou utěrkou. Opatrně odděláme pečicí papír a ještě teplý korpus pomocí utěrky srolujeme do rolády a v utěrce ho necháme vychladnout.
18. Vychladlý plát potřeme jahodovou marmeládou a ganache (kterou jsme po vytažení z lednice znovu vyšlehali). Opatrně srolujeme, zabalíme do mikrotenové fólie a dáme vychladit do lednice na alespoň dvě hodiny.
19. Vychlazenou roládu můžeme pocukrovat a ozdobit lyofilizovanými jahodami.

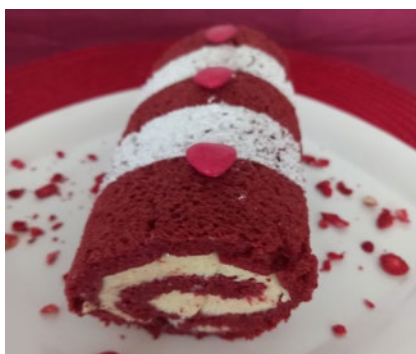


Foto: Iva Vašátková

# DORTY A DORTÍKY



# DORT S MASCARPONE KRÉMEM A MALINAMI

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tento recept patří k malinko složitějším a náročnějším na čas i finance. Ale každá sváteční příležitost, ke které se podobný dort chystá, si zkrátka žádá náležitou přípravu. Až ho ochutnáte, nebudete vynaložené námahy a peněz litovat. Lehounký světlý korpus v kombinaci s lahodně sladkým krémem z bílé čokolády a pikantní malinovou náplní si získá každého. Dáme za to ruku do ohně!

## Ingredience

### Korpus

- 100 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 80 g cukru krupice
- 1 vanilkový pudink
- 6 vajec
- 4 lžičce rumu
- ½ kypřicího prášku
- špetka soli
- 1 malinová marmeláda
- dortová forma o průměru 24 cm

### Krém

- 200 g bílé čokolády (např. Fin Caré z Lidlu)
- 200 g smetany ke šlehání 33 %
- 80 g másla
- 500 g mascarpone

### Malinová náplň

- 300 g malin (čerstvých nebo mražených) – pár malin odložit stranou na ozdobení
- 80 g cukru krupice
- 1 rumový cukr
- 2 balíčky „Červeného cukrářského želé Dr. Oetker“
- voda

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky a bílky. Ušleháme tuhý sníh z bílků se špetkou soli a polovinou cukru krupice. Žloutky utřeme s druhou polovinou cukru do světlé pěny, poté vešleháme rum.
2. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), vanilkový pudink a kypřicí prášek. Sypkou směs zašleháme do žloutkové směsi. Nakonec zlehka vmícháme sníh.
3. Dno dortové formy o průměru 24 cm vyložíme pečicím papírem, stěny lehce potřeme olejem. Těsto vlijeme do formy a urovnáme stěrkou.
4. Pečeme na horkovzduch při 170°C po dobu 20 min., pak vypneme troubu, neotvíráme ji a ještě tak 10 minut necháme dojít.
5. Piškot bude po upečení vysoký cca 6 cm a je možné jej rozkrojit na 2 nebo 3 pláty, podle toho, jestli chceme použít jednu vyšší nebo dvě nižší vrstvy krému.
6. Na krém zahříváme v hrnku smetanu s máslem. Když směs začne vřít, odstavíme z tepla a přidáme nalámanou bílou čokoládu. Mícháme do úplného rozpuštění. Dáme vychladit (nejlépe přes noc, alespoň však 4 hodiny). Poté do směsi zašleháme mascarpone.
7. Na malinovou náplň zahříváme maliny s cukrem. Když je ovoce polorozpadlé, dolijeme vodou, abychom dohromady získali 500 ml hmoty. Přidáme cukrářské želé a postupujeme dle návodu na obalu – povaříme asi minutu a necháme zchladnout.
8. Korpus rozkrojíme na 2–3 pláty. Do dortové formy položíme první plát, potřeme vrstvou krému, pak malinovou náplní a přiklopíme dalším plátem, který jsme potřeli marmeládou. V případě 3 plátů postup zopakujeme.
9. Část krému (asi 1/4 až 1/3 si uchováme pro finální dozdobení. Dort dáme ve formě vychladit do ledničky nejlépe přes noc. Na závěr ozdobíme zbytkem krému a malinami.



Foto: Jana Fialková

# DORT JADRANSKÝ

Autor: Adveni (Hanka Cetlová)

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Jadranský dort – to je moje dětství, neobešly se bez něj žádné narozeniny. Je to už mnoho a mnoho let, co ho cukrárny přestaly prodávat, a pokud už se někde objeví, s mou vzpomínkou na dětství nemá nic společného. Přestože už uběhlo tolik let, tu chuť mám stále v živé paměti. Stačí zavřít oči a zasnít se. Korpus byl snadný, ale vyladit náplň tak, aby se věrně přiblížila dávnému originálu, chvíli trvalo. Pokud se Jadran mihnul i Vaším dětstvím, posuďte, zda se to podařilo. Zavřete oči a cestuje zpět časem do sladkého dětství!

## Ingredience

Na těsto:

- 165 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g cukru krupice
- 90 ml mléka
- 75 g másla
- 3 (velká) nebo 4 (malá) vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 10 g kypřicího prášku
- 10 g kakaa

Na krém:

- 120 g lískových ořechů umletých na hrubo
- 250 ml mléka
- 70 g cukru krupice
- 130 g změkklého másla

Na dokončení:

- 600 ml smetany ke šlehání 40%
- 12 ks celých lískových ořechů na zdobení

Poznámky:

Sehnat 40% šlehačku je důležité. Pokud byste chtěli pracovat se šlehačkou 33%, musíte použít ztužovač. Budeme potřebovat také dortovou formu o průměru 23 cm. Dále másto na její vymazání a trochu směsi na vysypání.



## Pracovní postup

Nejdříve si připravíme korpus.

1. Utřeme žloutky, másto, cukr krupici a vanilkový cukr do světle žluté pěny. Pak vmícháme kakao.
2. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a kypřicí prášek.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh.
4. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
5. Těsto vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy na dort.
6. Vložíme do trouby předehřáté na 170 °C a pečeme cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
7. Upečený korpus ještě teplý vyklopíme a necháme vychladnout.
8. Jakmile korpus vychladne, odkrojíme jeho vrchní část – asi 1/3 a odložíme si ji pro přípravu krému.
9. Náplň připravíme tak, že svaříme mléko s cukrem, přidáme namleté ořechy a za stálého míchání vaříme zhruba 5 minut. Pak necháme zchladnout.
10. Odkrojenou vrchní část korpusu rozdrobíme a vmícháme do ořechové hmoty.
11. Změkklé másto vyšleháme a taktéž vmícháme do vzniklé hmoty.
12. Krém rovnoměrně rozetřeme na korpus a dáme ztuhnout do lednice.
13. Jakmile oříškový krém ztuhne, ušleháme si šlehačku a rozetřeme ji jako poslední vrstvu na dort.
14. Trochu šlehačky si ponecháme na zdobení. Zdobení dokončíme lískovými oříšky.
15. Necháme vychladit v lednici.



Foto: Adveni

# DORT KOKOSOVO-ČOKOLÁDOVÝ (HRNEČKOVÝ)

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Že i dort, který vypadá jako „profi“, lze upéct „hrníčkovou metodou“, navíc bez mléka, tak toho důkazem je tento recept. A ke kombinaci kokos + čokoláda není potřeba nic dodávat. Chuťové buňky jsou v plné pohotovosti od okamžiku, kdy zazněl název receptu.

## Ingredience

### Na korpus

- 5 vajec
- ½ hrnku oleje
- 1 hrnek Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžice kakaa
- ½ hrnku cukru
- 1 tabulka čokolády (100 g) bez mléka s vyšším obsahem kakaa
- 1 kypřicí prášek

### Na krém

- 1 kokosový pudink
- 2 plechovky kokosového mléka vychlazeného
- 3 lžice cukru
- 4 lžice kokosové mouky Adveni

### Poznámka

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Vyšleháme vejce s cukrem a olejem do pěny.
2. Do vaječné hmoty vmícháme rozpuštěnou (ne horkou) čokoládu.
3. Na konec vmícháme mouku s kakaem a kypřícím práškem.
4. Pečeme na 170 °C cca 50 minut. Vzhledem k tomu, že každá trouba peče trochu jinak, provedeme klasický test špejlí. Po vypnutí trouby, necháme ještě cca 15 minut pomalu chladnout v pootevřené troubě.

Krém si připravíme takto.

5. Kokosové mléko vychladíme. Po otevření oddělíme pevnou a tekutou část.
6. Tekutou část doplníme vodou do objemu 500 ml, přidáme cukr a kokosovou mouku a pudink. Uvaříme hustou kaši.
7. Jakmile pudinková hmota (hustá kaše) vychladne, přidáme pevnou kokosovou část a vyšleháme.
8. Krémem plníme dort.



Foto: Jana Fialková



# DORT KUBA (KUBA ŘEZY)

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Že se na Kubu hned tak nepodíváte? Omyl! Myslím, že tento řez či dortík nás přenese přímo do nějakého kubánského ráje. Jak jinak si vysvětlit tu božskou chuť silné pařížské šlehačky v kombinaci s banánem, křupavou čokoládovou polevou a kakaového korpusu?

## Ingredience

### Na krém

620 ml smetany ke šlehání 40%  
310 g hořké čokolády  
310 g másla

### Na těsto

250 ml másla  
500 g cukru krupice  
250 ml mléka  
3 lžice kaka  
500 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1 sáček kypřicího prášku  
4 vejce

### Dále

250 g marmelády (rybízové, malinové, meruňkové, jahodové – dle vašich preferencí a možností)  
4 středně velké zralé banány

### Na polevu

100 g másla  
150 g hořké čokolády (alespoň 55%)

### Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

Na přípravu těchto řezů (či dortu) je potřeba 2 dny.

*PRVNÍ DEN si připravíme krém.*

1. Zahřejeme smetanu a rozpustíme v ní čokoládu. Pak přidáme pokrájené máslo a též necháme rozpustit.
2. Po vychladnutí uložíme do lednice.

*DRUHÝ DEN pokračujeme přípravou korpusu.*

3. Vyšleháme žloutky s cukrem a máslem do pěny.
4. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek a kakao.
5. Z bílků ušleháme pevný sníh.
6. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
7. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
9. Jakmile korpus vychladne, potřeme ho marmeládou.
10. Nyní si připravíme šlehačku a banány na jednotlivé vrstvy náplně. Svařenou smetanu s čokoládou a máslem vytáhneme z lednice a vyšleháme dotuha.
11. Oloupané banány si nakrájíme na kolečka.
12. Teď klademe jednotlivé vrstvy. Na marmeládovou vrstvu rozetřeme po celé ploše zhruba třetinu celkového množství připravené šlehačky.
13. Na šlehačkovou vrstvu poklademe na kolečka nakrájené banány.
14. Na banány nanese zbylou šlehačku a opět rozetřeme po celé ploše.
15. Na závěr si připravíme čokoládovou polevu. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
16. Na řezy rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme vychladit.



Foto: Adveni

# DORT OŘECHOVÝ

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Ořechový dort je klasika, která nesmí chybět. Tento dort je na přípravu časově možná malinko náročnější, ale investovaný čas se vyplatí. Uvidíte, jakou chválu sklídí tento králevic mezi ořechovými dorty!

## Ingredience

na korpus

- 6 žloutků
- 8 bílků
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru krystal + 1 vanilkový / vanilinový cukr)
- 100 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 1 sáček kypřicího prášku
- 4 lžice rumu (nebo vody)
- špetka soli

na krém

- 500 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 2 žloutky
- 500 g mascarpone
- 1 vanilkový cukr
- 4 lžice cukru

## Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu, přidáme do ní rum (nebo vodu).
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem a ořechy.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 40 minut na 160 °C.

Nyní si připravíme krém.

7. Vyšleháme žloutky s cukrem.
8. V mléce rozmícháme vyšlehané žloutky s cukrem a pudinkový prášek. Za stálého míchání uvaříme. Přikryjeme fólií, aby se nevytvořil škráloup.
9. Jakmile uvařená směs vychladne, vyšleháme ji spolu s mascarpone.

10. Korpus prořízneme na 3 pláty a plníme krémem.

11. Zdobení je věc osobního vkusu, nálady nebo příležitosti. Dort můžete například posypat ořechy v karamelu a okolo dortu si vyhrát s karamelovými ozdobami.



Foto: Jana Fialková

# DORTÍK PIŠKOTOVÝ JAHODOVÝ

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Začínáme klasikou – verzí jahodovou a dále čokoládovou (viz str. 43), ale popustili jsme uzdu fantazii a nazkoušeli také verzi kokosovo-ananasovou (viz str. 44), karamelovo-ořechovou (viz str. 45) a čokoládovo-višňovou (viz str. 46)!

## Ingredience

na korpus

- 4 vejce
- 80 g cukru krystal
- 80 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 250 g jahod rozmixovaných
- 2 lžice cukru

## Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 15–20 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný, tak abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozmixovanými jahodami s cukrem.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do jahodami ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou.



Foto: Jana Fialková

# DORTÍK PIŠKOTOVÝ ČOKOLÁDOVÝ

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Začínáme klasikou – verzí jahodovou (viz str. 42) a dále čokoládovou, ale popustili jsme uzdu fantazii a nazkoušeli také verzi kokosovo-ananasovou (viz str. 44), karamelovo-ořechovou (viz str. 45) a čokoládovo-višňovou (viz str. 46)!

## Ingredience

### na korpus

- 4 vejce
- 80 g cukru krystal
- 80 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžička kypřicího prášku
- 20 g kakaa
- špetka soli

### na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 200 g čokolády rozpuštěné

### na polevu

- 100 g másla
- 150 g hořké čokolády

### Poznámky

Pro barevný efekt můžete použít 100 g čokolády tmavé a 100 g čokolády bílé. Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žoutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem a kakao.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 15–20 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný, tak abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozpuštěnou čokoládou.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do čokoládou ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Pokud chceme docílit barevného efektu (jako na fotografii), sýrovo-jogurtovou směs si rozdělíme na půlky. Do jedné přidáme bílou čokoládu, do druhé tmavou čokoládu a připravíme si krémy dva.
11. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs. Případně postupně obě krémové směsi.
12. Dáme chladit, minimálně přes noc.
13. Čokoládovou polevu si připravíme tak, že ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
14. Na vychlazený krém rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme znovu vychladit.



Foto: Jana Fialková

# DORTÍK PIŠKOTOVÝ KOKOSOVÝ S ANANASEM

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 42 a 43) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili ořechovo-karamelovou, čokoládovo-višňovou (viz str. 45 a 46) a tuto kokosovo-ananasovou kombinaci.

## Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru + 1 balení vanilkového cukru)
- 60 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g kokosové mouky
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 3 lžice rumu (nebo horké vody) špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 balení cukrářského želé
- 1 plechovku ananasového kompotu
- 2 lžice cukru (nebo podle chuti)

na dokončení

- např. čokoládová poleva
- a strouhaný kokos na posypání

## Poznámky

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení. Pokud nemáte kokosovou mouku, nahraďte ji Fialovou směsí.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kokosovou moukou a s kypřicím práškem.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že začne povrch krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlašný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

Nyní si připravíme krém.

8. Kompotovaný ananas si slijeme, šťávu uschováme a cca ½ kompotu rozmixujeme a ½ pokrájíme na menší kousky.
9. Sýr a jogurt smícháme dohromady a přidáme rozmixovaný i nakrájený ananas, dosladíme podle chuti.
10. Cukrářské želé rozmícháme v kompotové šťávě (není ji požadovaných 500 ml, ale to nevadí), a dáme vařit podle návodu na obalu. Po mírném zchladnutí vmícháme do krému.
11. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
12. Dáme chladit, minimálně přes noc.
13. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou. Zde v receptu je zvolena čokoládová poleva posypaná strouhaným kokosem. Ananasová chuť ve výsledném piškotu dominuje, pokud chcete cítit „pořádně“ i kokos, zvolte bohatý kokosový posyp.



Foto: Jana Fialková

# DORTÍK PIŠKOTOVÝ OŘECHOVO-KARAMELOVÝ

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 42 a 43) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili čokoládovo-višňovou a kokosovo-ananasovou kombinaci (viz str. 44 a 46) a také tuto kombinaci ořechovo-karamelovou.

## Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal (nebo 80 g cukru + 1 balení karamelového cukru)
- 60 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g mletých ořechů
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli

na krém

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 2 balení želatinového ztužovače krémů dr. Oetker
- 1 plechovka karamelového Salka
- 4 hrsti nahrubo sekaných ořechů, nebo podle chuti

*Poznámky*

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečicí papír na její vyložení.

## Pracovní postup

*Nejprve si připravíme korpus.*

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu.
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kypřícím práškem a mleté ořechy.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečicím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že povrch začne krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 minut.
7. Korpus necháme vychladnout a z formy ho vyndáváme vlašný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

*Nyní si připravíme krém.*

8. Sýr, jogurt, Salko a ořechy smícháme dohromady.
9. Ztužovač připravíme podle návodu a zamícháme do krému.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit, polít čokoládovou polevou, posypat ořechy, nebo si připravit zkaramelizované ořechy a těmi posypat...
13. V případě tohoto piškotového dortíku doporučujeme korpus prokrojit (udělat 2 korpusové vrstvy), ale není to nutné.



Foto: Jana Fialková

# DORTÍK PIŠKOTOVÝ ČOKOLÁDOVO-VIŠŇOVÝ

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Piškotové dortíky s krémem na základě sýru Philadelphia se smetanovým jogurtem budete milovat Vy i celá Vaše rodina. Krémový sýr Philadelphia je sice trochu dražší ingredience, ale ta lahodná chuť stojí za to. Přesto, velmi dobrého výsledku docílíte i s levnější Lučinou, „žervé“, nebo třeba Goddesou z LIDLu. Kouzlo těchto piškotových dortíků je v tom, že mají nekonečné množství variant. A tak podle sezóny můžete obdobně vytvořit dortík meruňkový, broskvový, malinový. Po jahodové a čokoládové klasice (viz str. 42 a 43) jsme popustili uzdu fantazii a zkusili ořechovo-karamelovou a kokosovo-ananasovou kombinaci (viz str. 44 a 45) a tuto kombinaci višňovo-čokoládovou.

## Ingredience

*na korpus*

- 5 vajec
- 100 g cukru krystal
- 60 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 40 g kaka
- 1 lžičku kypřicího prášku
- 3 lžice rumu (nebo horké vody) špetka soli

*na krém*

- 600 g krémového sýra (typu Philadelphia, Buko)
- 300 g smetanového jogurtu
- 1 sáček želatinového ztužovače Dr. Oetker za studena
- 200 g hořké čokolády rozpuštěné vypeckované višně z jednoho kompotu

*na dokončení*

- šťáva z kompotu
- červené dortové želé

*Poznámky*

Budeme také potřebovat dortovou formu o průměru cca 24 cm a pečící papír na její vyložení.

## Pracovní postup

*Nejprve si připravíme korpus.*

1. Oddělíme žoutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků a cukru ušleháme hustou pěnu. Přidáme rum (nebo horkou vodu).
3. Do žloutkové hmoty pomalu vmícháme Fialovou směs s kakaem a s kypřicím práškem.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nalijeme do formy vyložené pečícím papírem.
6. Pečeme cca 20–25 minut na 170 °C. Doba pečení je orientační. Upečený piškot poznáme tak, že začne povrch krásně tmavnout a nádherně vonět. Po upečení ještě necháme korpus v troubě „dojít“ cca 10–15 min.
7. Korpus necháme zchladnout a z formy ho vyndáváme vlažný tak, abychom ho pěkně oddělili od formy a pečicího papíru. Necháme ho odpočívat na mřížce do úplného vychladnutí.

*Nyní si připravíme krém.*

8. Sýr a jogurt smícháme dohromady a ochutíme rozpuštěnou čokoládou. Přidáme višně.
9. Podle návodu si připravíme želatinový ztužovač a přidáme ho do čokoládou a višněmi ochucené sýrovo-jogurtové směsi.
10. Vychladlý korpus znovu vložíme do formy a nalijeme na něj krémovou směs.
11. Dáme chladit, minimálně přes noc.
12. Po vychladnutí a ztuhnutí můžeme dortík libovolně dozdobit – ovocem, želatinou, čokoládovou polevou. Zde v receptu je zvoleno červené dortové želé. Po přípravě dle návodu na obale a můžeme využít višňovou kompotovou šťávu.
13. Necháme opět vychladit.



Foto: Jana Fialková

# DORT SACHER

Autor: Jana Fialková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Sacher patří k naprosté klasice. Jsou tací, kteří si na ten pravý nefalšovaný neváhají zajet do Vídně, my ostatní si ho s chutí a láskou připravujeme doma. Recepty na tenhle výborný čokoládový dort se liší jen minimálně. Ingredience jsou vždy stejné, mění se maximálně jejich poměry. Náš recept je upravený na míru směsi BAKE A CAKE tak, aby s ní fungoval a výsledek Vašeho snažení byl jednoduše dokonalý.

## Ingredience:

Na těsto:

- 150 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 8 vajec
- špetka soli
- 150 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 150 g čokolády alespoň 60%
- 1 sáček kypřicího prášku
- dortová forma o průměru 24 cm

Na potřeni:

- 200 g meruňkové marmelády

Na polevu podle Jany Fialkové:

- 200 g 52% čokolády na vaření z Lidlu
- 4 kávové lžičky kokosového tuku

Na klasickou polevu:

- 90 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 110 g čokolády alespoň 60%

## Pracovní postup:

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s cukrem krupicí na tuhý sníh a zatím ponecháme stranou.
2. Máslo a moučkový cukr vyšleháme do pěny. Do této pěny dále postupně zašleháme žloutky – jeden po druhém. Dále zašleháme rozpuštěnou, avšak ne horkou čokoládu.
3. Do vzniklé čokoládové hmoty zašleháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem. Pak jemně vmícháme sníh z bílků a cukru krupice.
4. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme na 170 °C 50 až 60 minut. Po vyjmutí z trouby necháme dort chvíli (cca 20 minut) chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze).
5. Korpus opatrně vyndáme z formy a necháme ho ještě chladnout. Pokud bude mít korpus i po zchladnutí „vypouklinu“, prostě ji seřízneme, aby byl dort rovný. Pak korpus dlouhým nožem v polovině vodorovně rozřízneme.
6. Horní části obou dílů potřeme marmeládou a pak je spojíme k sobě. Marmeládou potřeme dort i po obvodu. (Marmeládu můžete trochu nahřát, aby byla tekutější a lépe se roztírala.)
7. Připravíme si čokoládovou polevu.
  - Dle autorky receptu jednoduše rozpustíme čokoládu s kouskem kokosového tuku. Zhruba 2 kávové lžičky tuku na 100 g čokolády. Poleva se snadno rozteče a dělá krásnou rovnou plochu, dobře tuhne a je tenká a křupavá.
  - Nebo polevu „klasickou“. V rendlíčku rozpustíme ve vodě cukr a přivedeme k varu. Pak teplotu stáhneme a vaříme ještě 3 minuty. Odstavíme, necháme mírně zchladnout a přidáme nalámanou čokoládu, mícháme do rozpuštění. Polevu necháme mírně zchladnout a pak naléváme na dort.
8. Dort necháme ztuhnout alespoň 2 hodiny v lednici.
9. Podáváme se šlehačkou a s láskou!



Foto: Adveni

# ŘEZY



# AMERICKÉ KOSTKY

Autor: Helena Vybíralová\*\*

✔ **Bez lepku**    ✔ **Bez sóji** (Pokud nepoužijeme sójovou smetanu na dokončení.)

Kdo někdy navštívil Ameriku, potvrdí, že tam je všechno tak nějak maxi. Krajinou počínaje a mega balením hranolek v supermarketu konče. Proč to zmiňujeme? Protože tenhle dezert není nic pro minimalisty. Hutný kakaový podklad, pořádná nálož nadýchaného pudinkového krému, bohatá vrstva šlehačky a navrch ještě poctivá porce strouhané čokolády. Odložte pro jednu kalorické tabulky a nechte se strhnout touhle sladkou smršť!

## Ingredience

### Piškot

- 200 g cukru krystal
- 170 ml vody
- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kypřicí prášek
- 40 g kaka
- 40 ml oleje
- 7 žloutků
- plech o rozměrech 40 × 31 cm

### Pudinková náplň

- 800 ml mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinku
- 110 g cukru moučka
- 7 bílků

### Dokončení

- 300 ml rostlinné šlehačky nebo běžné šlehačky
- 100 g strouhaná hořká čokoláda

## Pracovní postup

1. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání přilejeme olej a vodu. Smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kakaem a kypřícím práškem a postupně zašleháme do tekuté směsi.
2. Těsto nalijeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem. Povrch pečlivě uhladíme stěrkou. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 10 minut.
3. Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který opatrně vmícháme do horkého pudinku. Krém rozetřeme na upečený piškot a dáme na dalších cca 15 minut zapéct.
4. Po vychladnutí „poškrábeme“ hladký povrch moučnicku vidličkou a prsty odstraníme seškrábané kousky krému.
5. Ušleháme pevnou šlehačku. Pokud použijeme běžnou smetanu, přidáme do ní ztužovač. V případě rostlinné smetany to není potřeba.
6. Ušlehanou šlehačku rozetřeme na moučnick, povrch uhladíme stěrkou a bohatě posypeme strouhanou čokoládou. Dáme vychladit.
7. Hotový moučnick krájíme na pravidelné kostky nožem namočeným v horké vodě.



Foto: Helena Vybíralová

# ŘEZY DUNAJSKÉ VLNY

Autor: Kateřina Hájková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Dunajské vlny jsou dnes řazeny k tzv. retro dezertům, pochutnávají si na nich už mnohé generace. Jedná se o moučník z třeňého těsta, které se rozdělí na poloviny. Jedna polovina se obarví kakaem na hnědo, druhá se ponechá bílá. Na plech se nejprve nanese světlé těsto, na něj pak těsto tmavé. To se poklade ovocem (tradičně višněmi). Váha višně způsobí, že se světlé a tmavé těsto mírně promíchají, což pak na řezu vytvoří efekt vlny. Po upečení se na vychladlý korpus nanáší bohatá vrstva máslového krému a ta se pak polévá čokoládou. V čokoládové polevě se tvarují ozdobné vlnky. Dunajské vlny se nejčastěji pečou na obdélníkovém plechu a krájí se na pravoúhlé kousky. Tento dezert bývá někdy také nazýván jako Sněhurčin dort. V případě Sněhurčina dortu bývá ale místo čokoládové polevy častěji višňové želé. Světlý a tmavý korpus, jemný krém, šťavnaté ovoce a čokoládová poleva. Kdo by odolal takové kombinaci?

## Ingredience

350 g Bezlepkové směsi  
pro přípravu třeňého  
a litého těsta na sladké  
pečivo BAKE A CAKE  
(tzv. FIALOVÁ)  
3 lžičky kypřicího prášku  
150 g cukru krupice  
3 vejce  
175 ml oleje nebo rozpuštěné Hery  
175 ml mléka  
1 lžíci kakao  
1 lžíci mléka  
ovoce (višně, meruňky, ...)

## na krém

250 g másla  
400 ml mléka  
1 vanilkový pudink  
3 lžíce cukru  
rum nebo mandlové aroma

## na polevu

200 g čokoládové polevy  
2 lžíce másla  
trochu mléka na rozředění

## budeme potřebovat

menší plech 32 × 25 cm  
vyložený pečicím papírem

## Pracovní postup

1. Těsto připravíme takto.
2. Vejce vyšleháme s cukrem krupicí, pak zašleháme olej.
3. Postupně vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a mléko (175 ml).
4. Polovinu těsta vylijeme na menší plech vyložený pečicím papírem.
5. Do zbylé poloviny těsta přimícháme kakao a 1 lžíci mléka a vylijeme ho na „bílé“ těsto na plechu.
6. Celou plochu poklademe ovocem.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 30 minut.
8. Mezitím si připravíme krém.
9. Z mléka, cukru a vanilkového pudinkového prášku uvaříme pudink a necháme ho vychladnout.
10. Vychladlý pudink zašleháme do másla. Můžeme přidat lžičku rumu nebo mandlového aroma.
11. Našlehaným krémem potřeme upečený koláč.
12. Přelijeme čokoládovou polevou.
13. Podáváme vychlazené.



Foto: Kateřina Hájková

# JAHODOVÉ ŘEZY / BORŮVKOVÉ ŘEZY

Autor: Adveni

✓ **Bez lepku**    ✓ **Bez sóji**

Jahody se šlehačkou to je klasika všech klasik. A když šlehačku osvěžíte jahodovým jogurtem a jako základnu pro tuto pochoutku použijete vláčný piškot, povýšíte ji na druhou. Estetický dojem vyšperkujete červeným dortovým želé. Zkuste také variantu s borůvkami.

## Ingredience

*Na těsto:*

- 165 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g cukru krupice
- 90 ml mléka
- 75 g másla
- 3 (velká) nebo 4 (malá) vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 10 g kypřicího prášku

*Na náplň:*

- 400 ml smetany ke šlehání 40%
- 150 g jogurtu jahodového / jogurtu borůvkového na borůvkovou variantu
- 50 g moučkového cukru

*Na dokončení:*

- 500 g jahod / borůvek na borůvkovou variantu
- 1 ks dort-želé červené Dr. Oetker
- 2 polévkové lžíce cukru
- 250 ml vody

*Poznámky:*

Sehnat 40% šlehačku je důležité. Pokud byste chtěli pracovat se šlehačkou 33%, musíte použít ztužovač.

Budete také potřebovat plech o rozměrech zhruba 29 cm × 23 cm. Dále máslo na jeho vymazání a trochu směsi nebo třeba kokosu na vysypání.

## Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme korpus.
2. Utřeme žloutky, máslo, cukr krupici a vanilkový cukr do světle žluté pěny.
3. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a kypřicí prášek.
4. Z bílků ušleháme pevný sníh.
5. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
6. Těsto vylijeme na vymazaný a třeba kokosem vysypaný plech.
7. Vložíme do trouby předehřáté na 170 °C a pečeme cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
8. Na přípravu náplně si ušleháme šlehačku dotuha.
9. Přidáme jogurt, cukr a zamícháme.
10. Náplň potřeme vychladlý korpus a uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky.
11. Jahody /borůvky omyjeme, očistíme a koláč obložíme.
12. Želé připravíme s cukrem a vodou podle návodu na obale.
13. Pomocí štětce nebo mašlovačky natřeme na jahody /borůvky a necháme zatuhnout.

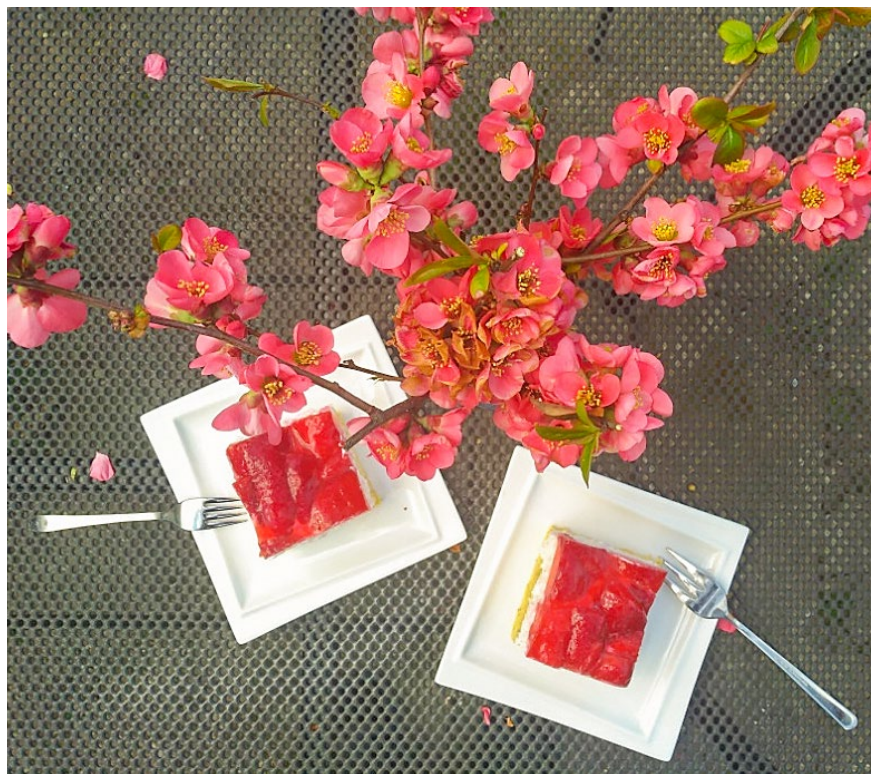


Foto: Adveni

# DORT KUBA (KUBA ŘEZY)

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Že se na Kubu hned tak nepodíváte? Omyl! Myslím, že tento řez či dortík nás přenese přímo do nějakého kubánského ráje. Jak jinak si vysvětlit tu božskou chuť silné pařížské šlehačky v kombinaci s banánem, křupavou čokoládovou polevou a kakaového korpusu?

## Ingredience

### Na krém

620 ml smetany ke šlehání 40%  
310 g hořké čokolády  
310 g másla

### Na těsto

250 ml másla  
500 g cukru krupice  
250 ml mléka  
3 lžice kaka  
500 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1 sáček kypřicího prášku  
4 vejce

### Dále

250 g marmelády (rybízové, malinové, meruňkové, jahodové – dle vašich preferencí a možností)  
4 středně velké zralé banány

### Na polevu

100 g másla  
150 g hořké čokolády (alespoň 55%)

### Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

Na přípravu těchto řezů (či dortu) je potřeba 2 dny.

*PRVNÍ DEN si připravíme krém.*

1. Zahřejeme smetanu a rozpustíme v ní čokoládu. Pak přidáme pokrájené máslo a též necháme rozpustit.
2. Po vychladnutí uložíme do lednice.

*DRUHÝ DEN pokračujeme přípravou korpusu.*

3. Vyšleháme žloutky s cukrem a máslem do pěny.
4. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek a kakao.
5. Z bílků ušleháme pevný sníh.
6. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
7. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
9. Jakmile korpus vychladne, potřeme ho marmeládou.
10. Nyní si připravíme šlehačku a banány na jednotlivé vrstvy náplně. Svařenou smetanu s čokoládou a máslem vytáhneme z lednice a vyšleháme dotuha.
11. Oloupané banány si nakrájíme na kolečka.
12. Teď klademe jednotlivé vrstvy. Na marmeládovou vrstvu rozetřeme po celé ploše zhruba třetinu celkového množství připravené šlehačky.
13. Na šlehačkovou vrstvu poklademe na kolečka nakrájené banány.
14. Na banány nanese zbylou šlehačku a opět rozetřeme po celé ploše.
15. Na závěr si připravíme čokoládovou polevu. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
16. Na řezy rozprostřeme tenkou vrstvu čokoládové polevy a necháme vychladit.



Foto: Adveni

# MALINOVÉ ŘEZY

Autor: Vladěna Halatová

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Video recept:



Lehounké jako vánek a osvěžující jako čerstvý vítr. Tak takové jsou tyto malinové řezy!

## Ingredience

na korpus

- 6 vajec
- 140 g cukru krystal
- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ sáčku kypřicího prášku s vinným kamenem

na polevu

- malinový rozvar
- 220 g malin (mohou být i mražené)
- 80 g cukru krystal (nebo jiného sladidla)

a dále

- 500 g tvarohu Moravia (v alobale)
- 100 g smetany ke šlehání 33% Moravia

na dokončení

- čokoládová poleva
- maliny na ozdobu

Budeme také potřebovat plech o rozměrech cca 30 × 40 cm a pečící papír na jeho vyložení. Pokud chcete řezy vyšší, použijte plech menší.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme korpus.

1. Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky ušleháme s třetinou cukru na hustou pěnu a z bílků se zbylým cukrem ušleháme tuhý sníh.
2. Bílkový sníh spojíme se žloutkovou pěnou a nakonec opatrně vmícháme fialovou směs s kypřicím kypřicím práškem.
3. Plech vyložíme pečicím papírem a hmotu na něj rovnoměrně rozetřeme. Ihned vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme asi 15 minut při teplotě 180 °C.
4. Necháme vychladnout.

Mezitím si nachystáme malinový rozvar, který bude součástí polevy.

5. Do hrnce vložíme maliny a přidáme cukr krystal. Chvilinku povaříme.
6. Odstavíme a ponorným mixérem umixujeme.
7. Poté přecedíme přes sítko, abychom se zbavili semínek.
8. Necháme vychladnout.
9. Následně v míse vyšleháme tvaroh s vychladlým malinovým rozvarem, přidáme smetanu a opět vyšleháme. Tak a máme malinovo-tvarohovou polevu.
10. Na vychladlý plát těsta rozetřeme malinovo-tvarohovou polevu a vytvoříme mřížky z čokoládové polevy (Bud můžeme použít hotovou čokoládovou polevu od Dr.Oetkra, nebo si vyrobíme z čokolády a tuku).
11. Na závěr řezy ozdobíme tím, že na ně poklademe maliny a jedlé lístky (např. máty, meduňky...)
12. Uložíme do chladničky.



Foto: Vladěna Halatová

# MARGOT ŘEZY PODLE STELLINKY

Autor: Jana Fialková, inspirováno receptem z kuchařky Stelly Zázvorkové

## ✓ Bez lepku

Stella Zázvorková pekla a vařila hodně a ráda. Svými dobrotami pak hostila široký okruh přátel a známých. O své kuchařské umění se neváhala podělit a tak po ní zůstalo hned několik knih s recepty. V jedné z nich najdete i návod na přípravu řezů z čokolády Margot. Milovníci tradiční české pochoutky s výraznou kokosovo-rumovou chutí by si tento dezert rozhodně neměli nechat ujít – s Fialovou směsí Adveni si ho mohou dopřát i ti, kdo drží bezlepkovou dietu. Tyčinka Margot lepek neobsahuje, z tohoto pohledu je tedy „bezpečná“. Pozor by si měli dát jen lidé citliví na sóju.

## Ingredience

- 2 čokolády Margot (případně její alternativy např. Marcius z Lidlu)
- 2 vejce
- 1 kelímek (200 g) smetany ke šlehání 33 %
- ½ kelímku mléka
- 1 kelímek cukru krupice
- 2 kelímky Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kypřicí prášek

## Pracovní postup

1. Obě čokolády nastrouháme nahrubo. V míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s cukrem a kypřicím práškem. Přisypeme nastrouhanou čokoládu a dobře promícháme.
2. Do druhé misky nalijeme smetanu na šlehání a mléko. Přidáme vejce a metličkou prošleháme.
3. Tekutou směs vlijeme do sypké a vařečkou dobře promícháme.
4. Menší plech či formu na biskupský chlebíček vymažeme tukem a vysypeme strouhaným kokosem nebo vyložíme pečicím papírem.
5. Těsto vlijeme do formy a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 35 minut (v případě formy na biskupský chlebíček o něco déle). Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.



Foto: Adveni

# MÍŠA ŘEZY

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Kakaový piškot, na něm tvaroh zalitý tenkou křupavou vrstvou čokolády. To jsou Míša řezy. Variace na oblíbený tvarohový nanuk s roztomilým jménem Míša. Tento dezert chutná všem, malým i velkým. Obzvláště je-li pořádně vychlazený. Navíc si u něj můžeme tak trochu namlouvat, že mlsáme zdravě. Obsahuje totiž opravdu poctivou dávku tvarohu.

## Ingredience

### Na těsto

- 270 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 180 g cukru krupice
- 30 g kakaa
- 6 vajec
- 1 kypřicí prášek
- 130 ml oleje
- 130 ml mléka
- špetka soli

### Na krém

- 1 kg tvarohu
- 250 g másla
- 150 g moučkového cukru

### Na polevu

- 100 g másla
- 150 g hořké čokolády (alespoň 55%)

### Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.



Foto: Lenka Jurečková

## Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků a z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Bílkový sníh si odložíme stranou.
2. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny a přilijeme olej.
3. Do žloutkové směsi postupně přidáváme mléko a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
4. Na závěr opatrně vmícháme sníh z bílků.
5. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně ho rozetřeme.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí. (Špejli zapícháme doprostřed korpusu, a pokud ji vytáhneme čistou, je upečeno.)
7. Ingredience na krém si necháme v pokojové teplotě.
8. Máslo vyšleháme s cukrem a postupně přidáváme tvaroh a šleháme dohladka.
9. Krém rovnoměrně rozetřeme na vychladlý korpus.
10. Dáme do lednice vychladit.
11. Mezitím si připravíme čokoládovou polevu.
12. Ve vodní lázni rozpustíme máslo, odstavíme a nalámeme do něho čokoládu. Rozmícháme dohladka.
13. Na vychlazené řezy rozprostřeme tenkou vrstvou čokoládové polevy a necháme znovu vychladit.



# ŘEZY MROŽ

Autor: Kateřina Hájková

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Jste spíše na „Mrože“, nebo na „Míši“? Pokud pod tenkou vrstvou křupavé čokolády mlsně hledáte tvaroh, nalistujte recept na Míša řezy zde na str. 55. Pokud Vás lákají vychlazené jahody, zůstaňte zde. Nanuky Mrož a Míša – každý je jiný a přesto mají mnoho společného. Milují je malí i velcí a vynalézavé pekařky na ně vytvořily variaci v podobě řezů. Na internetu jich koluje celá řada. Řezy Mrož v bezlepkové podobě s Fialovou Adveni nazkoušela Káťa a jsou vynikající. Je na Vás jakou polevu zvolíte, zda tradiční tmavou, nebo módní z bílé čokolády. Úspěch budete mít v každém případě.

## Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 170 g cukru krupice
- 5 vajec (žloutky a bílky zvlášť)
- špetku soli
- 2 lžice horké vody
- 100 ml oleje

## na náplň

- 750 g jahod (čerstvých nebo mražených)
  - 2 sáčky jahodového pudinku v prášku
  - 180 g cukru moučka
  - 200 g másla
- Pozn.: Pro zjemnění je možné přidat i 1 kelímek zakysané smetany.

## na polevu

- 100 g čokoládové polevy
- 1 lžička másla
- trochu mléka na rozředění

## budeme také potřebovat

- olej na vymazání plechu
- mouku / směs na vysypání plechu

## Pracovní postup

1. Žloutky oddělíme od bílků.
2. Bílky se špetkou soli vyšleháme na tuhý sníh a zatím je ponecháme stranou.
3. Žloutky s cukrem krupicí vyšleháme do pěny, přidáme horkou vodu a zamícháme.
4. Pak do žlutkové směsi vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a nakonec jemně vmícháme připravený bílkový sníh.
5. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 30 minut.
6. Upečený korpus necháme vychladnout a mezitím si připravíme náplň.
7. Jahody omyjeme, očistíme a rozmixujeme.
8. Přidáme dva jahodové pudinky v prášku, pořádně promícháme a povaříme, aby směs zhoustla. Necháme vychladnout.
9. Změklé máslo vyšleháme s cukrem. Pak do něj postupně po menších částech zašleháváme jahodovou směs.
10. Náplň potřeme piškot, pozor část krému si ponecháme na finální zdobení.
11. Na závěr vše zalijeme čokoládovou polevou a ozdobíme zbývajícím krémem.
12. Podáváme vychlazené.



Foto: Kateřina Hájková

# PISTÁCIOVÉ ŘEZY S MALINAMI

Autor: La Teta

✓ Bez lepku    ✓ Bez mléka    ✓ Bez sóji

Tak tento moučník od La Tety nenechá chladným ani toho největšího asketu. Kombinace pistácií, malin a mascarpone na jemném piškotovém těstu nadchne i ty nejnáročnější labužníky.

## Ingredience

- 4 vejce
- 120 g cukru (klasického, rýžového, třtinového, kokosového)
- 60 g blanširovaných pistácií
- 100 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ lžičky kypřicího kypřicího prášku
- 4 lžice oleje

## Na malinový rozvar

- 2 balíčky mražených malin
- sladidlo dle chuti
- 3 lžice vložkového agaru

## Na krém

- 400 ml mascarpone
- 200 ml smetany ke šlehání 40%
- 100 g rozpuštěné bílé čokolády
- sladidlo
- 2 lžice malinového rozvaru

## Poznámka

Budeme také potřebovat plech o rozměrech cca 30 × 40 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků. Bílky vyšleháme s cukrem do toho nejpevnějšího sněhu, který si jen umíme představit.
2. Poté postupně zašleháme žloutky s olejem a nakonec vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem a namleté pistácie.
3. Vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a rozetřeme.
4. Pečte na 180 °C cca 20 minut.
5. Maliny přivedeme k varu a dosladíme dle chuti. Jakmile se budou maliny vařit, přisypeme tři lžice vložkového agaru, odstavíme a necháme vychladnout.
6. Po vytažení korpusu z trouby, sloupneme pečicí papír a piškotový plát rozřízneme na tři stejně velké části.
7. Počkáme, až maliny s agarem začnou houstnout, a poté je nanese na spodní plát (čtyři lžice si ponecháme stranou) a přiklopíme plátem druhým, ten pomažeme dvěma lžicemi malinového rozvaru a uložíme do lednice. 2 lžice malinového rozvaru nám ještě zbyly do krému.
8. Prošleháme mascarpone se sladidlem, přilijeme rozpuštěnou bílou čokoládu a zašleháme smetanu.
9. Zhruba 2/3 krému namažeme na druhý plát, který máme už potřeny trochou malinového rozvaru a přiklopíme plátem třetím.
10. Ve zbytku krému rozšleháme zbylé dvě lžice malinového rozvaru a potřeme vrch dezertu, který nakonec posypeme mletými pistáciemi.



Foto: La Teta

# PUDINKOVÉ ŘEZY SE SKOŘICÍ

Autor: Kateřina Hájková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Piškotový korpus, vanilkový pudink, zakysaná smetana a skořice dělají z tohoto moučnicku skutečnou lahůdku, která chutná malým i velkým. Pokud neholdujete skořici, vyměňte ji za kakao nebo čokoládu. Ani tak nešlápnete vedle.

## Ingredience

na korpus

- 5 vajec
- 200 g moučkového cukru
- 100 ml oleje (rozpuštěné Hery, ...)
- 100 ml vody
- 2 lžíce rumu
- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku

na pudinkovou vrstvu

- 1 l mléka
- 2 sáčky vanilkového pudinku bez lepku
- 4 lžíce cukru
- troška rumu

na dokončení

- 3 kelímky zakysané smetany
- 3 lžíce moučkového cukru
- skořice na posypání

Poznámky

Budeme také potřebovat plech cca 30 × 40 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

Nejprve si připravíme těsto na korpus.

1. Vyšleháme vejce s cukrem. Přilijeme olej, vodu, rum a vše opět vyšleháme.
2. Vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem.
3. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Zatím nedáváme péct.
4. Připravíme pudink a ochutíme ho rumem.
5. Uvařený horký pudink nalijeme na syrové těsto připravené na plechu.
6. Pečeme cca 25 minut na 180 °C.
7. Zakysnou smetanu smícháme s moučkovým cukrem a rozetřeme ji na ještě teplý korpus.
8. Posypeme skořicí. Případně můžeme posypat kakaem nebo čokoládou.
9. Necháme vychladnout.



Foto: Kateřina Hájková

# ŠALAMOUNOVY ŘEZY (vařená čoko buchta, rumové řezy, hop do trouby)

Autor: Adveni

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Šalamoun byl izraelský král, který vládl kolem roku 900 před Kristem a proslul svou moudrostí. O Šalamounovi toho víme hodně, avšak zjistit, proč se tyto řezy nazývají právě Šalamounovy, to se nám nepodařilo vypátrat. Možná proto, že je to moudrý – rychlý, snadný a moc dobrý moučník, který ocení každý? I hospodyňka i strážníci. Že se jedná o extra rychlou buchtu, naznačují i jiné názvy, pod kterými je známá: „Šup do trouby“, „Hop do trouby“. Pojmenování „Vařená čoko buchta“ zase popisuje první část přípravy této pochoutky, kdy se většina ingrediencí spolu nejdříve vaří. Pokud tento moučník znáte jako „Rumové řezy“, je jasné, že ačkoliv to lze, vy rum asi nevynecháte. Tyto řezy určitě zařadíte mezi své oblíbené, ať už jako „Šalamounovy“ nebo „Rumové“, či jako „Vařenou čoko buchtu“ nebo „Hop do trouby“.

## Ingredience

### Na těsto

- 250 ml másla
- 500 g cukru krupice
- 250 ml vody
- 3 lžice kakaa
- 500 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 4 vejce

### Na dokončení

- 60 ml rumu
- Na posypání strouhaný kokos, nebo dle chuti namleté mandle či ořechy, případně nastrouhanou čokoládu.

### Poznámky:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

1. Do hrnce nasypeme cukr, zalijeme ho vodou, přidáme máslo a kakao. Za stálého míchání zahříváme, aby se všechny ingredience spojily. (Hlídáme, aby směs neprošla varem.)
2. Z připravené hmoty odebereme cca 160 ml a přilijeme k nim rum, zamícháme a ponecháme si stranou.
3. Do zbylé hmoty důkladně vmícháme vejce a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) promíchanou s kypřicím práškem.
4. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 30 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
5. Po upečení ihned poléváme směsí s rumem, kterou jsme si ponechali stranou. Rumová poleva se hezky vpije do moučníku.
6. Moučník posypeme kokosem, případně ořechy či mandlemi, nebo nastrouhanou čokoládou.



Foto: Adveni

# TVAROHOVÉ ŘEZY

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tento recept je o něco pracnější, ale vynaložené úsilí se rozhodně vyplatí. Výsledkem je moučník lehký jako obláček s příjemně nakyslou tvarohovou chutí a jemným nadýchaným piškotem. Pomyslnou třešničkou na dortu je pak posypka ze strouhané čokolády či sekaných ořechů, případně – pokud se nedokážete rozhodnout – kombinace obojího. Pokud řezy upečete v kulaté formě, obstojí se ctí i jako dort na oslavu narozenin nebo jinou sváteční příležitost.

## Ingredience

### Těsto

- 100 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 6 vajec
- 180 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- špetka soli
- plech (30 × 35 cm)

### Náplň

- 500 g plnotučného tvarohu
- 200 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 4 lžíce mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 žloutky

### Dokončení

nastrouhaná čokoláda nebo nasekané vlašské ořechy na ozdobení

## Pracovní postup

- Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do husté pěny. Postupně přidáváme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřícím práškem a šleháme dohladka. Z bílků se špetkou soli ušleháme pevný sníh a zlehka ho zapracujeme do žloutkové pěny.
- Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 15–20 minut v troubě předehřáté na 175 °C. Upečený korpus rozdělíme na třetiny.
- V míse vyšleháme ručním elektrickým šlehačem tvaroh se změkklým máslem a moučkovým cukrem do pěny. Mléko s vanilkovým cukrem a žloutky dáme do rendlíku. Šleháme přímo na ohni, dokud směs nezačne vřít. Ihned odstavíme.
- Do připraveného tvarohu vmícháme teplou žloutkovou směs a vyšleháme nadýchaný krém. Dáme ho na 15 minut do chladničky, aby ztuhl a dal se dobře roztírat.
- Na jednu třetinu korpusu rovnoměrně rozetřeme třetinu tvarohového krému, přikryjeme druhým korpusem, potřeme druhou třetinu krému a přikryjeme třetím korpusem. Povrch potřeme zbylým krémem.
- Moučník posypeme nastrouhanou čokoládou nebo nasekanými ořechy a dáme chladit. Před podáváním ho nakrájíme na řezy. Uchováme v ledničce.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# BUCHTY



# BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ MAKOVÁ

Autor: internetový hit s Fialovou směsí nazkoušela a poměry vyladila Lenka Jurečková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Že občas nestíhám terminologii syna (9 let), to už jsem si celkem zvykla. Ale i moje sestřenka (vrstevnice) umí překvapit! Recept na KOUZELNÝ KOLÁČ, nebo-li buchtu ČUM NA DRÁT, jsem opravdu neznala, přestože je to prý internetový hit! Z JEDNOHO TĚSTA totiž vznikne DEZERT S DVĚMA VRSTVAMI – „buchtovitou“ a krémovitou a na povrchu navíc barevně tmavší krusta. A tak zatímco konzumenti obdivují, jak jste ty vrstvy asi pracně naskládala/l, vy si libujete, jak to bylo snadné. Ne nadarmo se tento moučník někdy také nazývá CHYTRÝ KOLÁČ. Vrstvy se skutečně během pečení utvoří nějakým kouzlem samy. Nevěříte? Tak to musíte zkusit. Na internetu kolují nejrůznější příchutě, my jsme pro Vás s Fialovou směsí nazkoušeli makovou a vanilkovou verzi (viz str. 63).

## Ingredience

5 vajec  
125 g másla  
(nebo Hery, Zlaté Hané...)  
125 g cukru krystal  
100 g Bezlepkové směsi pro  
přípravu třeňého a litého  
těsta na sladké pečivo BAKE  
A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
100 g mletého máku  
500 ml mléka  
špetka soli

## Poznámky

Na ochucení mléka je možno přidat vanilkovou esenci nebo lusk. Budeme také potřebovat pevnou formu o rozměrech cca 25 cm × 25 cm nebo pekáček o rozměrech cca 18 cm × 25 cm a pečicí papír na vyložení. Pozor, otevírací dortová forma není vhodná, těsto je tekuté a mohlo by vytéct.

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh. Zatím si ponecháme stranou.
2. V míse vyšleháme žloutky s cukrem do husté pěny.
3. Máslo rozpustíme a necháme ho zchladnout. (Potřebujeme ho tekuté, ale zchladlé.)
4. Do žloutkové směsi vmícháme po troškách máslo (rozpuštěné, ale zchladlé).
5. Pak přisypeme Fialovou směs s mákem, přilijeme mléko a vše promícháme. Vznikne nám velmi řídká směs, do které zlehka zapracujeme sníh z bílků.
6. Tekuté těsto vylijeme do pevné formy vyložené pečicím papírem.
7. Pečeme na 160 °C cca hodinu.
8. Po upečení necháme vychladnout a až poté krájíme.

## Poznámky:

Buchta se skutečně během pečení sama rozvrství. Pokud chcete mít „puďinkovou“ vrstvu chutnější, je dobré v mléce povařit semínka z lusků vanilky (a pak ho nechat vychladnout). Případně můžete přidat alespoň vanilkovou esenci.



Foto: Lenka Jurečková

# BUCHTA „ČUM NA DRÁT“ VANILKOVÁ

Autor: internetový hit s Fialovou směsí nazkoušela a poměry vyladila Jana Fialková

✓ Bez lepku      ✓ Bez sóji

Že občas nestíhám terminologii syna (9 let), to už jsem si celkem zvykla. Ale i moje sestřenka (vrstevnice) umí překvapit! Recept na KOUZELNÝ KOLÁČ, nebo-li buchtu ČUM NA DRÁT, jsem opravdu neznala, přestože je to prý internetový hit! Z JEDNOHO TĚSTA totiž vznikne DEZERT S DVĚMA VRSTVAMI – „buchtovitou“ a krémovitou a na povrchu navíc barevně tmavší krusta. A tak zatímco konzumenti obdivují, jak jste ty vrstvy asi pracně naskládala/l, vy si libujete, jak to bylo snadné. Ne nadarmo se tento moučník někdy také nazývá CHYTRÝ KOLÁČ. Vrstvy se skutečně během pečení vytvoří nějakým kouzlem samy. Nevěříte? Tak to musíte zkusit. Na internetu kolují nejrůznější příchutě, my jsme pro Vás s Fialovou směsí nazkoušeli makovou (viz str. 62) a vanilkovou verzi.

## Ingredience

5 vajec  
125 g másla  
(nebo Hery, Zlaté Hané...)  
100 g cukru krystal  
1 sáček vanilkového cukru  
120 g Bezlepkové směsi pro  
přípravu třeňého a litého  
těsta na sladké pečivo BAKE  
A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
450 ml mléka  
špetka soli

## Poznámky

Na ochucení mléka je možno přidat vanilkovou esenci nebo lusk. Budeme také potřebovat pevnou formu o rozměrech cca 25 cm × 25 cm nebo pekáček o rozměrech cca 18 cm × 25 cm a pečicí papír na vyložení. Pozor, otevírací dortová forma není vhodná, těsto je tekuté a mohlo by vytéct.

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh. Zatím si ponecháme stranou.
2. V míse vyšleháme žloutky s cukry do husté pěny.
3. Máslo rozpustíme a necháme ho zchladnout. (Potřebujeme ho tekuté, ale zchladlé.)
4. Do žloutkové směsi vmícháme po troškách máslo (rozpuštěné, ale zchladlé).
5. Pak přisypeme Fialovou směs, přilijeme mléko a vše promícháme. Vznikne nám velmi řídká směs, do které zlehka zapracujeme sníh z bílků.
6. Tekuté těsto vylijeme do pevné formy vyložené pečicím papírem.
7. Pečeme na 160 °C 45–60 minut. Jakmile nám povrch zežltne (cca po 30 min. pečení), je dobrého přikrýt alobalem.
8. Po upečení necháme vychladnout a až poté krájíme.

## Poznámky:

Buchta se skutečně během pečení sama rozvrství. Pokud chcete mít „pudinkovou“ vrstvu chutnější, je dobré v mléce povařit semínka z lusků vanilky (a pak ho nechat vychladnout). Případně můžete přidat alespoň vanilkovou esenci.



Foto: Jana Fialková

# DROBENKOVÁ BUCHTA

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Vždy když se přiblíží léto (rozuměj plavková sezóna), zařeknu se, že to sladké omezím, že teď už budu z buchety uzobávat jen drobenku, protože vím, že základem úspěchu jsou reálná předsevzetí a že drobenky se prostě nevzdám ani za cenu potupy na koupališti. S tímto strategickým plánem jsem se svěřila své kamarádce. Jenže když máte za kamarádku Lenku Jurečkovou, navrhne a nazkouší Vám zrovna celou DROBENKOVOU BUCHTU! Jak to ta holka dělá, že i ty nejobyčejnější věci povýší na opravdové pochoutky?! No nic, stejně jsou teď v módě spíše kypré tvary. . .

## Ingredience

- 500 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 250 g cukru krupice
- 250 g másla
- 300 ml mléka
- 1 sáček kypřicího prášku
- 5 vajec
- špetka soli

## Dále

dle chuti a možností ovoce  
nebo marmeláda nebo  
čokoláda

## Poznámka:

Budete také potřebovat plech o rozměrech 40 cm × 30 cm a pečící papír na jeho vyložení.



Foto: Lenka Jurečková

## Pracovní postup

1. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a odložíme si ho stranou.
2. Do mísy dáme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), cukr a na kostičky nakrájené studené máslo a připravíme drobenku. Z celého množství připravené drobenky si odebereme 250 g a odložíme si je stranou.
3. K drobence v míse přimícháme žloutky, mléko a kypřicí prášek. Vše promícháme. Výsledné těsto nemusí být úplně hladké. Nakonec do něho opatrně vmícháme sníh z bílků.
4. Těsto vylijeme na plech vyložený pečícím papírem a uhladíme ho.
5. Na těsto můžeme klást kompotované nebo čerstvé ovoce, kostičky čokolády, nebo lžičkou marmeládu. Výborné je také povrch v tenčí vrstvě pokrýt nastrouhanými jablky a posypat skořicí.
6. Buchtu nakonec posypeme odebranou drobenkou a dáme péct do trouby rozehráté na 160 °C. Pečeme cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.



# KÁVOVÁ BUCHTA

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Pokud hledáte recept na jednoduchý a přitom efektní dezert k odpolední kávě, právě jste ho našli! Kombinace vláčného korpusu a lehounkého šlehačkového moka krému vyrazí vaší návštěvě dech. Pozor si dejte, pokud používáte želatinu připravovanou zatepla. Do šlehačky se musí lít skutečně zchladlá. Doporučujeme dortík dozdobit praženými kávovými zrny v hořké čokoládě a podávat se silným espresem.

## Ingredience

### Korpus

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 200 ml jogurtu
- 120 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 20 g kypřicího prášku

### Krém

- 250 ml smetany na šlehání (33%)
- 25 g moučkového cukru
- 50 ml teplé vody
- 25 g hořké čokolády
- 4 g vanilkového cukru
- 25 g želatinového ztužovače Dr. Oetker
- 4 g instantní kávy

## Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s cukrem a kypřicím práškem.
2. Rozšleháme vejce s jogurtem a vmícháme do nich suchou složku. Přemístíme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Poté necháme zchladnout.
3. Ušleháme vychlazenou šlehačku s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a instantní kávou. Želatinový ztužovač rozmícháme v 50 ml vlažné vody a vmícháme do ušlehané moka šlehačky.
4. Krém natřeme na dort a posypeme hoblíčkami hořké čokolády. Vychladíme v ledničce a podáváme.



Foto: Adveni

# KOKOSOVÁ POCHOUTKA

Autor: Alžběta Švorcová\*

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Když ho miluješ, není co řešit. Řeč je o kokosu. Pokud patříte ke kokosofilům, je tohle ten pravý moučník pro vás. Vláčný kakaový korpus, pořádná vrstva pikantní marmelády a čepice kokosového sněhu navrch! Náš tip: moučník chutná lépe druhý den, kdy se jednotlivé vrstvy krásně spojí a sníh lehounce zvlhne.

## Ingredience

### Těsto

- 240 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 žloutků
- 120 g moučkového cukru
- 180 g másla
- 1 sáček kypřicího prášku
- 50 g kakaa
- plech (22 × 31 cm)

### Kokosový sníh

- 5 bílků
- 100 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g strouhaného kokosu

### Dokončení

- 250 g rybízového džemu

## Pracovní postup

1. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme žloutky a moučkový cukr do husté pěny. Přidáme změkklé máslo a šleháme, abychom získali hladkou hmotu. Do směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) přidáme kypřicí prášek a kakao a postupně vmícháme do žloutkové hmoty.
2. Troubu předehřejeme na 170 °C. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10–12 minut.
3. Mezitím z bílků, moučkového a vanilkového cukru ušleháme pevný sníh. Vařečkou opatrně vmícháme strouhaný kokos.
4. Předpečené těsto vyndáme z trouby a potřeme silnější vrstvou pikantního rybízového džemu. Navrch rozetřeme připravený kokosový sníh a pečeme ještě asi 15 minut.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# MAKAŇA – MAKOVNÍK

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepků    ✓ Bez mléka    ✓ Bez sóji

Zkuste se zamyslet nad plodinou typickou pro naši českou kotlinu. Asi vás jako první napadne chmel. A co mák? Věděli jste, že Čechy jsou makovou pěstitelskou velmocí? Není divu, že tato drobná černá zrníčka tvoří neodmyslitelnou součást naší národní kuchyně. Jeho výjimečná chuť a mimořádně vysoký obsah vápníku jsou hned dva pádné důvody, proč si ho alespoň občas dopřát. Výborně chutná např. v tradičním makovníku.

## Ingredience

### Těsto

- 220 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec
- 230 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 ml vody
- 150 ml oleje
- 1 sáček kypřicího prášku
- 160 g celého máku
- tuk a mouka na přípravu plechu
- plech (22 × 31 cm)

## Pracovní postup

1. V robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme vejce a moučkový i vanilkový cukr do pěny a za stálého šlehání pomalu přiléváme vodu a olej.
2. Kypřicí prášek smícháme se směsí BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a mákem a zlehka vmícháme do vyšlehané hmoty.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný (nebo pečícím papírem vyložený) plech.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C a makovník pečeme zhruba 45 minut.
5. Upečený a vychladlý makovník bohatě poprášíme prosátým moučkovým cukrem.

## Dokončení

moučkový cukr na posypání



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# MAKOVÉ KOSTKY S CITRONOVOU POLEVOU

Autor: Iva Vašátková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Mák, marmeláda a osvěžující citronová poleva. Spojení těchto tří ingrediencí se může zdát nezvyklé, ale ten výsledek! To musíte vyzkoušet.

## Ingredience

- 1 hrnek másla (nebo Hery)
- 1 hrnek cukru krystal
- 3 vejce
- 2 hrnky Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku s vinným kamenem
- 5 lžíc citronové šťávy
- 1 hrnek mléka
- 1 hrnek nemletého máku
- špetka soli

### Na citronovou polevu

- 1 velký nebo 2 malé citrony
- 5 lžíc cukru moučka
- 4 lžíce vody

### Na dokončení

marmeláda

### Poznámky

Budeme potřebovat menší plech 30 × 40 cm a pečicí papír na vyložení. Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh.
2. Do bílkového sněhu postupně přidáme žloutky, cukr a máslo a vše vyšleháme do pěny.
3. Následně přilijeme šťávu z citronu, vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem, přilijeme mléko a na závěr vmícháme mák.
4. Promíchanou směs nalijeme na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pečeme cca 25 minut na 180 °C.

*Mezitím si připravíme citronovou polevu.*

6. Vymačkáme šťávu z citronů a přecedíme ji přes sítko.
7. K přeceděné citronové šťávě přidáme cukr a vodu a vyšleháme do husté pěny. (Poleva lépe zasychá, když je hustá).
8. Jakmile buchta vychladne, rozkrojíme ji na 4 části a slepíme marmeládou.
9. Na závěr slepené části potřeme citronovou polevou.



Foto: Iva Vašátková

# PROŠÍVANÁ DEKA

Autor: Adveni podle časopisu APETIT

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Tahle prošivaná deka vás zahřeje minimálně stejně dobře jako ta v posteli! Nahořklé kakao v kombinaci s tvarohovým krémem je opravdová lahoda. Navíc krém nastříkaný do mřížky na těsto vytvoří krásný plastický vzor. Tak na co čekáte? Uvařte si horké kakao a šup pod deku!

## Ingredience

- 2 hrnky Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec
- 1 hrnek krupicového cukru (na kakaového těsto)
- 3 lžice krupicového cukru (na ochucení tvarohu)
- 2 lžice kakaa holandského typu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- ½ hrnku slunečnicového oleje
- 500 g polotučného tvarohu
- ½ sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 3 lžice mléka
- máslo a bzl. mouka nebo kokos na vymazání a vysypání plechu
- plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem

## Pracovní postup

1. Na odměřování ingrediencí použijte hrnek o objemu 250 ml. Plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem vymažte máslem, vysypte bezlepkovou moukou nebo kokosem.
2. Čtyři vejce rozklepněte a opatrně oddělte bílky a žloutky. Bílky zatím dejte i se šlehacími metlami do chladničky, pak se vám zaručeně povede tuhý sníh. Čtyři žloutky utřete s cukrem.
3. Směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) promíchejte s kakaem, vanilkovým cukrem i kypřicím práškem a pak postupně zašlehejte ke žloutkovému krému. Potom stejným způsobem zašlehejte půl hrnku vlažné vody a olej.
4. Ze čtyř vychlazených bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do kakaové hmoty. Kakaové těsto vlijte na plech a povrch uhladte. Předehřejte troubu na 180 °C.
5. Tvaroh smíchejte se zbylým vejcem, třemi lžicemi cukru a vanilkovým pudinkovým práškem. Pokud je krém moc hustý, můžete ho naředit několika lžicemi mléka.
6. Ochucený tvarohový krém naplňte do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a křížem krážem jím ozdobte kakaové těsto. Buchtu pečte v předehřáté troubě zhruba 35 minut.



Foto: Adveni



# RYCHLÁ KEFÍROVÁ BUCHTA (HRNEČKOVÁ)

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Rychlá, výborná, vláčná, osvěžující, navíc na základě kefiru, který, jak známo, je zdraví prospěšný. To zní jako buchta „ideál“. Tento recept rozhodně zařadte do Vašeho kuchařského repertoáru.

## Ingredience

- 2 hrnky bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 kypřicí prášek
- 1 hrnek cukru
- špetka soli
- 2 vejce
- 1 kefir (balení 500 ml)
- ½ hrnku oleje

## Na dokončení

meruňky

## Na drobenku:

trochu studeného másla, cukru a Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)

## Poznámka

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

## Pracovní postup

1. V jedné misce důkladně smícháme suché ingredience. V druhé misce důkladně smícháme tekuté ingredience. Pak smícháme suchou a tekutou směs dohromady.
2. Směs nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a poklademe na ni meruňky. Posypeme drobenkou, kterou jsme si připravili z másla, cukru a směsi BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ).
3. Pečeme na 170 °C cca 50 minut. Vzhledem k tomu, že každá trouba peče trochu jinak, před vytažením z trouby provedeme klasický test špejlí.



Foto: Jana Fialková

# TVAROHOVÁ BUCHTA S ČERNÝM RYBÍZEM

Autor: Helena Vybíralová\*\*

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Tvarohová buchta s ovocem je česká letní klasika. Díky jednoduché a rychlé přípravě ji bez potíží zvládnete třeba i v remosce na chalupě. Kombinace černého rybízu s tvarohovým těstem je delikátní. Ti, co výraznou chuť tohoto ovoce nemají v lásce, mohou zvolit jakýkoli jiný poklad ze zahrádky – třešně, červený rybíz, maliny nebo např. angrešt. Mňam!

## Ingredience

### Těsto

- 320 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 250 g tvarohu
- 150 g třtinového cukru
- 300 ml mléka
- 100 ml oleje
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- olej a kukuřičná krupice na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

## Pracovní postup

1. Vejce vyšleháme s třtinovým a vanilkovým cukrem, střídavě přiléváme mléko a olej, přidáme tvaroh a na závěr vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem.
2. Plech vymažeme olejem a vysypeme kukuřičnou krupicí. Těsto nalejeme na plech a povrch uhladíme. Rovnoměrně posypeme černým rybízem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 45 minut.
4. Po vychladnutí buchtu nakrájíme a bohatě posypeme moučkovým cukrem.

## Dokončení

- černý rybíz (cca 500 g)
- moučkový cukr



Foto: Helena Vybíralová

# KOLÁČE



# DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ

Autor: Kateřina Lahoda

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Dýňové pyré dodá těstu neskutečnou vláčnost a hebkost. Své výrobní tajemství můžete tajit, ale pravděpodobně vás prozradí krásně oranžová barva moučnicku. Koláč je také možné upéct jako klasickou bábovku. V tom případě však snižte teplotu a prodlužte dobu pečení. Výborně chutná ještě teplý s kopečkem zakysané smetany.

## Ingredience

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 125 g třtinového cukru
- 200 ml smetany na šlehání (30%)
- 2 vejce
- 5 vrchovatých lžic dýňového pyré
- 1 sáček kypřicího prášku
- 2 lžičky skořice
- 1 vrchovatá lžice holandského kakaa
- špetka soli

## Pracovní postup

1. Utřeme třtinový cukr se žloutky, postupně vešleháme smetanu a dýňové pyré. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. V míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s bezlepkovým kypřicím práškem, skořicí a špetkou soli. Do tekutého základu zapracujeme sypkou směs a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.
3. Do vymazané a vysypané formy na koláč či bábovku nalijeme  $\frac{2}{3}$  těsta. Ke zbylé  $\frac{1}{3}$  těsta přidáme vrchovatou lžici kakaa a dobře promícháme. Tmavé těsto navršíme na světlé a lehce promícháme.
4. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 30 minut (provedeme zkoušku špejlí). Koláč necháme ve formě ještě lehce „dojít“ a poté vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout. Podáváme ideálně s odpoledním čajem či kakaem. Dobrou chuť!
5. Náš tip: Dýňové pyré můžete koupit hotové, nebo si lehce vyrobíte doma. Máslovou dýňi zbavte semínek a pokrájejte na větší kousky. Ty naskládejte na plech vyložený pečicím papírem a lehce zakápněte olivovým olejem. Pečte v předem vyhřáté troubě na 200 °C do změknutí. Zchladlou dužinu rozmixujte s 1 polévkovou lžicí avokádového nebo javorového sirupu. Skladujte v lednici (vydrží asi 4 dny).



Foto: Kateřina Lahoda

# OBRÁCENÝ HRUŠKOVÝ KOLÁČ

Autor: Lenka Jurečková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Francouzský Tarte Tatin – obrácený koláč nebo také koláč naruby. Údajně vznikl omylem, když kuchařka francouzského hotelu Stéphanie Tatin připravovala jablečný koláč, ale jablka příliš opekla a tak na ně položila další vrstvu těsta a koláč dala péct do trouby obráceně. Dnes je tento tip koláče známý po celém světě a jeho základ správně tvoří linecké těsto. Tento recept je variací na klasický koláč naruby. Jemně zkaramelizované hrušky s hřejivou chutí a vůní skořice – neskutečně lahodná kombinace.

## Ingredience

5 hrušek  
50 g cukru krupice  
trocha skořice  
citronová šťáva

## Na těsto

150 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
3 vejce  
50 g změkklého másla  
80 g cukru krupice  
55 ml mléka  
1/2 kypřicího prášku (6 g)  
1/2 lžičky skořice  
špetka soli

dále budeme potřebovat koláčovou formu o průměru 24 cm a pečící papír.

## Pracovní postup

1. Hrušky oloupeme, rozpůlíme, lžičkou vyndáme jádřinec.
2. Hrušky nakrájíme na asi 1 cm silné plátky tak, aby celá půlka hrušky zůstala dole spojená. Čili nařízneme několik proužků, které mají na šířku cca 1 cm, ale řez dole nedokončíme.
3. Dno dortové či koláčové formy s nepřilnavým povrchem o průměru 24 cm si vyložíme pečícím papírem.
4. Na papír rovnoměrně rozprostřeme 50 g cukru, jemně posypeme skořicí a poklademe připravenými hruškami dírou po jádřinci nahoru. Plátky vedle sebe klademe natěsno, užším koncem hrušek směrem dovnitř. Menší krajní kousky můžeme dát doprostřed, aby nám na sebe jednotlivé velké plátky hezky navazovaly.
5. Hrušky pokapeme citronovou šťávou.

*Těsto si připravíme takto.*

6. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Zatím si ho odložíme stranou.
7. Do mísy si dáme cukr a žloutky a vyšleháme je do pěny.
8. Do žloutkové směsi zašleháme změkklé máslo, mléko, směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a skořicí. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků.
9. Vzniklé těsto nalijeme na hrušky a rovnoměrně rozetřeme.
10. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 35 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí (špejli zapíchneme doprostřed korpusu, a pokud ji vytáhne čistou, je upečeno).
11. Upečený koláč necháme pár minut zchladnout a opatrně ho po okraji „objedeme“ nožem, aby se oddělil od formy. Sundáme kraj dortové formy, koláč přiklopíme talířem a celou formu otočíme vzhůru nohama. Sundáme pečící papír a podáváme.



Foto: Lenka Jurečková



# KOKOSOVÝ CUKETOVÝ KOLÁČ

Autor: Helena Vybíralová\*\*

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Strouhaná cuketa je výborný způsob, jak odlehčit jakýkoli třený koláč. My jsme se díky Helence přesvědčili, že si navíc skvěle rozumí s chutí kokosu. Pomyslnou třešinku na dortu tohoto super rychlého moučnicku představuje lahodný krém z bílé čokolády a zakysané smetany, kterým se buchta na závěr potírá.

## Ingredience

### Těsto

- 190 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 140 g mletého kokosu
- 130 g třtinového cukru
- 150 ml oleje
- 250 ml vody
- 170 g mladé neloupané nastrouhané cukety
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- olej a mletý kokos na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

### Dokončení

- 100 g bílé čokolády
- 200 g zakysané smetany
- mletý kokos na posypání

## Pracovní postup

1. Vejce vyšleháme s třtinovým a vanilkovým cukrem, střídavě přiléváme olej a vodu, přidáme nastrouhanou cuketu a na závěr vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem a mletým kokosem.
2. Plech vymažeme olejem a vysypeme kokosem. Těsto nalejeme na plech a povrch uhladíme.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 30 minut.
4. Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, smícháme se zakysanou smetanou a rozetřeme na zchladlou buchtu. Bohatě posypeme strouhaným kokosem a necháme ztuhnout.



Foto: Helena Vybíralová

# KOLÁČ MAJONÉZOVÝ OVOCNÝ

Autor: Kateřina Hájková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Tak snadný, rychlý, z jedné mísy, chuťově výborný, lety prověřený majonézový ovocný koláč!

## Ingredience

300 g Bezlepkové směsi  
pro přípravu třeňého  
a litého těsta na sladké  
pečivo BAKE A CAKE  
(tzv. FIALOVÁ)  
1 sáček kypřicího prášku  
150 g cukru krupice  
2 vejce  
100 g majonézy  
250 ml mléka  
ovoce

## na drobenku

50 g másla  
70 g cukru krupice  
70 g rýžové polohrubé mouky

## Pracovní postup

1. V míse utřeme majonézu, cukr a vejce.
2. Pak do mísy postupně přidáváme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a mléko.
3. Důkladně promícháme.
4. Těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem.
5. Poklademe ho ovocem a posypeme drobenkou, kterou jsme si připravili z másla, cukru a rýžové polohrubé mouky.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 30 minut.



Foto: Kateřina Hájková



# MANDLOVÝ KOLÁČ

Autor: Helena Vybíralová\*\*

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

V jednoduchosti je krása. Tak by se dal ve stručnosti popsat tento výborný mandlový koláč. Poctivé třené těsto s lahodnou chutí másla a rumu doplňuje křupavá křusta z opečených sekaných mandlíček. Ať vám chutná!

## Ingredience

### Těsto

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 g moučkového cukru
- 250 g másla
- 20 ml rumu
- 50 ml mléka
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- olej a směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) na vymazání plechu
- plech o rozměrech 20 × 30 cm

## Pracovní postup

1. Máslo utřeme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Jedno po druhém do směsi zašleháme vejce.
2. Přisypeme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem a solí, přidáme mléko a rum a stále šleháme.
3. Vzniklé těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a povrch pečlivě uhladíme. Posypeme sekanými mandlemi.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 180° C asi 30 minut. Po vychladnutí koláč nakrájíme a bohatě posypeme moučkovým cukrem.

## Dokončení

- 100 g loupaných sekaných mandlí
- moučkový cukr



Foto: Helena Vybíralová

# MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ

Autor: Kateřina Lahoda

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Tenhle recept je kombinací tradičního amerického moučníku Carrot Cake a švýcarské speciality Rübli torte. Ta je charakteristická právě pořádným nášupem mandlí, které mrkvovník pozvednou ještě o úroveň výš. A jestli je vám to pořád málo, přidejte do těsta na kousky nasekanou kvalitní hořkou čokoládu. Pořád si přece můžete říkat, že vlastně jíte zeleninu.

## Ingredience

- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 5 vajec, žloutky a bílky zvlášť
- 100 ml kokosového oleje
- 100 g třtinového cukru
- 150 g medu
- 200 g mrkve, nejmenno nastrohané
- 150 g mletých mandlí
- 1 lžice kypřicího prášku
- 1 lžice citronové šťávy
- kokosový olej a kokos na formu

## Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Rozevírací kruhovou formu o průměru 28 cm vymažeme kokosovým olejem a vysypeme strouhaným kokosem.
2. Vejce oddělíme, bílky zatím odložíme do lednice. Žloutky s cukrem a medem ušleháme do pěny, přidáme mandle, směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem, kokosový olej a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme mrkev.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta.
4. Těsto vlijeme do formy a pečeme 35–40 minut. Pro jistotu uděláme zkoušku zápichnutou špejlí. Podáváme se zakysanou smetanou, nebo jen tak pocukrovaný moučkovým cukrem.



Foto: Kateřina Lahoda

# RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY

Autor: Alžbeta Švorcová\*

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Obyčejné suroviny, neobyčejný výsledek. Tak by se dal ve stručnosti charakterizovat tenhle rychlý moučník. Jablka mu dodávají vláčnost, ořechy zas křupavost. Chutná výborně i samotný, ale pokud chcete z receptu vytěžit maximum, potřete jej pikantní marmeládou a polijte čokoládovou polevou, jako jsme to udělali my. Zvládne ho i naprostý začátečník!

## Ingredience

### Těsto

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 1 lžice kakaa
- 100 g nastrouhaných vlašských ořechů
- 500 g jablek, oloupaných a nastrouhaných na nudličky
- 4 vejce
- 250 g krupicového cukru
- máslo a mouka na přípravu plechu
- plech (22×31 cm)

### Poleva

- 100 g čokolády na vaření
- 50 g másla

### Dokončení

- 100 g jahodového nebo malinového džemu

## Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřícím práškem a kakaem. Přidáme nastrouhané vlašské ořechy a jablka a promícháme.
2. Vejce s cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do pěny. Postupně přisypáváme směs mouky, kypřicího prášku, kakaa, ořechů a jablek a zlehka promícháme.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme asi 35 minut.
4. Čokoládu rozlámeme do misky, přidáme máslo a mícháme v horké vodní lázni, dokud se nerozehřeje. Ještě teplý moučník potřeme džemem a polijeme čokoládovou polevou. Před krájením ho necháme úplně vychladnout.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# TVAROHOVÝ REBARBOROVÝ KOLÁČ

Autor: Kateřina Hájková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Rebarbora (jinak taky reveň) je zelenina, ale velmi často se využívá jako ovoce. Má úžasnou kyselkavou chuť, která sladká jídla a moučníky vyšperkuje. Nejinak je tomu v tomto receptu.

## Ingredience

- 175 g tuku (Hery, másla)
- 180 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 vejce
- 180 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 250 g tvarohu (1 „kostka“)
- špetka soli
- rebarbora

## Na drobenku

- 50 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 25 g másla
- 15 g moučkového cukru
- 10 g krystalového cukru

## Poznámky

Budeme potřebovat menší plech (cca 30 cm × 20 cm) a pečicí papír na jeho vyložení.

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme sníh, který si zatím ponecháme stranou.
2. Ze žloutků, cukru a tuku ušleháme hustou pěnu. Následně do vzniklé pěny zašleháme i tvaroh.
3. Do žloutkové hmoty vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem.
4. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
5. Vzniklé těsto nanese na plech vyložený pečicím papírem.
6. Poklademe nakrájenou rebarborou.
7. Posypeme drobenkou.
8. Pečeme cca 30–35 minut na 170 °C.



Foto: Kateřina Hájková



# MUFFINY



# OVOCNÉ MUFFINY

Autor: Kateřina Lahoda

✔ Bez lepek    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Chystáte dětskou oslavu a nevíte, čím potěšit malé strávníky? Muffiny jsou vždycky sázkou na jistotu. Tyhle extra ovocné si vaši hosté zamilují. Do těsta se krom ovoce přidává i šťáva z kompotu, díky níž jsou malé dortíky přímo božsky vláčné. A když je vyskládáte do pyramidy a dozdobíte polevou a sypáním (čím barevnější, tím lepší), budete zaručeně královnou párty. Z uvedeného množství připravíte 12 ks muffinů.

## Ingredience

- 190 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 125 g cukru moučka
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 vejce
- ½ kypřicího prášku
- 1 malý ovocný kompot (meruňky, broskve, mandarinky...)

## Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s moučkovým cukrem a kypřicím práškem.
2. Do sypké směsi vmícháme olej a celá vejce.
3. Přidáme ovoce pokrájené na kousky a 100 ml šťávy z kompotu.
4. Pokud se nám těsto zdá příliš husté, přidáme víc ovocné šťávy. V opačném případě zahustíme směsí BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ).
5. Těsto rozdělíme do 12 papírových košíčků na muffiny (pokud nemáme speciální plech na muffiny, použijeme dva papírové košíčky pro větší pevnost). Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30 minut.



Foto: Kateřina Lahoda

# MUFFINY S NIVOU A SLANINKOU

Autor: La Teta

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Muffiny „na slano“? La Teta si opravdu umí pohrát se zajímavými ingrediencemi. Niva, opečená slaninka, olivy... Vůně a chuť těchto muffinů nenechá nikoho lhostejným.

## Ingredience

- 80 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1/2 sáčku kypřicího prášku
- trochu soli
- trochu pepře
- 50 g strouhané Nivy
- 5 ks na drobno nakrájených oliv
- hrst na kostičky nakrájené červené papriky
- hrst opečené na kostičky nakrájené slaniny
- 2 vejce
- 80 ml smetany ke šlehání

### Poznámka:

dále budeme potřebovat papírové nebo plastové košíčky na pečení muffinů.

Z výše uvedeného množství připravíme 8 muffinů.

## Pracovní postup

1. Vajíčka prošleháme vidličkou, přidáme k nim směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kypřicí prášek, sůl, pepř, Nivu a vše zamícháme.
2. Přilijeme smetanu. Vmícháme olivy, papriky a slaninu. Důkladně vše promícháme.
3. Vzniklým těstem plníme košíčky na muffiny.
4. Pečeme na 180 °C cca 25 minut. Zda jsou muffiny dopečené, prověříme klasickým testem špejlí.



Foto: La Teta

# BUBLANINY



# BUBLANINA JOGURTOVÁ S MALINAMI

Autor: Kateřina Lahoda

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Bublanina, to je léto a ovoce. Spousta ovoce! Ovoce, které nám nejvíce chutnalo v bublanině jogurtové, má plody, které jsou složeny z drobných kuliček sytě růžové barvy. Ano, maliny! Jejich sladká jen decentně kyselková chuť v kombinaci s bílým jogurtem dává vzniknout opravdu neodolatelné osvěžující bublanině. Jogurtovou bublaninu můžete ale vyzkoušet prakticky se všemi druhy ovoce a nikdy nepochybíte.

## Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 50 g másla
- 160 g cukru krupice
- 1 balíček vanilkového cukru
- 4 vejce
- 1 bílý jogurt (150 g)
- 1 balíček kypřicího prášku
- 250 g čerstvých malin

*dále budeme potřebovat*

pečicí plech o rozměrech 38 × 26 cm

pečicí papír

moučkový cukr na posypání hotové bublaniny

## Pracovní postup

1. Máslo rozpustíme a poté necháme zchladnout.
2. Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme do světlé pěny. Za stálého šlehání přidáme jogurt a vlažné máslo.
3. Smícháme směs BAKE A CAKE s kypřicím práškem.
4. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh.
5. Do žloutkové pěny vmícháme nejprve sypkou směs a poté velmi zvolna a opatrně sníh z bílků.
6. Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto. Těsto poklademe malinami.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 25 minut.
8. Bublaninu jemně poprášíme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.
9. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.



Foto: Adveni

# „BUBLANINA“ tzv. CLAFOUTIS S TŘEŠNĚMI

Autor: Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Clafoutis je letní francouzský dezert, který svým bohatým ovocným základem připomíná naši bublaninu. Připravuje se z tmavých třešní. Těmi se vyloží celé dno formy. Třešně se následně zalijí těstem, které je velmi řídké. I díky tomu těsto uvnitř zůstane měkké – téměř jako pudink. Clafoutis tedy není nadýchaný, zato je nesmírně vláčný. Podává se teplý a pocukrovaný.

## Ingredience

- 120 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 400 g čerstvých vypeckovaných třešní\*
- 4 vejce
- 80 g cukru krystal
- 2 ks vanilkového cukru
- 240 ml plnotučného mléka
- 20 g rozpuštěného vlažného másla

## Pracovní postup

1. Třešně umyjeme a vypeckujeme.
2. Pečící formu hojně vymažeme máslem a vysypeme cukrem krystal. Pak celé její dno vyložíme vypeckovanými třešněmi.
3. Vejce smícháme s cukry (krystalovým a vanilkovým), přidáme směs BAKE A CAKE a důkladně promícháme. Jakmile máme promícháno do hladka, přilijeme mléko, promícháme. Následně přidáme rozpuštěné vlažné máslo, opět důkladně promícháme.
4. Takto připraveným tekutým těstem zalijeme třešně ve formě.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C do zlatova – zhruba 45 minut.
6. Hotový clafoutis posypeme moučkovým cukrem. Podáváme ho teplý.
7. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.

\*Toto množství získáte po vypeckování cca 600 g celých třešní.

*dále budeme potřebovat*

pečící formu o průměru 24 cm  
dost másla na bohaté vytření formy  
cukr krystal na vysypání formy



Foto: Adveni

# BUBLANINA PODMÁSLOVÁ S TŘEŠNĚMI

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Klasické podmáslí dnes vytlačily z pultů nejrůznější jogurtové nápoje a kefíry, ale naše babičky a prababičky na něj nedaly dopustit. Tento lahodný mléčný nápoj má velmi nízké procento tuku, zároveň obsahuje hodnotné mléčné bílkoviny, lecitin a vápník. Z Modré Adveni jsme upekli podmáslový chléb a libovali si nad jeho vláčností. Z Fialové Adveni jsme již připravili podmáslovou bábovku (zde na str. 20) a ze stejného těsta, avšak navíc s pořádnou dávkou čerstvých třešní, je i tato skvělá bublanina.

## Ingredience

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třešňo a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 ks kypřicího prášku
- 4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)
- 100 g cukru krystal
- 100 g změkklého másla nebo Hery
- 250 ml kysaného podmáslí
- špetku soli
- vypeckované třešně

*dále budeme potřebovat*

- pečicí plech vyložený pečicím papírem
- moučkový cukr na poprášení
- hotové bublaniny

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh, který si zatím dáme stranou.
2. Žloutky s cukrem krystal a změkklým máslem, nebo Herou vyšleháme do pěny. Za stálého šlehání přilijeme kysané podmáslí. Následně vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) smíchanou s kypřicím práškem.
3. Na závěr velmi zvolna a opatrně vmícháme připravený sníh z bílků.
4. Plech vyložíme pečicím papírem a nalijeme na něj těsto. Těsto poklademe třešněmi.
5. Pečeme 40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C, program horní a dolní ohřev.
6. Bublaninu poprášíme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.



Foto: Stáňa Hartová

# BUBLANINA SNĚHOVÁ S JAHODAMI

Autor Adveni

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Jahody a sníh. To už tady bylo. V pohádce O dvanácti měsíčkách. Dnes však nepřinášíme pohádku, nýbrž pohádkově dobrý recept na bublaninu plnou šťavnatých jahod vznášejících se v lehkém lahodném sněhovém těstě.

## Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ½ ks kypřicího prášku
- 5 vaječných bílků
- špetka soli
- 140 g moučkového cukru
- 80 g rozpuštěného másla
- 200 g čerstvých jahod\*

*dále budeme potřebovat*  
formu o průměru 26 cm  
pečicí papír  
moučkový cukr na posypání hotové bublaniny

\*200 g čerstvých jahod rozkrájených podélně na půlky pokryje celou plochu formy o průměru 26 cm.

## Pracovní postup

1. Bílky se špetkou soli vyšleháme v pevný sníh.
2. Do sněhu z bílků po částech zašleháme cukr.
3. Pak přidáme rozpuštěné vlažné máslo, směs BAKE A CAKE smíchanou s kypřícím práškem a vše jemně promícháme.
4. Formu vyložíme pečicím papírem\* a rozetřeme na něj těsto. Těsto poklademe čerstvými jahodami.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 25 minut.
6. Bublaninu jemně poprášíme moučkovým cukrem, až když je zchladlá.
7. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.

\*Z pečicího papíru vystřihněte kolo o průměru formy.



Foto: Adveni

# BUBLANINA ŠLEHAČKOVÁ S BORŮVKAMI

Autor: Adveni

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Tato bublanina musí mít plíce a dýchat! Jak jinak si vysvětlit její lehkost a nadýchanost? Že nadýchanosti moučníku napomáhají sněhové bílky, to je známá věc. Zde se však do těsta přidává také ušlehaná smetana. Luxusní chuť dotváří malé fialové kuličky plné sladké šťávy – ano, borůvky. Do těsta zapadnou jako do prachové peřiny.

## Ingredience

280 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
½ ks kypřicího prášku  
200 ml smetana ke šlehání  
4 vejce (bílky a žloutky zvlášť) špetka soli  
160 g moučkového cukru  
250 g borůvek

*dále budeme potřebovat*

pečicí plech o rozměrech 38 × 26 cm  
pečicí papír  
moučkový cukr na posypání hotové bublaniny

## Pracovní postup

1. Smetanu vyšleháme.
2. Bílky se špetkou soli vyšleháme v pevný sníh.
3. Žloutky s moučkovým cukrem utřeme do pěny.
4. Směs BAKE A CAKE smícháme s kypřicím práškem.
5. Do žloutkové pěny vmícháme směs BAKE A CAKE smíchanou s kypřicím práškem, pak přidáme vyšlehanou smetanu, na závěr jemně vmícháme sníh z bílků.
6. Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto. Těsto poklademe borůvkami.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 25 minut.
8. Bublaninu jemně poprášime moučkovým cukrem, až když je zchladlá.
9. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.



Foto: Adveni

# BUBLANINA TVAROHOVÁ S MERUŇKAMI A DROBENKOU

Autor: Adveni (inspirováno receptem na tvarohovou bábovku od Lenky Jurečkové)

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Pokud jste vyzkoušeli tvarohovou bábovku podle receptu Lenky Jurečkové (viz str. 23) nezaváháte ani na chvíličku a pustíte se i do přípravy této bublaniny. Těsto je stejné, jen ho navíc pokrývají šťavnaté meruňky posypané vynikající drobenkou.

## Ingredience

250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
1/2 ks kypřicího prášku Adveni (10 g)  
4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)  
špetka soli  
180 g cukru krystal  
100 g změkklého másla  
100 ml mléka  
250 g polotučného tvarohu  
300 g meruňek

## na drobenku

50 g másla  
70 g cukru krupice  
70 g bezlepkové mouky  
(např. rýžové polohrubé)

## dále budeme potřebovat

pečicí plech o rozměrech 38 × 26 cm  
pečicí papír

## Pracovní postup

1. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh.
2. Žloutky, cukr a máslo utřeme do světlé pěny, pak vmícháme tvaroh.
3. Směs BAKE A CAKE smíchanou s kypřicím práškem přisypeme do žloutkové směsi, dále přilijeme mléko a promícháme. Nakonec jemně vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
4. Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj těsto. Těsto poklademe meruňkami.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 30 minut.
6. Drobenkou bublaninu posypeme cca 10 minut před koncem pečení.
7. Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.



Foto: Adveni

DALŠÍ



# BANÁNOVÝ CHLEBÍČEK

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Banány a čokoláda – to je kombinace, která nikdy nezklame. Do tohoto velmi jednoduchého receptu můžeme navíc upotřebit i banány, které už přezrály. Použitý med chuť moučnicku ještě povýší.

## Ingredience

- 1 a ½ hrnku Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 2 vejce
- 3 lžice medu
- ½ hrnku cukru
- 3 banány
- 125 g másla (půlka celého obdélníku másla)
- 1 sáček kypřicího prášku
- 100 g čokolády

## Poznámky

Budeme také potřebovat formu na chlebiček a pečící papír na její vyložení, (nebo tuk na vymazání a mouku na vysypání formy).

Pro představu uvádíme, že recept počítá s hrnkem o objemu 2 dcl.

## Pracovní postup

1. Utřeme máslo, cukr, med a vajíčka. Přidáme rozmačkané banány. Vše vyšleháme do pěny.
2. Do vzniklé pěny vmícháme Fialovou směs s kypřicím práškem.
3. Nakonec přidáme na hrubo nasekanou čokoládu.
4. Těsto dáme do chlebičkové formy vyložené pečícím papírem (nebo do formy vymazané tukem a vysypané moukou) a pečeme na 160 °C cca hodinu.



Foto: Jana Fialková

# BROWNIES

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Čokoláda, čokoláda a zase čokoláda, prostě čokoládové nebe! Tahle sladká pochoutka s nádherně vláčným středem a křupavou krustičkou na povrchu se k nám dostala z Ameriky, konkrétně z Chicaga. Věřili byste, že první recept pochází už z konce 19. století? My ji milujeme s ořechy, ale kdo chce, může si udělat „pure chocolate“ variantu. Tohle prostě musíte ochutnat. God Bless America!

## Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g vlašských ořechů
- 150 g másla
- 225 g čokolády na vaření
- 4 velká vejce
- 250 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkové esence
- špetka soli
- máslo a bzl. mouka na přípravu plechu
- plech (20×30 cm)

## Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 170 °C. Na plech nasypeme vlašské ořechy a pečeme je 5 minut. Necháme je vychladnout, promnutím v utěrce zbavíme slupek, které se při pečení uvolnily, a nasekáme nahrubo.
2. V horké lázni rozeřjeme máslo s nasekanou čokoládou. Odstavíme z tepla a vymícháme dohladka.
3. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem šleháme celá vejce s cukrem a vanilkovou esencí. Přidáme vychladlou čokoládu s máslem a promícháme.
4. Nakonec nasypeme do mísy směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) se špetkou soli a smícháme s čokoládovou hmotou a s nasekanými ořechy. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C asi 25 minut, nebo dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka. Těsto pod ní by však mělo zůstat vláčné. Před podáváním brownies nakrájíme na kostky.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY

Autor: Kateřina Lahoda

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Milujete moučníky s jablky a skořicí, ale jablečných štrúdlů a hraběčniných řezů už máte dost? Pak vyzkoušejte tenhle jednoduchý a přitom efektní moučník. Že jste v minulosti roládu zkoušeli a nedopadla dobře? Nemějte strach! Jablka zajistí, že bude krásně vláčná a na povrchu nepopraská. A navíc, není potřeba žádné náplně!

## Ingredience

- 5 vajec
- 8 lžic cukru krupice
- 8 lžic Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- ¼ lžičky kypřicího prášku
- 5–6 oloupaných jablek
- 100 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek
- 1 lžička mleté skořice

## Pracovní postup

1. Jablka oloupeme, na hrubém struhadle nastrouháme na nudličky a rovnoměrně je navrstvíme na menší plech (asi 30 × 35 cm) vyložený papírem na pečení. Posypeme sekanými ořechy, rozinkami a skořicí.
2. Na těsto šleháme celá vejce s cukrem do husté pěny (alespoň 10 minut), po lžících vmícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem.
3. Těsto nalijeme na jablka, urovnáme a pečeme při 160–170 °C asi 15 minut.
4. Upečený korpus vyjmeme z trouby, poprášíme moučkovým cukrem a opatrně překloupíme na suchou utěrku. Necháme chladnout 5 minut, odstraníme z povrchu papír na pečení a roládu pevně stočíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a krájíme.



Foto: Kateřina Lahoda

# LITÝ PERNÍK

Autor: Kateřina Lahoda

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Perník na plech patří k nejrychlejším a zároveň nejoblíbenějším zákuskům vůbec. Co rodina, to jiný osvědčený recept. My jsme si oblíbili tenhle s medem a švestkovými povidly. Povidla mu dopomohou k výraznější chuti a vláčnosti, med se zase postará o to, že moučník vydrží déle čerstvý. Co se týče finální úpravy moučníku, fantazii se meze nekladou. Někdo má rád výraznou chuť citrónové polevy, jiný dá přednost čokoládě. To už necháme na vás.

## Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 150 ml mléka
- 2 vejce
- 100 g švestkových povidel
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 lžice rumu
- 150 g třtinového cukru
- 100 g medu
- 1 kypřicí prášek
- 2 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 1 lžice holandského kakaa (může být a nemusí)

## Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci a cukrem. Za stálého šlehání postupně přidáváme med, povidla, rum a olej.
2. V míse promícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřícím práškem, perníkovým kořením, a pokud chceme mít moučník tmavší, přidáme i kakao.
3. Sypkou směs postupně vmícháme do tekuté, až nám vznikne hladké řidší těsto bez hrudek.
4. Menší plech (30 × 40 cm) nebo pekáček s vyššími okraji vymažeme a vysypeme, případně použijeme papír na pečení a můžeme si tento krok odpustit. Těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 5 minut, poté teplotu snížíme na 170 °C a dopečeme. Že je moučník pečený, ověříme klasickým testem špejlí. Přibližná doba pečení je 30 minut.
6. Vychladlý perník pocukrujeme moučkovým cukrem, nebo jej můžeme ozdobit citrónovou či čokoládovou polevou.



Foto: Kateřina Lahoda

# TRHANEC

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Ta nejjednodušší jídla bývají často ta nejlepší. A také nejoblíbenější. Trhanec má svůj původ v rakouské kuchyni. Je to lehká karamelizovaná palačinka ze sladkého těsta natrhaná na kousky. Co kraj či dokonce rodina, to jiný způsob dochucení. Někde přidávají rozpečená jablka a rozinky, jinde lesní ovoce a tvaroh či šlehačku. V každém případě jde o výborný a rychlý pokrm, který zafunguje jako sladký oběd pro děti i jako dezert k nedělní kávě.

## Ingredience

### Těsto

- 300 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 100 g cukru moučka
- 400 ml mléka
- 5 vajec
- ½ kypřicího prášku
- máslo na opékání

### Dohotovení

- 1 vanička plnotučného tvarohu
- 2 lžice cukru moučka
- čerstvé nebo kompotované ovoce či marmeláda
- moučkový cukr na posypání

## Pracovní postup

1. Oddělíme bílky od žloutků. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. Smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) s kypřicím práškem. K ušlehaným žloutkům střídavě přidáváme mléko a sypkou směs. Šleháme, dokud nezískáme kompaktní těsto hutnější konzistence než např. na palačinky. Na závěr vmícháme sníh z bílků.
3. V pánvi rozehřejeme máslo, nalijeme vyšší vrstvu těsta a opékáme z obou stran. Pozor, hlídáme si teplotu, těsto má tendenci se připalovat.
4. Opečenou placku ještě na pánvi roztrháme vidličkou a dopečeme dozlatova.
5. Trhanec přemístíme na talíř a bohatě posypeme moučkovým cukrem. Takto postupujeme, dokud nespotřebujeme veškeré těsto.
6. Pocukrovaný trhanec dozdobíme oslazeným tvarohem a ovocem či marmeládou.



Foto: Jana Fialková

# VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Autor: Kateřina Lahoda

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Hody hody doprovody, dejte vejce malovaný! Beránek patří k Velikonocům stejně neodmyslitelně jako mazanec nebo velikonoční nádivka zvaná „hlavička“. Nejlepší beránci z těch, co se nepasou na louce, nýbrž se pečou ve formě, jsou ti z biskupského těsta se spoustou rozinek, kandovaného ovoce a hořkou čokoládou. Uznáváme, není to zrovna dietní dezert, ale když Velikonoce jsou jen jednou za rok...

## Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 120 g másla
- 120 g moučkového cukru (1 lžičku uберeme do sněhu)
- 4 vejce
- ½ sáčku kypřicího prášku
- 50 g rozinek máčených v rumu
- 50 g kandované kůry citron nebo pomeranč
- 50 g nasekané hořké čokolády

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s 1 lžičkou moučkového cukru na tuhý sníh. Žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do husté pěny, pomalu po částech přidáváme změkklé máslo a dále šleháme.
2. Do mísy přesejeme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a promícháme jí s kypřicím práškem.
3. Sypkou směs přidáme k utřeným žloutkům s cukrem a máslem a nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
4. Do vzniklého těsta zapracujeme rozinky, kandované ovoce a čokoládu.
5. Forma na beránka musí být pečlivě vymazaná a vysypaná bezlepkovou strouhankou. Pečeme na 170 °C 40 až 50 minut. Po vyjmutí necháme chvíli chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze) a potom opatrně vyklápíme.



Foto: Kateřina Lahoda

# ZLATÉ DONUTY Dr. OETKERA PEČENÉ V TROUBĚ

Autor: Kateřina Hájková (inspirováno receptem Dr. Oetkera)

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Americkou „koblihu“ ve tvaru zploštělého prstence zvanou donut zná dnes už každý a nejen dle Homera Simpsona je toto pečivo silně návykové! 😊 Obvykle se připravuje smažením ve vysoké vrstvě oleje do tmavě zlaté barvy. Takto si je můžete připravit ze Zelené Adveni. Ale smažení není jediný způsob přípravy této dobroty. Můžete je i upéct a to z Fialové Adveni, tak jako Kateřina Hájková, která pro nás nazkoušela recept podle Dr. Oetkera.

## Ingredience

- 250 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1/2 ks kypřicího prášku Adveni (10 g) špetka soli
- 2 vejce
- 150 g cukru
- 2 lžičky citronové kůry
- 30 g rozpuštěného másla
- 360 ml plnotučného mléka

*dále budeme potřebovat*

- formu na pečení muffinů
- tuk na vymazání formy

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 24ks donutů.



## Pracovní postup

1. Vejce, cukr a rozpuštěné máslo utřeme do světlé pěny. Pak přilijeme mléko. Důkladně promícháme.
2. Následně přidáme směs BAKE A CAKE smíchanou s kypřicím práškem a citronovou kůru. Vymícháme těsto.
3. Těsto necháme 10 minut „odpočinout“.
4. Formu na donuty vymažeme tukem a naplníme těstem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C zhruba 25 minut. (Doba pečení je orientační, je třeba se řídit zkušeností s vlastní troubou.)
6. Vychladlé donuty můžeme ozdobit dle libosti polevou a posypkou.



Foto: Kateřina Hájková



# NOVÉ RECEPTY 2023

# SKVOSTNÉ DORTY V REŽII STÁNI HARTOVÉ

Že je Fialová Advení vynikající na BÁBOVKY, MUFFINY, ROLÁDY, ŘEZY, DORTÍKY již víme. Ovšem zastane i skutečné cukrářské skvosty – NÁDHERNÉ DORTY, které jsou úžasné tím, že skvěle chutnají a přestože vypadají krásně a někdy až sofistikovaně, na přípravu vůbec nejsou složité. Když jsem viděla dortová umělecká díla Stáni Hartové, řikala jsem si, že do toho se já pouštět nebudu, ale pak jsem se začela do precizně sepsaného návodu a zjistila jsem, že příprava není

nikterak těžká, chce jen trochu trpělivosti a ta za ten ohromující výsledek rozhodně stojí. Těžko říct, který z dortů je naším favoritem, protože v této kapitole krása střídá nádheru. Stáňa se pustila i do parádních receptů podle vyhlášených cukrářů Josefa Maršálka a Míшы Landové, jejichž recepty převedla do bezpečkové podoby a s jejichž laskavým svolením se s Vámi o ně můžeme podělit.

Foto: Stáňa Hartová



# DORT GIN-TONIC

Autor původního receptu: Josef Maršálek, kniha *Sexy dorty*. Do bezpečkové podoby dort upravila a upekla: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepku**      ✓ **Bez sóji**

Josef Maršálek. Kdo zná, ten ví. :-) A kdo nezná, tak Josef Maršálek je uznávaný pekař s velký P a cukrář s velkým C. Světové zkušenosti z Velké Británie, Indie, Ameriky a . . . přetváří do úžasných a originálních receptů a zároveň se o ně dělí již v několika vydaných knihách a kuchařkách. A v jedné z nich, *Sexy dorty*, jsem objevila recept na tenhle skvělý a velmi netradiční dort (vně i uvnitř). Dort GIN-TONIC. S laskavým svolením samotného mistra jsem si dovolila jeho původní recept upravit do bezpečkové podoby a ukázat vám, že ani recepty od takových osobností nejsou pro nás, bezpečkáře, nedostupné. A jak sám pan Maršálek říká: „Pro pečení dobrých zákusků nepotřebujete ani supermoderní vybavení. Stačí obyčejná trouba a šikovné ruce“.

Poznámka na závěr: Josefa Maršálka můžete vidět v cukrářské soutěži Peče celá země, jejíž první česká řada odstartovala v lednu 2020 a ve které je jedním z porotců. ;-)

## Ingredience

### na korpus

450 g vajec  
375 g cukru krupice  
370 g Bezpečkové směsi pro přípravu třešného a litého těsta BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)  
25 g kukuřičného škrobu  
150 g podmáslí  
170 g oleje  
1 g jedlé sody  
1 g kurkumy  
3 g soli  
2 g černé gelové barvy

### na sirup

500 g cukru krupice  
100 g ginu  
200 g toniku  
100 g limetkové šťávy  
200 g vody  
2 ks limetky  
5 kuliček jalovce

### na švýcarský krém

90 g bílků

40 g citrusového freshe  
200 g cukru krupice  
280 g másla  
2 g soli  
černou gelovou barvu  
1 vanilkový lusk

### na dokončení

3archy jedlého papíru\*

### dále budeme potřebovat

4 dortové ráfky o průměru 20 cm\*\*  
nastavitelný dortový ráfek  
pečicí papír  
robot, nebo ruční šlehač  
dortovou podložku  
10 cm široký pruh pevnější cukrářské fólie  
kuchařský teploměr

\*Jedlý papír je v receptu využit pouze na dekoraci.

\*\*Pokud nemáme k dispozici 4 dortové ráfky o průměru 20 cm, můžeme si suroviny na korpus (kromě kurkumy a gelové barvy) rozdělit na 4 části a upéct každý korpus zvlášť. Takto jsem postupovala já, takže vím, že to funguje. Jen to déle trvá. ;-)

## Pracovní postup

Pozor, hned na začátek je třeba si pečení dortu rozložit – naplánovat do 2 dnů. Více v odstavci – Sestavení dortu.

### Příprava korpusu

1. V míse od robota smícháme vejce s cukrem a solí a ve vodní lázni nahřejeme na 45° C. V robotu tuto zahřátou směs balónovou metlou vyšleháme do pevné, objemné, nadýchané pěny (**foto 1**), do které ručně vmícháme olej a podmáslí a teprve pak směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU) s jedlou sodou. Mícháme krátce a rázně, abychom neztratili objem.

2. Vzniklé těsto si rozdělíme na čtvrtiny, přičemž ¼ nalijeme do dortového ráfku, který jsme si předem vyložili pečícím pa-

piřem. Druhou ¼ obarvíme kurkumou na žluto. Třetí ¼ obarvíme černou gelovou barvou na velmi světle šedou a poslední ¼ na tmavší šedou. S barvou postupujeme opatrně a raději po zamíchání kapku přidáme. Každou část zvlášť upečeme v dalším dortovém ráfku, který jsme také předem vyložili pečícím papířem.

3. Pečeme ve vyhřáté troubě na 160° C cca 25 minut. Propečení vyzkoušíme špejlí (**foto 2 a foto 3**).

4. Každý korpus necháme vychladnout na kuchyňské mřížce a teprve pak ho opatrně vyjmeme z formy.

5. Z každého korpusu po vychladnutí ostrým nožem vytvoříme 3 různě velké kruhy, pěkně od nejmenšího po největší. Z každého upečeného korpusu tak budeme mít 3 stejné kruhy – o průměru 20, 15 a 10 cm (**foto 4**).

# DORT GIN-TONIC



Foto: Stáňa Hartová

## Příprava sirupu

1. Z limetek oškrábeme kůru škrabkou na zeleninu, společně s jalovcem, cukrem, tonikem, limetkovou šťávou a také vodou ji dáme do hrnce a směs přivedem k varu.
2. Když je cukru rozpuštěný, odstavíme hrnec z ohně a teprve pak přidáme gin a směs necháme částečně vychladnout. Nakonec scedíme.

## Příprava švýcarského krému

1. V míse smícháme bílky, cukr, citrusový fresh, sůl a také vanilková zrníčka a ve vodní lázni vše nahřejeme na 60° C.
2. Pak směs vyšleháme do pevného sněhu.
3. Po částečném vychladnutí zašleháme po částech změkklé máslo a šleháme, dokud nezískáme nadýchaný, objemný krém.

## Sestavení dortu

### den první

1. Nastavitelný ráfek vyložíme 10 cm širokým pruhem pevnější cukrářské fólie, dovnitř naskládáme první vrstvu z různých barevných kruhů a provlhčíme ji ¼ sirupu (foto 5).
2. Druhou vrstvu vytvoříme z dalších různě barvených kruhů. Je třeba střídat různé barvy, nikdy by na sebe neměly přijít kruhy stejné barvy. Jde o to vytvořit vzor šachovnice na řezu. Vrstvu opět provlhčíme ¼ sirupu.
3. Takto zpracujeme všechny zbývající komponenty (foto 6).

4. Na připravený dort položíme pečící papír, rovný plech nebo ták a vše zatížíme asi kilovým „závažím“. Dort necháme přes noc v lednici odpočinout a uležet.

### den druhý

1. Druhý den dort z formy vyjmeme, obrátíme ho spodní stranou nahoru a položíme na dortovou podložku (foto 7).
2. Po stranách a na povrchu jej zatřeme cca ¾ krému a uložíme znovu do lednice asi na 20 minut ztuhnout (foto 8).
3. Zbýlý krém si rozdělíme na 2 části a obarvíme na dva různé odstíny šedé. Rovnou kartou vytvoříme na zatuhlém dotu vzhled betonu. Střídáme různé odstíny, aby podoba dortu byla autentická.

## Dokončení

1. Jedlý papír nastříháme na nepravidelné lichoběžníky, velmi zlehka je zastříkneme vodou z rozprašovače a ihned složíme do vějířů. Pokud se lámou, přidáme velmi opatrně další vodu.
2. Sepneme je kolíčkem a necháme zaschnout (foto 9). Je to velmi rychlé.
3. Hotový dort finálně dozdobíme vějíři z jedlého papíru (foto 10).
4. Dort je velmi efektní již na první pohled svým minimalistickým vzhledem. A co teprve po rozkrojení, kdy se objeví úžasný šachovnicový vzor. Nejdůležitější však je, že je prostě výborný!

# DORT KÁVOVÝ

Autor: Stáňa Hartová, podle receptu Míši Landové - Víkendové pečení

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Někteří z nás si bez ní neumí představit den, někteří jí na chuť prostě nepřišli a někteří ji nepijí, ale v podobě dortu si na ní pochutnají. Ano, řeč je o kávě. Tento recept je inspirovaný Kávovým dortem od Míši Landové – Víkendové pečení (všichni ji známe jako laskavou porotkyni z pořadu Peče celá země), s jejímž laskavým svolením jsem jej upravila do bezlepkové podoby.

Je opravdu jednoduchý a zvládnou jej i příležitostné cukrářky a cukráři. A chuti a vůně kávy je v něm právě tak akorát.

## Ingredience

*na korpus*

- 4 vejce vel. M (žloutky a bílky zvlášť)
- 100 g cukru krupice (lze použít i xylytol pro DIA verzi)
- 70 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 20 g kakaa
- ¼ kávové lžičky jedlé sody
- 50 g oleje
- 1 špetku soli

*na kávový krém (na šlehanou ganache)*

- 250 g kvalitní bílé čokolády (např. Belcoláde, Calabaut, Valrhona)
- 500 ml smetany ke šlehání 33%
- 6 polévkových lžic rozpustné (instantní) kávy
- 250 g mascarpone

*na čokoládovou polevu*

- 100 g hořké čokolády 50–60%
- 100 g smetany ke šlehání 33%

*tipy na zdobení*

čokoládová rýže / sněhové pusinky / makronky / kávová zrna (ta se nekonzumují a při servírování je odstraníme) / případný zbytek kávového krému

*dále budeme potřebovat*

nastavitelný dortový ráfek, popř. dortový ráfek a průměru 18 cm  
pečicí papír  
robot, nebo ruční šlehač  
tyčový mixér  
dortovou podložku  
malý šálek silnější kávy  
na prokapání korpusu

## Pracovní postup

*Příprava kávového krému*

1. Základ pro kávový krém (čokoládovou ganache) si připravíme den předem.
2. Smetanu zahřejeme (musí být horká, ale nesmí se vařit), rozpustíme v ní instantní kávu a nalijeme na bílou čokoládu. Necháme chvíli odstát (cca 2 minuty) a vymícháme do hladka. Celou směs vymixujeme tyčovým mixérem, zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek (položíme přímo na tekutinu) a uložíme do lednice přes noc.
3. Druhý den ke studené čokoládové ganache přidáme studené mascarpone a společně vyšleháme do krému. Použijeme tzv. K-metlu a šleháme opatrně na nižší až střední otáčky. Jakmile krém začne houstnout, musíme jej hlídat, abychom jej nepřeshlehali.

*Příprava kakaového korpusu*

1. Žloutky vyšleháme za postupného přidávání oleje. Z bílků, cukru a špetky soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček. Obě vaječné směsi smícháme stěrkou.
2. V jiné míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a sodu. Přesijeme přes sítko do vaječné směsi a zlehka vymícháme dohladka.
3. Troubu rozpálíme na 170° C s programem konveční pečení (horní a dolní ohřev).
4. Dortový ráfek postavíme na plech s pečicím papírem. Z pečicího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme. Pokud použijeme pevný dortový ráfek, pečicí papír dáme jen na dno.
5. Těsto vlijeme do připravené dortové formy a pečeme cca 40 minut. Upečení zkontrolujeme špejlí – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytážení suchá, máme upečeno.
6. Upečený korpus otočíme i s pečicím papírem vzhůru nohama a takto jej necháme na horkém plechu zcela vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmemo pečicí papír, ráfek otočíme, korpus obřízneme tenkým nožem a vyndáme z ráfku.

*Sestavení dortu*

1. Kakaový korpus dvakrát vodorovně prokrojíme, abychom získali tři pláty (**foto 1 a foto 2**). Pokud chceme mít dort dokonale rovný, celý korpus otočíme vzhůru nohama, tzn. dno korpusu použijeme jako vršek.
2. Na dortovou podložku položíme první plát a prokapeme jej kávou. Rovnoměrně rozetřeme cca ¼ kávového krému. Přiklopíme druhým plátem a lehce přimáčkeme.
3. Opět prokapeme kávou a dáme druhou ¼ krému. Přiklopíme třetím plátem a celý dort zlehka obmažeme třetí ¼ krému. Dáme do lednice vychladit minimálně na 4 hodiny (můžeme i přes noc).
4. Po vychlazení dort finálně obmažeme poslední ¼ krému. Krém vyhladíme dlouhým rovným nožem, nebo cukrářskou kartou (**foto 3**). Nejlépe to jde na otočném tácu.
5. Opět dáme do lednice vychladit alespoň na 2 hodiny.

*Příprava čokoládové polevy*

1. Čokoládu dáme do misky a zalijeme horkou smetanou. Necháme chvíli odstát a vymícháme do hladka. Za občasného míchání necháme polevu vychladnout a lehce zhoustnout.

## DORT KÁVOVÝ



Foto: Stáňa Hartová



2. Polevu přendáme do sáčku a nanášíme na hranu vychlazeného dortu. Pohybem přes hranu dortu vytváříme tzv. stékanec. Pokud poleva příliš rychle stéká, necháme ji ještě trochu zchladnout.

3. Zbytek polevy nanese na vršek dortu a uhladíme.

4. Necháme lehce zaschnout a finálně ozdobíme dle vlastní fantazie (foto 4 a foto 5).

# DORT MECHOVÝ S CITRONOVÝM KRÉMEM A ČERSTVÝM OVOCEM

Autor: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepků**      ✓ **Bez sóji**

Chcete se blýsknout před rodinou či přáteli originálním bezlepkovým dortem, ale „vysoká“ cukrařina je pro vás na míle vzdálená? Řešením může být tzv. Mechový dort, který na první pohled upoutá netradičním vzhledem, jedinečnou zelenou barvou a úžasnou kombinací sladkokyselá chuti vláčného, sladkého korpusu a citrónového krému. „Třešničkou na dortu“ je, že finální zdobení je jen a jen na vás a vystačíte si jen s čerstvým, drobným ovocem.

## Ingredience

### na korpus

- 450 g mraženého listového špenátu\*
- 2 hrnky Bezlepkové směsi pro přípravu třešňového a litého těsta BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 3 vejce vel. L
- ¾ hrnku oleje (řepkového nebo slunečnicového)
- ¾ hrnku cukru krupice
- 5 g kypřicího prášku
- 1 a ½ lžičky jedlé sody
- 1 špetku soli
- šťáva z půlky citrónu, nebo 1 lžičku citrónového extraktu\*\*

### na citrónový krém

- 2 vejce vel. L
- 75 g cukru krupice
- 40 g citrónové šťávy
- 30 g změkklého másla

### na tvarohový krém

- 250 g tvarohu v alobalu (ne ve vaničce – ten je řídký)
- 200 g smetany ke šlehání (33%)
- 2 lžičky cukru moučka
- 1 lžičku vanilkového extraktu\*\*\*

## Pracovní postup

Ideálně si sestavený dort (bez finálního zdobení) připravíme den dopředu a necháme jej v lednici „uležet“.

### Příprava korpusu

1. Všechny použité suroviny musí mít pokojovou teplotu. Špenát necháme rozmrazit na sítku a v mixéru rozmixujeme na hladké pyré.
2. Vejce vyklepneme do mísy od robota, přisypeme cukr a metličkou rozšleháme. Následně v robotu balónovou metlou vyšleháme do bílé pěny. Zašleháme olej, citrónovou šťávu (citrónový extrakt) a nakonec špenátové pyré.
3. V jiné míse smícháme sypké suroviny – směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU), špetku soli, jedlou sodu a kypřicí prášek.
4. Troubu rozpálíme na 160° C s programem konvenční pečení (horní a dolní ohřev). Dortový ráfek postavíme na plech s pečicím papírem. Z pečicího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme.
5. Do vaječné směsi postupně zlehka vmícháme moučnou směs až získáme hledké těsto. To vlijeme do připraveného ráf-

### na zdobení

dle fantazie a možností: drobné čerstvé ovoce jako maliny, borůvky, physalis, bobule hroznového vína, jahody, ostružiny apod., drobné jedlé kvítky, vymodelované malé figurky

### dále budeme potřebovat

- hrnek o objemu 250 ml
- dortový ráfek Ø 22 cm
- pečicí papír
- nízký plech na pečení
- mixér
- robot, nebo ruční šlehač

\*450 g je obvyklá gramáž jednoho balení. Pozor, špenát nesmí být nijak ochucený.

\*\* V receptu je použitý citrónový extrakt zn. LorAnn – je bez lepků a na bázi vody, nikoli alkoholu, takže si i po tepelné úpravě zachová chuť a aroma.

\*\*\*V receptu je použitý vanilkový extrakt zn. LorAnn – je deklarován jako bezlepkový.

ku (**foto 1**) a pečeme cca 75 minut. Opravdu pečeme na nízkou teplotu a raději déle, aby nám korpus nezhnědnul. Upečení zkontrolujeme špejlí – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytažení suchá, máme upečeno (**foto 2**).

6. Upečený korpus otočíme i s pečicím papírem vzhůru nahoru a takto jej necháme na horkém plechu zcela vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmeme pečicí papír, ráfek otočíme, korpus obřízneme tenkým nožem a vyndáme z ráfku. Zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do ledničky.

### Příprava citrónového krému

1. V žáruvzdorné míse smícháme metličkou vejce, cukr a citrónovou šťávu. Mísu postavíme na vhodný kastrolek, do kterého jsme před tím nalili cca 2 cm vody (mísa se nesmí vody dotýkat).
2. Vodu přivedeme k mírnému varu a za stálého míchání metličkou vaječnou směs zahříváme do zhoustnutí.
3. Mísu ihned sundáme z kastroleku a do krému zašleháme změkklé máslo. Hotový krém zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek – fólie se musí dotýkat povrchu krému (**foto 3**) a vychladíme v ledničce.

# DORT MECHOVÝ S CITRONOVÝM KRÉMEM A ČERSTVÝM OVOCEM

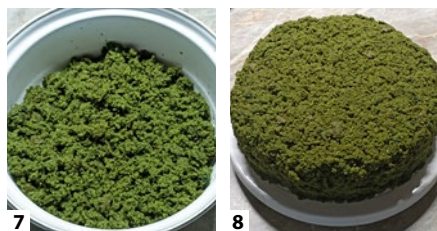


Foto: Stáňa Hartová

## Příprava tvarohového krému

1. Vychlazenou smetanu vyšleháme do tuha.
2. Přidáme tvaroh, moučkový cukr a vanilkový extrakt a vše znovu vyšleháme do hladkého krému.
3. Opět použijeme robot s balónovou metlou, nebo ruční šlehač a šleháme na střední otáčky, aby se nám smetana ne-srazila.

## Sestavení dortu

1. Vrchní, vyboulenou část dortového korpusu seřízíme do rovna, abychom měli dostatek „materiálu“ na drobení (foto 4).

2. Rovný korpus prořízneme na 2 pláty (foto 4). Spodní část korpusu potřeme  $\frac{1}{2}$  citronového krému a  $\frac{1}{3}$  tvarohového krému (foto 5). Přiklopíme druhým plátem, který opět pomazeme zbylým citronovým krémem a  $\frac{2}{3}$  tvarohového krému do rovna. Zbylým tvarohovým krémem obmažeme boky dortu a lehce vyhladíme (foto 6).

3. Rozdrobíme odkrojenou část korpusu (foto 7) a obsypeme, pokud možno, celý dort zelenými drobečky. Tuto vrstvu mírně upěchujeme, aby se drobečky na dort dostatečně přilepily (foto 8). Dort uložíme do lednice vychladit.

4. Před podáváním dort finálně dozdobíme dle fantazie.

# DORT ROLOVANÝ PERNÍČKOVÝ S TVAROHOVÝM KRÉMEM

Autor: Stáňa Hartová, podle receptu Míši Landové – Víkendové pečení

✓ **Bez lepku**    ✓ **Bez sóji**

Když jsou Vánoce za dveřmi, našimi domovy se line vůně vanilky, skořice, čokolády a ořechů. Mezi vším moderním a tradičním vánočním cukrovím mají svoje pevné místo perníčky – zdobené bílkovou polevou, máčené v čokoládě, vonící medem, slepované... Aby jejich chuť a krása vynikla, můžete si upéct zcela netradiční, rolovaný dort s tvarohovým krémem ozdobený právě touto tradiční vánoční pochoutkou. Recept je inspirován Rolovaným tvarohovým dortem s perníčky od Míši Landové – Víkendové pečení (všichni ji známe jako laskavou porotkyni z pořadu Peče celá země), s jejímž laskavým svolením jsem jej upravila do bezlepkové podoby.

## Ingredience

*na korpus*

- 4 vejce vel M (žloutky a bílky zvlášť)
- 100 g cukru
- 120 g Bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 10 g karobové mouky Adveni
- 1 lžičku perníkového koření Adveni
- 2 špetky soli

*na tvarohový krém*

- 250 g tučného tvarohu ve vaničce
- 250 g tučného tvarohu v alobalu
- 250 g mascarpone
- 80–120 g smetany ke šlehání (33%)
- 80 g cukru krupice
- 1 lžičku vanilkového extraktu\*  
rybízový, nebo jiný kyselkavý džem

*na zdobení*

palíčky skořice, kardamom, plátky citrusů  
perníčky ze Žluté Adveni upečené dle receptu zde:  
<https://receptyadveni.cz/recept/pernicky-1>

*dále budeme potřebovat*

plech na pečení 30 x 40 cm  
nastavitelný dortový ráfek  
pečicí papír  
robot, nebo ruční šlehač  
trochu moučkového cukru na posyp pečícího  
papíru  
dortovou podložku

\*v receptu je použitý vanilkový extrakt zn. LorAnn – je deklarovaný jako bez lepku

## Pracovní postup

Ideálně si sestavený dort (bez finálního zdobení) připravíme den dopředu a necháme jej v lednici „uležet“.

*Příprava korpusu*

1. Žloutky vyšleháme s polovinou cukru do světlé pěny. Z bílků, druhé poloviny cukru a špetky soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček. Obě vaječné směsi smícháme stěrkou.
2. V jiné míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU), karobovou mouku, perníkové koření a špetku soli. Přesijeme přes sítko do vaječné směsi a zlehka vymícháme dohladka.
3. Těsto nalijeme na pečicí plech vyložený pečicím papírem a roztřeme ho po celé ploše.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 120° C (program konvenční pečení – horní a dolní ohřev) cca 9 minut.
5. Ještě horký plát těsta překlápíme na jiný pečicí papír lehce pocukrovaný moučkovým cukrem a na mřížce necháme zcela vychladnout.

*Příprava tvarohového krému*

1. V míse od robota rozšleháme oba tvarohy, mascarpone a cukr. Použijeme K-metlu. Přidáme vanilkový extrakt a smetanu a vyšleháme hladký krém. Smetanu přidáváme po částech dle potřeby – krém musí být hladký, ale nesmí být řídký.
2. Cca 1/3 krému si odložíme do lednice.

*Sestavení dortu*

1. Z vychladlého plátu těsta sloupneme pečicí papír a zároveň nožem hrany.
2. Celý plát potřeme rybízovou marmeládou a tvarohovým krémem.
3. Namazaný plát si rozdělíme na 5 stejně širokých dílů a nařežeme na pruhy.



## DORT ROLOVANÝ PERNÍČKOVÝ S TVAROHOVÝM KRÉMEM



4. První pruh stočíme do rolády a položíme na dortovou podložku řeznou plochou. Ostatní pruhy obtáčíme kolem dokola, takže nám vznikne jedna velká roláda (foto 2). Na takto připravený korpus nasuneme dortový ráfek a stáhneme, čímž získáme pravidelný kulatý tvar (foto 3). Dáme vychladit na 1–2 hodiny do lednice.

5. Vychlazený korpus obmažeme odloženým krémem. Je-li příliš hustý, přidáme smetanu a metličkou zašleháme.

6. Dort dáme opět vychladit, nejlépe do druhého dne a před podáváním finálně dozdobíme dle fantazie.

# DORT S TROPICKÝM OVOCEM

Autor: Stáňa Hartová

✓ **Bez lepku**    ✓ **Bez sóji**

Čeká vás narozeninová oslava, nebo letní párty, a chcete se blýsknout dortem, který oslní všechny přítomné vzhledem a hlavně chutí? Milujete tropické ovoce – mango, maracuju, physalis, ...? Pokud jste alespoň na jednu z otázek odpověděli ano – mám pro vás to pravé!

Příprava tohoto dortu sice není úplně nejjednodušší, ale pokud přesně dodržíte recept a postup, odměnou vám bude nádherný dort, který vás svým vzhledem a chutí přenesení do tropického ráje.

Pokud se do něj pustíte, pečlivě si prostudujte seznam surovin a práci na něm si rozdělte do tří dnů.

## Ingredience

### na kakaový korpus

- 4 vejce vel M (žloutky, bílky zvlášť)
- 100 g cukru krupice
- 70 g bezlepkové směsi Adveni BAKE A CAKE, tzv. FIALOVÁ
- 20 g kakaa
- ¼ kávové lžičky jedlé sody
- 50 g oleje
- 1 špetka soli

### na citronový korpus

- 3 bílky
- 4 žloutky
- 90 g cukru krupice
- 100 g bezlepkové směsi Adveni BAKE A CAKE, tzv. FIALOVÁ
- 1 kávovou lžičku vanilkového cukru
- ¼ kávové lžičky jedlé sody
- 25 g oleje
- nastrouhaná citrónová kůra z 1 BIO citrónu
- 1 špetka soli

### na krém z mascarpone a smetany

- 250 g mascarpone
- 250 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g cukru krupice

### na švýcarský krém

(tzv. bílkovo-máslový krém)

- 90 g bílků
- 150 g cukru krupice

- 1 špetka soli
- 280 g změkklého másla

### na maracujový želé disk

- 375 ml maracujového pyré (koupíme ve specializovaných cukrářských obchodech, nebo e-shopech)
- 2 polévkové lžice cukru krupice
- 4 plátky želatiny (např. Dr. Oetker)

### na mangový želé disk s kousky manga (celkem 2 ks zralého manga)

- 375 ml mangového pyré (1 a ½ čerstvého manga rozmixovaného na pyré)
- 1/2 manga (nakrájeného na velmi malé kostičky)
- 1 polévková lžice cukru krupice
- 4 plátky želatiny (např. Dr. Oetker)

### na ozdobení dortu

čerstvé mango, čerstvou maracuju, physalis (koupíme běžně v supermarketech)

### dále budeme potřebovat

- nastavitelný dortový ráfek, popř. dortový ráfek a průměru 18 cm
- 2 misky s rovným dnem o průměru cca 15 cm
- pečicí papír
- kuchyňský robot
- výkonný mixér (ideálně ten na smoothie)
- potravinářskou fólii
- dortovou podložku
- cukrářskou plastovou, nebo kovovou hladkou kartu

## Pracovní postup

### Tipy

1. Maracujové pyré, které nám zbyde, dáme do uzavíratelné dózy a do mrazáku. Mražené pyré nám takto vydrží až 6 měsíců.
2. Pokud chceme na dortu vytvořit tzv. ombré efekt, necháme si maracujové pyré do druhého dne v lednici.
3. Rozložení přípravy dortu do 3 dnů zmiňuji proto, že hotový dort bez ozdobení doporučuji nechat vychladit a rozležet přes noc.
4. Pokud necháme dort chladit přes noc, vyndáme jej z lednice cca 1 hodinu před podáváním.
5. Dort krájíme dlouhým rovným nožem, který si po každém zakrojení očistíme.

## 1. den

### Příprava kakaového korpusu

1. Žloutky vyšleháme za postupného přidávání oleje. Z bílků, cukru a špetky soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček. Obě vaječné směsi smícháme sítěkou.
2. V jiné míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ), kakao a jedlou sodu. Přesijeme přes sítko do vaječné směsi a zlehka vymícháme dohladka.
3. Troubu rozpálíme na 170° C s programem konveční pečení (horní a dolní ohřev).
4. Dortový ráfek postavíme na plech s pečícím papírem. Z pečícího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám

## DORT S TROPICKÝM OVOCEM

těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme. Pokud použijeme pevný dortový ráfek, pečící papír dáme jen na dno.

5. Těsto vlijeme do připravené dortové formy a pečeme cca 40 minut. Upečení zkontrolujeme špejlí – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytažení suchá, máme upečeno.

6. Upečený korpus otočíme i s pečícím papírem vzhůru nohama a takto jej necháme na horkém plechu zcela vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmeme pečící papír, ráfek otočíme, korpus obřízneme tenkým nožem a vyndáme z ráfku. Zabalíme do potravinářské fólie a odložíme.

### Příprava citronového korpusu

1. Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem a citrónovou kůrou do světlé pěny. Z bílků, cukru krupice a špekty soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček. Obě vaječné směsi smícháme sěrkou.

2. V jiné míse smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) a jedlou sodu. Přesijeme přes sítko do vaječné směsi a zlehka vymícháme dohladka.

3. Troubu rozpálíme na 170° C s programem konveční pečení (horní a dolní ohřev).

4. Dortový ráfek postavíme na plech s pečícím papírem. Z pečícího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme. Pokud použijeme pevný dortový ráfek, pečící papír dáme jen na dno.

5. Těsto vlijeme do připravené dortové formy a pečeme cca 30 minut. Upečení zkontrolujeme špejlí – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytažení suchá, máme upečeno.

6. Upečený korpus otočíme i s pečícím papírem vzhůru nohama a takto jej necháme na horkém plechu zcela vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmeme pečící papír, ráfek otočíme, korpus obřízneme tenkým nožem a vyndáme z ráfku. Zabalíme do potravinářské fólie a odložíme.

### Příprava maracujového želé disku

1. Želatinu namočíme do studené vody do misky.

2. Maracujové pyré nalijeme do kastrůlku, přisypeme cukr a dáme na plotnu vařit. Stačí jen přivést blízko k varu, aby se objevila nějaká bublinka a cukr se rozpustil. Odstavíme z plotýnky.

3. Změklou želatinu vyždímeme v dlani, rozmícháme v horkém maracujovém pyré a necháme lehce zchladit.

4. Mezitím si jednu misku vyložíme potravinářskou fólií – fólii se snažíme co nejvíce vyhladit.

5. Do takto připravené misky nalijeme vlažnou hmotu z kastrůlku a dáme chladit do lednice.

### Příprava mangového želé disku s kousky manga

1. Nejprve si připravíme mangové pyré. Obě manga oloupe me a ½ jednoho si dáme stranou. Zbývající množství manga rozmixujeme na pyré.

2. Odloženou ½ jednoho manga nakrájíme na velmi drobné kostičky.

3. Želatinu namočíme do studené vody do misky.

4. Mangové pyré nalijeme do kastrůlku, přisypeme cukr a dáme na plotnu vařit. Stačí jen přivést blízko k varu, aby se objevila nějaká bublinka a cukr se rozpustil. Vmícháme nakrájené kousky manga a necháme ještě chvíli prohrát. Odstavíme z plotýnky.

5. Změklou želatinu vyždímeme v dlani, rozmícháme v horké mangové hmotě a necháme lehce zchladit.

6. Mezi tím si druhou misku vyložíme potravinářskou fólií – fólii se snažíme co nejvíce vyhladit.

7. Do takto připravené misky nalijeme vlažnou mangovou hmotu z kastrůlku a dáme chladit do lednice.

## 2. den

### Příprava krému na promazání uvnitř

1. Smetana i mascarpone musí být studené z ledničky.

2. Všechny suroviny dáme do mísy a v robotu pomocí balónové metly vyšleháme hladký krém. Pozor na přešlehání – raději šleháme déle a na nižší otáčky.

3. Krém si odložíme do lednice.

### Příprava švýcarského krému (tzv. bílkovo-máslový krém)

1. V míse smícháme bílky, cukr a špetku soli a ve vodní lázni vše nahřejeme na 60°C.

2. Pak směs vyšleháme do pevného sněhu.

3. Po částečném vychladnutí zašleháme po částech změkklé máslo a šleháme, dokud nezískáme nadýchaný, objemný krém.



## DORT S TROPICKÝM OVOCEM



3



4



5

Foto: Stáňa Hartová

### Sestavení dortu

1. Z ledničky si vyndáme obě ztuhlá ovocná želé a pomocí potravinářské fólie je vyndáme z misky. Zároveň si vyndáme i vychlazený krém z mascarpone a smetany.

2. Oba korpusy jedenkrát vodorovně prokrojíme, abychom získali 2 pláty. Pokud chceme mít dort dokonale rovný, celé korpusy otočíme vzhůru nohama, tzn. dno korpusů bude vždy nahoře. **Foto 1.**

3. Na dortovou podložku položíme první plát kakového korpusu a potřeme jej cca ¼ krému z mascarpone a smetany. Krém nenanášíme až do krajů – necháme si cca 2 cm volný okraj korpusu – a lehce uhladíme.

4. Vezmeme první želé disk – mangový s kouksy manga (je těžší a pevnější) - a překlopíme jej pomocí potravinářské fólie doprostřed pomazaného korpusu. Lehce přimáčkneme, čímž vytlačíme trochu krému k volným okrajům korpusu. **Foto 2.**

5. Přiklopíme druhým plátem citrónového korpusu, který pomazeme druhou ¼ krému z mascarpone a smetany.

6. Pokračujeme prvním plátem citrónového korpusu a zopakujeme postup jako u čokoládového korpusu. Jen tentokrát použijeme maracujový želé disk. **Foto 3.**

7. Celý dort obmažeme poslední ¼ krému z mascarpone a smetany a dáme do lednice vychladit alespoň na 4 hodiny. **Foto 4.**

8. Vychlazený, zatuhlý dort zvrchu i po stranách obmažeme švýcarským (bílko-máslovým) krémem, který vyhladíme cukrářskou kartou.

9. Pokud chceme na dortu vytvořit tzv. ombré efekt, odložíme si do 2 misek po ¼ krému. Do každé misky sěrkou vmícháme trochu maracujového pyré - do jednoho méně a do druhého více, abychom dosáhli dvou různě sytých odstínů.

10. Při obmazávání dortu pak do spodní části nanese tmavší krém, pak světlejší a nakonec krém bez pyré. Finální vyhlazení opět provedeme cukrářskou kartou.

11. Takto připravený dort dáme opět do lednice vychladit a rozležet – ideálně přes noc. Pokud nemáme čas, dort dáme chladit alespoň 4 hodiny.

### 3. den – dokončení

1. Vychlazený dort před podáváním necháme cca 1 hodinu povolit (*pokud dort nechladíme přes noc, tento krok vynecháme*) a finálně – dle vlastní fantazie – dozdobíme tropickým ovocem. **Foto 5.**

2. Mango nakrájíme na tenké plátky, maracuju nakrájíme na čtvrtiny, aby vynikla její vnitřní struktura a physalis buď úplně zbavíme suchých lístků, nebo jej jen rozvřeme (získáme tak jakoby kytičky).

Vítejte v tropickém ráji! :-)

# KARAMELOVÝ DORT

Autor: Stáňa Hartová

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Pro milovníky karamelu zde máme jeden jednoduchý karamelový dort. Karamel v několika podobách je jak v korpusu, tak v krému a následně i v dekoraci – ta je ovšem zakoupená ;-). To abychom mohli zůstat u toho „jednoduchý“.

## Ingredience

*na karamelový korpus*

- 4 vejce vel M (žloutky a bílky zvlášť)
- 120 g třtinového cukru
- 160 g bezlepkové směsi pro přípravu třeňého a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ) karamelová voda
- ¼ lžičky jedlé sody
- 1 špetk soli

*na karamelovou vodu*

- 80 g cukru krupice
- 80 g vroucí vody

*na slaný karamel*

- 200 g smetany ke šlehání 33%
- 50 g másla
- 180 g cukru krupice
- 1 špetk soli

*na karamelový krém*

- 500 g mascarpone
- 500 g smetany ke šlehání 33%
- 150 ml slaného karamelu

*na ozdobu*

- 1 krabičku karamelových bonbonů (např. Toffifee – pozor, obsahují **sojový** lecitin!)

*dále budeme potřebovat*

nastavitelný dortový ráfek, popř. dortový ráfek a průměru 18 cm  
pečicí papír  
silikonovou stěrku (musí snést vysokou teplotu)  
robot, nebo ruční šlehač  
dortovou podložku  
plastovou, nebo kovovou  
cukrářskou kartu

## Tipy

1. Pozor při práci s karamellem – rozpuštěný karamelizující cukr dosahuje vysokých teplot přes 100° C!
2. Netroufnete-li si na domácí slaný karamel, můžete jej koupit. Je už běžně k dostání v obchodní síti.
3. Pokud si budete dělat domácí slaný karamel, připravte si jej klidně 1 den předem.

## Pracovní postup

*Příprava karamelové vody*

1. Při práci s karamellem je třeba být opatrný – rozpuštěný karamelizující cukr dosahuje vysokých teplot.
2. Na středním plameni zahřejeme prázdný kastrolík a vsypeme do něj cukr krupici. Z počátku nemícháme, ale jakmile se cukr rozpustí a začne zlátnout, musíme si pomoci mícháním – nejlépe silikonovou stěrku – aby se nám karamel nespálil.
3. Po dosažení barvy medu máme karamel hotový, odstavíme z plotýnky a do kastrolku vlijeme vroucí vodu. POZOR – prská to!
4. Karamel rozmícháme do plného rozpuštění a necháme vychladnout.

*Příprava karamelového korpusu*

1. Troubu předehřejeme na 160° C. Zvolíme program horní - dolní ohřev.
2. Z bílků, třtinového cukru a špetky soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček.
3. Po jednom zašleháme žloutky.
4. Za stálého šlehání vlijeme tenkým pramínkem vychladlou karamelovou vodu.
5. V jiné míse si smícháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU) a jedlou sodu. Přesijeme přes sítko do vaječné směsi a zlehka, ale důkladně vymícháme hladké těsto.
6. Dortový ráfek postavíme na plech s pečicím papírem. Z pečicího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme. Pokud použijeme pevný dortový ráfek, pečicí papír dáme jen na dno.
7. Těsto vlijeme do připravené dortové formy a pečeme cca 50 minut. Upečení zkontrolujeme špejlí – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytažení suchá, máme upečeno.
8. Upečený korpus otočíme i s pečicím papírem vzhůru nohama a takto jej necháme na horkém plechu zcela vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmem pečicí papír, ráfek otočíme, korpus obrízeme tenkým nožem a vyndáme z ráfku. **Foto 1.**

*Příprava slaného karamelu*

1. V kastrolku zahřejeme smetanu, máslo a sůl (nesmí se vařit).
2. Z cukru připravíme karamel (postup viz karamelová voda).
3. Za stálého míchání vlijeme do karamelu smetanovou směs. POZOR – prská to!



# KARAMELOVÝ DORT

2



Foto: Staňa Hartová

4. Mícháme tak dlouho, až se karamel v horké smetaně rozpustí a získáme hustý, slaný karamel.
5. Za občasného míchání necháme vychladnout, přikryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek a dáme do lednice úplně vychladit.

### *Příprava karamelového krému*

1. Všechny suroviny na krém musí být studené z ledničky.
2. V robotu balónovou metlou na pomalé otáčky smícháme smetanu s mascarpone.
3. Na střední otáčky po částech zašleháme slaný karamel. Pozor, abychom krém nepřehlehali.
4. Pokud se nám krém zdá příliš řídký, můžeme jej na chvíli (10–15 minut) nechat vychladit v lednici.

### *Sestavení dortu*

1. Karamelový korpus dvakrát vodorovně prokrojíme, abychom získali tři pláty. Pokud chceme mít dort dokonale rov-

ný, celý korpus otočíme vzhůru nohama, tzn. dno korpusu použijeme jako vršek.

2. Na dortovou podložku položíme první plát a rovnoměrně na něj rozetřeme cca  $\frac{1}{4}$  karamelového krému. Přiklopíme druhým plátem a lehce přimáčkneme.

3. Na druhý plát rovnoměrně rozetřeme druhou  $\frac{1}{4}$  krému. Přiklopíme třetím plátem a celý dort zlehka obmažeme třetí  $\frac{1}{4}$  krému. Dáme do lednice cca na 1 hodinu vychladit.

4. Po vychlazení dort finálně obmažeme poslední  $\frac{1}{4}$  krému. Krém vyhladíme cukrářskou kartou, nejlépe to jde na otočném tácu.

5. Opět dáme do lednice vychladit alespoň na 1 hodinu.

6. Finálně dozdobíme karamelovými bonbony (popř. zbylým krémem) de vlastní fantazie. **Foto 2.**

# TŘÍMLÉKOVÝ DORT

Autor: Stáňa Hartová

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Pokud doma najdete plechovku slazeného kondenzovaného mléka a „kapku“ rumu a máte chuť na něco sladkého ke kávě, začněte si chystat suroviny. K odpolení kávy si už pochutnáte na tomto jednoduchém, á la „vaječným likérem“ doslova nasáklém dortíku.

## Ingredience

### na korpus

- 3 vejce vel M (žloutky a bílky zvlášť)
- 120 g cukru krupice
- 80 g bezlepkové směsi pro přípravu třešného a litého těsta na sladké pečivo BAKE A CAKE (tzv. FIALOVÁ)
- 1 lžičku prášku do pečiva
- 45 ml mléka
- 1 lžičku vanilkového extraktu (nemusí být)
- 1 špetku soli

### na nálev á la „vaječný likér“

- 300 g slazeného kondenzovaného mléka
- 200 g neslazeného kondenzovaného mléka
- 100 ml smetany ke šlehání 33%
- 5–6 lžic rumu

### na krém

- 250 g mascarpone
- 150 g smetany ke šlehání 33%

### dále budeme potřebovat

nastavitelný dortový ráfek, popř. dortový ráfek o průměru 18 cm  
pečicí papír  
robot, nebo ruční šlehač  
rovný talíř (tác) s okrajem  
silikonovou mašlovačku  
špejli

## Pracovní postup

### Příprava korpusu

1. Troubu si předehřejeme na 170° C. Zvolíme program horní-dolní ohřev.
  2. Z bílků, cca 1/3 cukru krupice a špetky soli vyšleháme tuhý sníh do tzv. měkkých špiček.
  3. Žloutky vyšleháme se zbývajícimi 2/3 cukru krupice do světlé pěny. Zašleháme mléko a vanilkový extrakt.
  4. Následně důkladně zašleháme směs BAKE A CAKE (tzv. FIALOVOU) smícháním s práškem do pečiva.
  5. Jako poslední po částech vmícháme stěrkou nebo vařečkou sníh z bílků.
  6. Dortový ráfek postavíme na plech s pečicím papírem. Z pečicího papíru vytvoříme kolem ráfku „rantl“, aby nám těsto nevytékalo. Dortový ráfek nijak nevymazáváme, ani nevysypáváme. Pokud použijeme pevný dortový ráfek, pečicí papír dáme jen na dno.
  7. Těsto vlijeme do připravené dortové formy a pečeme cca 20 minut. Následně teplotu v troubě snížíme na 150° C a dopékáme dalších cca 20 minut. Upečení zkontrolujeme špejli – špejli pícháme do nejvyššího místa korpusu a je-li po vytažení suchá, máme upečeno.
  8. Upečený korpus otočíme i s pečicím papírem vzhůru nohama a takto jej necháme na horkém plechu lehce vychladnout. Po vychladnutí opatrně sejmem pečicí papír, ráfek otočíme, korpus obřízneme tenkým nožem a vydáme z ráfku.
- Foto 1.**

### Příprava nálevu á la vaječný likér

1. V míse metličkou smícháme všechny ingredience do jednolitě tekutiny. **Foto 2.**

### Sestavení dortu

1. Lehce schladlý dortový korpus si postavíme na rovný talíř (tác) s okrajem. Velmi hustě jej shora celý propícháme špejli – až ke krajům.
2. Po částech proléváme mléčnou směsí. Zlehka si můžeme pomoci silikonovou stěrkou a nálev roztírat. **Foto 3.**
3. Tou se také snažíme nálevem „natřít“ boky korpusu.
4. Dáme do lednice vychladit alespoň na 2 hodiny.
5. Mezi tím si připravíme krém z mascarpone a smetany.



## TŘÍMLÉKOVÝ DORT



4

### *Příprava krému*

1. Smetana ke šlehání i mascarpone musí být studené z ledničky.
2. V robotu K-metlou na pomalé otáčky smícháme smetanu s mascarpone.
3. Na střední otáčky vyšleháme hladký, tuhý krém. Pozor, abychom krém nepřehlehali.

### *Dokončení*

1. Vychlazený dort shora potřeme částí připraveného krému.
2. Zbytek krému si můžeme dát do zdobícího sáčku se zdobící špičkou (řezaná, uzavřená) a dle vlastní fantazie ozdobíme.

**Foto 4 a 5.**




5

Foto: Stáňa Hartová



**Adveni**<sup>®</sup>  
plodiny třetího tisíciletí

E-shop: [www.bezlepkova.com](http://www.bezlepkova.com)  
Recepty: [www.receptyadveni.cz](http://www.receptyadveni.cz)  
O „našich plodinách“: [www.adveni.eu](http://www.adveni.eu)  
 [bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)

\* Kniha Alžběty Švorcové *Sladký život bez lepku*, kterou vydalo Nakladatelství Slovart v roce 2015, jsme si v Adveni jednoduše zamilovali. Alžběta čerpá z velmi cenného dědictví – receptů po své milované babičce, které upravila do bezlepkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recepty publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografie nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme! Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Alžběta Švorcová, najdete v její knize: *Švorcová, A., Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart. ISBN 978-80-7391-226-0.*

\*\* Kniha Heleny Vybíralové *Helenčino pečení – Bezlepkové recepty*, kterou vydalo Nakladatelství Josef Vybíral v roce 2017, nás okouzila na první pohled. Přesně totiž odpovídá našemu heslu bezlepkového pečení: „s minimálním úsilím k maximálním výsledkům“. Recepty, které v knize najdete, nevyžadují exotické ingredience, jejichž názvy sotva vyslovíte, ani pokročilé pekařské know-how. S trochou snahy podle ní upeče i naprostý začátečník – a o to nám jde. Helenčina v pořadí již pátá kniha je zkrátka naše srdcová záležitost a tak jsme neodolali a vybrali z ní pro Vás malou ochutnávku. Recepty publikujeme s laskavým svolením Helenky a také Nakladatelství Josef Vybíral, nicméně fotografie jsou z naší dílny. Možná nejsou tak půvabné jako ty v knize, ale o to víc jsou uvěřitelné a snad Vás přesvědčí, že když jsme to dokázali my, dokážete to také!  
Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Helena Vybíralová, najdete v její knize: *Vybíralová, H., Helenčino pečení: Bezlepkové recepty. Břest: Josef Vybíral, 2015. ISBN 978-80-88098-18-8.*

Tam, kde v receptech používáme směs BAKE A CAKE, najdete v originálních textech napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „FIALOVOU“ směsí. V některých případech jsme si dovolili malinkou úpravu poměru ingrediencí, aby nám recept na naší směs „pasoval“ lépe. A výsledek je prostě dokonalý. No však posuďte sami.