recepty z „Koláčové soutěže 2012“

recept od paní Folprechtové – 1.místo

OPILÝ IZIDOR

náplň 1:
170 g moučkového cukru
2 žloutky
250 g másla
2 lžíce kakaa

náplň 2:
200 g ořechů
200 g moučkového cukru
150 – 200 ml rumu

poleva:
50 g másla
100 g čokolády na vaření

těsto:
6 vajec
60 g hrubé mouky
180 g moučkového cukru
60 g ořechů

Ořechy umeleme opravdu najemno. Plech vymažeme a vysypeme hrubou moukou.

Vejce na těsto rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků ušleháme pevný sníh a postupně do něj přimícháváme žloutky, cukr, mouku a ořechy. Těsto rovnoměrně rozprostřeme na vymazaný plech a pečeme v předehřáté troubě dorůžova. Hotový korpus necháme vychladnout.

Zatím si připravíme náplně. Na první náplň utřeme žloutky s cukrem, máslem a kakaem. Rozetřeme ji na upečený plát těsta.

Příprava druhé náplně je ještě jednodušší. Ořechy, cukr a rum smícháme v pastu, která musí být roztíratelná. Pokud bude třeba, přidáme rumu o něco více. Náplň naneseme na připravený základ.

Ve vodní lázni si rozpuštěním másla a čokolády připravíme čokoládovou polevu, kterou nakonec opilého Izidora pokropíme. Moučník necháme ztuhnout.

Po ztuhnutí Izidora krájíme na řezy 2x3 cm a můžeme podávat.

Maďarský zázrak Renáta Dobrovolná - 	těsto: *6 žloutků a 180 gr krupic. cukru* *120 gr hrubé mouky* *1 lžíce kakaa* *½ pr. do peč.* *sníh ze 6 bílků* Žloutky utřít s cukrem, přidat mouku s pr. do pečiva a sníh – upéci placku
krém: *½ dcl mléka* *3 žloutky* *80 gr moučk. cukru* *5 lžic kakaa* *300 gr másla*	mléko, žloutky, cukr , kakao smíchat (vznikne kaše) a na mírném ohni povařit do zhoustnutí. Když krém dostatečně zhoustne přidáme máslo Krémem potřít upečenou placku
sníh: *3 bílky* *120 gr cukru*	ušlehat sníh a nad párou (ne moc dlouho) vešlehat cukr vychladlý rozetřít na krém
poleva: 100 gr másla 200 gr moučk. cukru 4 lžíce kakaa 3 lžíce mléka	suroviny na polevu smícháme a na mírném ohni se míchá dokud se nespojí teplou polevu rozetřeme na sníh

Posvícenské koláčky Eva Dobrovolná 	1 kg hladké mouky 600 gr másla 8 žloutků 80 gr droždí 1 šlehačka (tekutá smetana ke šlehání) kvásek: droždí, šlehačka, cukr Vypracovat těsto, dělat koláčky a horké obalit v moučkovém cukru

POSVÍCENSKÉ ŘEZY Hanky Čechrákové

3 ks šlehačky 3 ks čokolády – kaštany 1 ks želatinový ztužovač za studena Dr. Oetker *na tvaroh, šlehačku* (modrý sáček na obalu obrázek se zákuskem – pozor, je třeba <u>dodržovat přesný postup jako je na sáčku</u>. Šlehačka se postupně zamíchává do ztužovače, ne opačně	Svaříme šlehačky a <u>v horké šlehačce</u> rozpustíme čokoládové kaštany. Necháme do druhého dne v lednici vychladit. druhý den vyšlehám šlehačku se želatinovým ztužovačem (*ztužovač na šlehačku nemusíme použít)*
těsto: dávka na plech 6 vajec 6 lžic cukru 6 lžic polohrubé mouky 3 lžíce studené vody marmeláda	vyšlehám bílky s cukrem, zašlehám postupně vodu, potom postupně zašlehám žloutky. Nakonec metlou vmíchám mouku. (Může se přidat i kypřící prášek, ale já ho nedávám) peču na pečícím papíře na 170° C. vychladlé potřít marmeládou
1 l mléka 3 ks puding cukr ½ l zakysané smetany	uvaříme puding, vychladíme, přidáme zakysanou smetanu.
asi 400 ml rozpustné kávy, trochu rumu, cukr dětské piškoty	piškoty namáčíme do kávy s rumem a cukrem
1 kus MARGOT 100 gr	na šlehačku nastrouháme čokoládovou tyčinku Margot.

shrnutí: upečený piškot namažeme marmeládou, na to dáme polovinu pudingu se smetanou ,
poklademe namočenými piškoty do kávy,
dáme druhou polovinu pudingu
na to vyšlehanou čokoládovou šlehačku se ztužovačem,
na šlehačku nastrouháme čokoládovou tyčinku Margot

Švédský koláč s jablky **dětí z MŠ Sluníčko** 	těsto = suchá směs: 3 hrnky polohrubé mouky 1 hrnek cukru krupice 1 prášek do pečiva 1 vanilkový cukr Všechny suché přísady smícháme a směs rozdělíme na dvě části. První část sypké směsi nasypeme na plech silně vymazaný máslem,
nastrouhaná jablka, rozinky a ořechy	na to dáme nastrouhaná jablka, rozinky a ořechy
250 gr másla na vymazání plechu a na obložení horní vrstvy	Druhou část sypké směsi nasypeme stejnoměrně na jablka a na to rozložíme plátky másla po celé ploše koláče .
Pečeme na 180°C	