

Markéta
Marešová

LŽIČKA CUKRU

SLADKÉ PEČENÍ PO CELÝ ROK

Lžička cukru

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Markéta Marešová

Lžička cukru – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Markéta
Marešová

LŽIČKA
CUKRU

SLADKÉ PEČENÍ PO CELÝ ROK

Text © Markéta Marešová, 2022

Photos © Markéta Marešová, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-264-4177-9

ISBN e-knihy 978-80-264-4185-4 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

Věnování

Kuchařku věnuji všem svým milým čtenářům a fanouškům.
Bez vás by nic z toho nebylo. Ať vám kniha přináší takovou radost,
jakou mně přinášela její tvorba.

Obsah

Předmluva a něco o mně	6	Léto	61
Suroviny	8	CRUMBLE BAR	62
Pomocníci v kuchyni	10	MŘÍŽKOVÝ VIŠŇOVÝ KOLÁČ	64
Tipy	12	CITRONOVÝ DORTÍK S TVAROHOVÝM KRÉMEM	66
Jaro	15	TVAROHOVÝ KOLÁČ	68
POMERANČOVO-RUMOVÝ BERÁNEK	16	BROSKVOVÝ DORT	70
MAZANEC	18	BROWNIES S RYBÍZEM	74
SEMLOR	20	MALINOVÉ MUFFINY SE ZÁZVOROVOU DROBENKOU	76
BOSTON CREAM PIE	22	BORŮVKOVÝ STROUHANÝ KOLÁČ S TVAROHEM	78
BLONDIES S VLAŠSKÝMI OŘECHY	26	DOMÁCÍ PUDINK	80
KYNUTÉ LÍVANCE	28	CITRONOVÉ CUPCAKY S OSTRUŽINOVÝM KRÉMEM	82
VANILKOVÉ ÉCLAIRKY	30	BOCHÁNKY S BORŮVKAMI A KRÉMEM Z BÍLÉ ČOKOLÁDY	86
PISTÁCIOVÁ BÁBOVKA	34	LETNÍ CHARLOTTA	90
COOKIES	36	NEKTARINKOVÝ KOLÁČ Z LISTOVÉHO TĚSTA	94
ČOKO DORTÍK S JAHODAMI	38	LEVANDULOVÝ DORT S KRÉMEM Z ČERNÉHO ČAJE	96
TRADIČNÍ VĚNEČKY	40	PAVLOVA S KRÉMEM Z BÍLÉHO RYBÍZU	100
CITRONOVÉ MADLENKY	44	KYNUTÉ KOLÁČE S TVAROHEM A MERUŇKAMI	104
PANNA COTTA S JAHODOVOU OMÁČKOU	46		
ZÁKLADNÍ KOLÁČOVÉ TĚSTO	48		
KOLÁČ S JOGURTOVOU NÁPLNÍ	52		
KOLÁČ S PUDINKOVÝM KRÉMEM	54		
JAHODOVÝ DORT	56		

BORŮVKOVO-MANDLOVÉ KOLÁČKY
S KARDAMOMEM 108

Podzim 113

DÝŇOVÉ LÍVANCE 114

KOŘENĚNÝ DORT
SE ŠVESTKOVÝMI POVIDLY 116

MRKVOVÝ DORT 120

SKOŘICOVÉ ŠNEKY 122

ČOKOLÁDOVÝ DORT 126

PEKANOVÝ KOLÁČ S JAVOROVÝM SIRUPEM 130

DÝŇOVÉ CUPCAKY 132

JEDNODUCHÝ HRUŠKOVÝ KOLÁČ 136

LOTUS CHEESECAKE 138

POMERANČOVÁ BÁBOVKA S ČOKOLÁDOU 140

KOŘENĚNÁ KARAMELOVÁ ROLÁDA 144

BOCHÁNKY S JABLEČNOU NÁPLNÍ 148

JABLEČNÝ CHEESECAKE S KARAMELEM 152

ŠVESTKOVO-MAKOVÝ CRUMBLE 156

MANDLOVÝ DAIM KOLÁČ 158

PEKANOVÝ CHLEBÍČEK
S BATÁTOVÝM KRÉMEM 162

TRADIČNÍ APPLE PIE 166

Zima 169

CITRONOVÝ DORT 170

TVAROHOVÁ BÁBOVKA MOJÍ MAMKY 174

ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ 176

ČOKOLÁDOVO-KARDAMOMOVÉ PLETENCE 180

RED VELVET DORT 184

KAŠTANOVÝ CHEESECAKE 188

MÍŠA DORT 192

TROJBAREVNÁ PĚNA 194

BANÁNOVÝ CHLEBÍČEK 196

KRTKŮV DORT 198

Vánoce 201

KARAMELOVÝ LIKÉR 202

VÁNOČKA 204

ČOKOLÁDOVÉ TRUFFLES 208

IŠELSKÉ CUKROVÍ 210

PERNÍČKOVÉ CRINKLES 212

VČELÍ ÚLKY 214

LINECKÉ CUKROVÍ 216

PISTÁCIOVÉ ROHLÍČKY 218

KOKOSOVÉ KULIČKY 220

Rejstřík 222

Předmluva a něco o mně

Pečení mě fascinovalo odjakživa. Již jako malá jsem pomáhala babičkám a mamce kdykoliv, když se něco peklo, a že to bylo často! Mamka má pár svých zaručených receptů, které peče stále dokola, a vždy se po nich jen zapráší. Ten nejlepší rodinný recept najdete i v této knize.

Když jsem se přestěhovala do Prahy a začala bydlet sama, pekla jsem stále více a více. Začala jsem ve velkém načítat historii jednotlivých dezertů, studovat informace k postupům a především jsem všechny nové věci začala zkoušet. A protože jsem chtěla nově vyzkoušené recepty sdílet, začala jsem přemýšlet nad tím, že bych si založila blog. Jen jsem se k tomu nemohla stále odhodlat. Dokonce jsem na začátku roku 2018 jeden vytvořila. Dlouho mi mé nadšení ale nevydrželo a já po pár týdnech skončila. V září 2018 jsem se ale do toho pustila naplno. Netrvalo to dlouho a místo zkoušení receptů jiných jsem začala díky nabytým zkušenostem vytvářet své vlastní.

Od té doby jsem toho napekla opravdu hodně a ani vám snad nemusím říkat, kolik z toho letělo rovnou do koše. Je jasné, že nikdo se nenaučí nic hned. A stejné je to s pečením. Trvalo mi opravdu dlouho, než jsem připravila to správné odpalované těsto, kynuté jsem se dokonce naučila až minulý rok! Proto buďte trpěliví, a pokud se vám něco nepodaří hned, nevzdávejte to a zkuste to znovu!



Později se k mé vášni přidalo také fotografování, které je s blogováním o jídle úzce spojené. Nejvíce mě však baví sdílet mé recepty s fanoušky na mém blogu Lžička Cukru a na stejnojmenném instagramovém profilu. Vždy mám obrovskou radost, když podle mě někdo peče, a ještě větší, když chutná. To je ta největší odměna.

I když jsem toho napekla již hodně, stále mám nejraději jednoduché recepty, takové rustikální a domácí. Pečení má být hlavně zábava a relax, a to musím říct, že pro mě opravdu je. Proto se i svůj blog snažím tvořit v podobném duchu. Stresu je všude okolo nás spousta a stresovat se ještě i při pečení je to poslední, co bych si přála.

Pevně věřím, že vám má kuchařka bude inspirací a že si pečení receptů užijete!
Budu moc ráda, pokud se mnou budete sdílet své dojmy na Instagramu [@lzickacukru](https://www.instagram.com/lzickacukru)
či na emailu marketa@lzickacukru.cz

Marketa

Suroviny

Suroviny vždy používejte ty nejlepší, které můžete sehnat a dovolit si.

Rozdíl ve výsledném pokrmu je opravdu znát.

OVOCE

Pečení s ovocem je skvělé. Vždy používejte opravdu zralé kousky, které jsou šťavnaté a plné chuti. Ne vždy ale můžeme najít dobré čerstvé ovoce, proto mimo sezónu sahám po ovoci mraženém, které má často dokonce i lepší chuť. Selský rozum nám radí, abychom ovoce před použitím rozmrazili, opak je ale pravdou. Pokud používáme mražené ovoce do těsta, či třeba jako náplň do koláče, vždy ho přidáváme ihned z mrazáku. V troubě se bude vlivem vysoké teploty rozmrazovat postupně, takže nepustí vodu. Pokud bychom naopak přidali do těsta ovoce již rozmražené, bylo by zcela vodové.

VEJCE

Pokud není uvedeno v receptu jinak, pečtu vždy s vejci velikosti M z domácího či jiného volného chovu.

CUKR

V receptech se můžete setkat se třemi základními druhy cukrů – bílým krupicovým, moučkovým a třtinovým. Klasický bílý krupicový cukr ani moučkový tu nemusím dlouze představovat. Třtinový cukr má svou specifickou chuť i vůni, a dezertům tak dodá lehce karamelové aroma.

Dalším cukrem, který používám ve svých receptech, je cukr vanilkový. Ten můžete využít buď kupovaný, nebo domácí.

Posledním druhem je cukr muscovado. Jedná se o speciální druh lehce vlhkého cukru s vyšším podílem melasy. Díky němu budou například sušen-

ky krásně vláčné a jejich chuť bude plnější a lehce karamelová. Můžete ho pořídit například ve zdravotních výživách či na internetu.

MLÉKO A SMETANA

Pokud není v receptu uvedeno jinak, vždy na pečení používám plnotučné mléko. Jak je známo, tuk je nositelem chuti, takže pokud byste používali mléko odtučněné, výsledný dezert nebude tak dobrý.

Smetanu kupuji takovou, která je označená na šlehaní s minimálním obsahem tuku 33 %.

MOUKA

Kvalitní mouka je základem každého pečení, a i v tomto případě platí, že čím lepší je mouka, tím lepší bude výsledný upečený pokrm. Je určitě dobré si připlatit pár korun a nekupovat ty nejlevnější. Do pečení také doporučuji mouku prosít přes jemnější sítko, díky tomu bude dezert ještě o krapet vláčnější a nakypřenější.

OLEJ

Olej na pečení doporučuji řepkový, jelikož nejlépe snáší vysoké teploty, na rozdíl od olivového či slunečnicového.

MÁSLO

Další důležitou surovinou na pečení je bezesporu máslo. To dodává dezertům jedinečnou chuť a nelze ho ničím jiným nahradit. Ztužené tuky nejsou

k pečení vhodné a dezert z nich zkrátka nebude dobrý. Proto vždy používejte pravé máslo, a to vyrobené v České republice s minimálním obsahem tuku 82%. Pečte raději méně, ale o to kvalitněji.

SMETANOVÝ SÝR

Smetanový či krémový sýr je základem každého dobrého cheesecaku, ale často ho používám také jako součást krémů do dortů. Doporučuji se podívat po privátních značkách jednotlivých obchodních řetězců a určitě najdete skvělou variantu v dobré cenové výši, většinou v balení o 200 g.

VANILKA

Mojí další oblíbenou surovinou je vanilka. Víím, že vanilkové lusky jsou velmi drahé, proto ráda používám vanilkové pasty. Při jejím kupování si však musíte dávat pozor, zda opravdu obsahuje semínka z vanilky a v jakém poměru. Jejich obsah by rozhodně neměl být nižší než 40%. Jedna lžička nahrazuje jeden vanilkový lusku.

Do pečení často používám i vanilkový extrakt, u kterého je také důležité koukat na složení. Vždy použijte ten, které má označení „extrakt“, nikoliv „aroma“ či „vanilinové aroma“.



Pomocníci v kuchyni

ROBOT

Robot je v kuchyni mým největším pomocníkem. Pokud o něm uvažujete, určitě do něj investujte, protože vám ušetří opravdu mnoho práce a času. Vyberte takového, který bude splňovat veškeré funkce, které od něj očekáváte. Já sama používám KitchenAid a je opravdu vynikající.

Kvalitní robot vám vydrží mnoho let, nedám na něj dopustit zejména u kynutého těsta, které mám hotové takřka bez práce. Zvládá však také veškeré šlehání či míchání.

Navíc většina značek prodává k robotům i bohaté příslušenství jako je mlýnek, mixér nebo odšťavňovač, takže ušetříte i místo v kuchyni.

RUČNÍ ŠLEHAČ

Ačkoliv mám robota, často sáhnu i po ručním šlehači, a to například u odpalovaného těsta, které se mi zkrátka pomocí ručního šlehače dělá nejlépe. Takže pokud robot doma nemáte, ruční šlehač je naprosto nutností.

TŘI STEJNÉ FORMY A VÁŽENÍ KORPUSŮ

V téměř veškerých mých receptech na dorty si můžete všimnout, že používám vždy tři stejné formy a vám doporučuji to samé. Pokud si kupujete formy nové, vemte rovnou tři kusy, ušetříte si tím mnoho práce a času. Navíc korpusy nemusíte prořezávat a všechny budou stejně vysoké.

Pokud používáte více forem, doporučuji je pro přesnost ještě před vložením do trouby vždy zvážit, abyste věděli, že je množství těsta ve všech formách opravdu stejné.

ZÁKLADNÍ FORMY, KTERÉ BUDETE POTŘEBOVAT

- forma o průměru 26 cm
- 3× o průměru 18–20 cm
- 3× o průměru 15–16 cm
- velká forma na koláč o průměru 28 cm
- forma na chlebiček o rozměrech cca 30×12 cm

BÁBOVKOVÉ FORMY

Doporučuji koupit kvalitní formy z litého hliníku, které vám vydrží roky. Můžete se porozhlédnout po značce Nordic Ware, která vyrábí jedny z nejkvalitnějších forem.

OLEJ VE SPREJI

Skvělým pomocníkem při pečení je olej ve spreji, který výhradně používám na vymazávání forem. Díky jemnému rozprašovači je vrstva ve formě opravdu tenká, takže na povrchu upečeného dezertu nezanechá žádné stopy.

CUKRÁŘSKÉ SÁČKY A ZDOBICÍ ŠPIČKY

Nevyužijete je úplně v každém receptu, ale je dobré je mít doma, především pro přípravu zákusků

a dortů. Sáček doporučuji silikonový, vydrží vám déle, a pokud pečete často, jednorázové sáčky se nevyplatí. Špičky kupuji nerezové. Nejlepší prodává značka Wilton. Stačí vám jedna kulatá hladká, jedna úzká a dvě řezané na zdobení.

TEPLOMĚR

Dalším skvělým pomocníkem, který v mé kuchyni nesmí chybět, je potravinový teploměr. Využít ho můžete takřka u každého třeňého těsta. Měření vnitřní teploty dezertu zabráníte tomu, aby byl vysušený. U většiny těst je hranice 95–100 °C, u kynutých těst typu vánočka je to pak 90 °C.

PEČICÍ ZÁVAŽÍ

Pečicí závaží, ať už keramické či například fazole, se používá při pečení koláčového těsta v případě, že

chcete připravit nepečenou náplň. Více se můžete dozvědět u receptu na koláčové těsto na str. 48.

OTOČNÝ STOJAN

Otočný stojan je výborným pomocníkem při přípravě dortů, nejvíce ho oceníte zejména u jejich zahlazování. Díky tomu, že stojan roztočíte a k dortu přitisknete zahlazovací cukrářskou kartu, vytvoříte krásně hladký povrch.

FLAMBOVACÍ PISTOLE

Toto je přesně nástroj, který se hodí pouze jednou za čas, ale je určitě dobré mít takového pomocníka doma. Kvalitní vám vydrží roky a zcela jistě za ni budete rádi. Díky ní vytvoříte karamelovou krustičku na crème brûlée či opálíte meringue.



Tipy

POVOLENÉ A STUDENÉ MÁSLA

Konečně máte čas na recept, který jste chtěli upéct bůhví jak dlouho, už se na něj chcete vrhnout a najednou si všimnete, že je v receptu uvedeno změkklé máslo? Ani vám nebudu říkat, kolikrát se mi to také stalo, když jsem s pečením začínala. Teplota je pro proces pečení důležitá i u ostatních surovin, ale u másla to poznáte již při přípravě.

Jakmile je v receptu uvedeno změkklé máslo, velmi často se šlehá společně s cukrem. No a zkuste si to s tuhým máslem. Správně změkklé máslo je vyndané z lednice alespoň hodinu a půl před pečením. Studené máslo, které je přímo vyndané z lednice, se naopak používá u křehkého těsta, které musí držet tvar. Pro správné provedení receptu je tedy klíčové teplotu másla vždy dodržovat.

PŘÍPRAVA

Doporučuji si pečlivě přečíst celý recept dřív, než s pečením vůbec začnete, a nachystat si veškeré suroviny. Není nic horšího, než až při pečení zjistit, že je například potřeba nechat ztuhnout krém několik hodin nebo že vám nějaká klíčová surovina chybí.

NESPĚCHAT

Pokud nemáte čas nebo náladu, tak prostě nepečte. Je důležité dodržovat čas jednotlivých kroků, pečení se zkrátka uspíšit nedá.

POKOJOVÁ TEPLOTA

Dávejte pozor, aby veškeré suroviny, které přijdou do trouby, měly pokojovou teplotu. Pokud budete péct z mléka a vajec z lednice, z mouky pokojo-

vé teploty, a navíc z horkého rozpuštěného másla, výsledek nebude zkrátka dobrý a výsledné těsto bude nejspíše sražené. To však poznáte až po vyndání z trouby.

STUDENÁ ŠLEHAČKA

Ačkoliv většina ingrediencí by u pečení měla být mít pokojovou teplotu, u smetany ke šlehání to neplatí. Pokud ze smetany chceme vyšlehat hustou a nadýchanou šlehačku, musí být zcela ledová a přímo vytažená z lednice, jinak se nám ji nepodaří vyšlehat ani tím nejlepším šlehačem.

SŮL

Pokud není uvedeno jinak, vždy do sladkého pečeni přidejte velkou špetku soli, jelikož zvýrazňuje sladkou chuť.

CO S BÍLKÝ ČI ŽLOUTKY

V receptech se často objevuje využití pouze bílků či žloutků. Sama velmi nerada plýtvám, proto se je vždy snažím využít, jak jen to nejlépe jde. Zbylé bílky jednoduše můžete uchovávat v lednici v otevřené misce až okolo 15 dnů, naopak žloutky jsou na uchování náročnější. Skladujeme je v hrníčku se lžící oleje zalité vodou, aby neoschly. Nakonec hrneček přetáhneme potravinovou fólií. Ale i tímto způsobem uchované žloutky vydrží maximálně 5 dnů.

VÁŽENÍ

Zatímco u vaření slaných pokrmů často není až tak nutné používat váhu, u pečení je to nutností.



Od oka se zkrátka dané množství přidává jen velmi těžko a obzvlášť, pokud s pečením zrovna začínáte, a ještě to nemáte takzvaně „v oku“. Proto doporučuji opravdu vše vážit. V mých receptech si můžete všimnout, že používám gramy i u tekutin. Přijde mi to přesnější než mililitry. Navíc ne všichni mají doma váhu, u které lze změnit jednotku. Dávejte na to tedy, prosím, pozor, gramy \neq mililitry.

ALOBAL NAVRCH

Pokud se vám při pečení zdá, že povrch dezertu je již upečený a začíná se připalovat, ale vnitřek je stá-

le syrový, jednoduše zakryjte vršek bábovky, dortu, vánočky či třeba chlebičku alobalem. Ten teplo a záření odrazí a dezert se tak dodělá bez toho, aby měl připálený vršek.

PRÁCE S TĚSTEM

Jestliže není uvedeno jinak, připravené těsto vždy ihned vložte do rozpálené trouby. Proto si raději připravte formu již na začátku pečení, aby těsto nemuselo stát. Troubu během pečení zbytečně neotevírejte a to zejména na začátku pečení.



Jaro

POMERANČOVO-RUMOVÝ BERÁNEK
MAZANEC
SEMLOR
BOSTON CREAM PIE
BLONDIES S VLAŠSKÝMI OŘECHY
KYNUTÉ LÍVANCE
VANILKOVÉ ÉCLAIRKY
PISTÁCIOVÁ BÁBOVKA
COOKIES
ČOKO DORTÍK S JAHODAMI
TRADIČNÍ VĚNEČKY
CITRONOVÉ MADLENKY
PANNA COTTA S JAHODOVOU OMÁČKOU
ZÁKLADNÍ KOLÁČOVÉ TĚSTO
KOLÁČ S JOGURTOVOU NÁPLNÍ
KOLÁČ S PUDINKOVÝM KRÉMEM
JAHODOVÝ DORT

Pomerančovo–rumový beránek

Beránek patří mezi tradiční velikonoční recepty, a proto jsem ho zařadila i do mé knihy. Receptů na klasického beránka je všude spousta, a tak jsem se rozhodla pro tuto možná na první pohled neobvyklou kombinaci, která vás jistě osloví. Rumu se nemusíte vůbec bát, během pečení se veškerý alkohol vypaří a zbude pouze aroma.

NÁROČNOST, MNOŽSTVÍ/VELIKOST:

- snadné
- malá forma na beránka

SUROVINY:

- 85 g změkklého másla
- 50 g krupicového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru (20 g)
- 2 vejce
- 125 g tučného tvarohu ve vaničce
- 3 lžíce mléka
- 5 lžic rumu
- 4 lžíce pomerančové šťávy
- kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče
- 125 g polohrubé mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- špetka soli

- máslo na vymazání a hrubá mouka na vysypání formy
- moučkový cukr na posypání

Troubu si předeřhřejeme na 170 °C. Formu na beránka řádně vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou, nesmíme zapomenout také na hrany formy. Snažte se formu vymazat opravdu dokonale, aby vám šel beránek dobře vyklopit.

Změkklé máslo přesuneme společně s krupicovým i vanilkovým cukrem do mísy a vyšleháme ručním šlehačem či v robotu na střední rychlost zhruba 4 minuty do světlé a nadýchané pěny. Oddělíme bílky od žloutků a žloutky nyní začneme postupně zašlehávat do těsta. Když jsou oba žloutky zapracované, přidáme tvaroh, mléko, rum, pomerančovou šťávu a kůru a opět pečlivě zašleháme.

Ve vedlejší míse smícháme mouku, kypřicí prášek a sůl, poté tuto směs opatrně pouhým podebíráním zapracujeme stěrkou do těsta. Nakonec přidáme dotuha vyšlehaný sníh a opět stěrkou lehce vmícháme. S těstem pracujeme opatrně, aby v něm zůstalo co nejvíce vzduchových bublinek.

Těsto nalijeme do připravené formy, uhladíme a vložíme do rozpálené trouby zhruba na 45 minut, nebo dokud není beránek krásně zlatavý. Upečený by měl být nafouklý a lehce odtažený od stěn formy. Po upečení opatrně vyndáme z trouby a necháme alespoň 10 minut vychladnout ve formě.

Po 10 minutách beránka z formy vyklopíme a necháme položeného na mřížce zcela vychladnout. Pokud se vám nedaří beránka vyklopit, položte na formu mokrou utěrku.

Beránka posypeme moučkovým cukrem a podáváme.



Mazanec

Mazanec je dalším tradičním velikonočním receptem, který zde nesmí chybět. Přiznám se, že jsem nikdy nebyla velkou fanynkou podobných kynutých těst. To se však změnilo ve chvíli, kdy jsem mazanec sama poprvé udělala a naprosto jsem se do něj zamilovala. Vám se po jeho ochutnání stane určitě to samé!

NÁROČNOST, MNOŽSTVÍ/VELIKOST:

- středně náročné
- jeden velký mazanec

SUROVINY:

Na těsto:

- 20 g čerstvého droždí
- 160 g mléka
- 270 g hladké mouky
- 80 g krupicového cukru
- 100 g polohrubé mouky
- 110 g rozehřátého másla
- 4 žloutky
- kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- kůra z poloviny chemicky neošetřeného pomeranče
- 1 lžice rumu
- 1 lžička vanilkové pasty či vanilkový lusk
- špetka soli
- 40 g mandlových plátek
- 50 g rozinek

Na závěr:

- prošlehané vejce na potřetí
- 25 g rozpuštěného másla

Odvážíme si všechny suroviny. Ve velké míse smícháme droždí, polovinu vlažného mléka, lžici hladké mouky a cukru. Vše promícháme a necháme 15 minut vzejít kvásek. Když je kvásek aktivní a krásně nabublaný, přidáme hrubou mouku, zbytek hladké mouky, zbylý cukr a mléko, máslo, žloutky, kůru z citronu i pomeranče, rum, vanilkovou pastu a špetku soli. Vypracujeme tuhé a hladké těsto. Hněteme ho alespoň 8 minut v robotu. Pokud ho nemáme, hněteme těsto ručně ještě déle. Správně uhnětené těsto poznáme tak, že se již nelepí na mísu ani na hák, je krásně pružné a lesklé. V tuto chvíli přidáme polovinu mandlových plátek a veškeré rozinky a řádně je zapracujeme do těsta.

Z těsta vytvoříme kouli, lehce poprášíme moukou, zakryjeme mísu utěrkou a necháme na teplém místě kynout alespoň 1 hodinu. Když nám těsto zdvojnásobí svůj objem, vyklopíme ho na lehce pomoučený váh a ještě párkrát prohněteme. Z těsta vytvarujeme tvarem pravidelný bochánek a položíme ho na plech vyložený pečicím papírem. Zakrytý utěrkou necháme kynout další hodinu.

Když nám mazanec nakynul, předejhřejeme si troubu na 200 °C, potřeme ho prošlehaným vejcem a posypeme zbylými mandlemi. Abychom měli jistotu, že se mazanec nerozjede do stran, doporučuji ho propíchat špejlemi.

Vložíme do rozpálené trouby na 10 minut, poté snížíme teplotu na 150 °C a pečeme dalších zhruba 45 minut, dokud nám hezky nezezlátne na povrchu. Před vytažením z trouby zkontrolujeme pomocí špejle, zda je opravdu dopečený. Špejle by měla být po vytažení zcela suchá. Pokud není, zakryjeme mazanec alobalem a pečeme dalších 10 minut.

Po vytažení z trouby ihned potřeme rozpuštěným máslem, přesuneme na mřížku a necháme vychladnout.



Semlor

Semlor je typický švédský velikonoční dezert. Jedná se o bulky z kynutého těsta plněné mandlemi ovoněnými kardamomem. V kombinaci se šlehačkou je tento zákusek prostě dokonalý. Musí se však podávat čerstvý, jinak lehce ztrácí vláčnost. Jedná se o časově náročnější dezert, takže s tím počítejte dopředu. Ta chuť však opravdu stojí za to!

NÁROČNOST, MNOŽSTVÍ/VELIKOST:

- středně náročné
- cca 12 kusů

SUROVINY:

Na těsto:

- 150 g mléka
- 360 g hladké mouky
- sáček sušeného droždí
- 120 g změkklého másla
- 90 g krupicového cukru
- 1 vejce
- špetka soli
- vejce a 3 lžíce mléka na potřetí

Na náplň:

- 120 g neloupaných mandlí
- 60 g moučkového cukru
- 40 g mléka
- 1,5 lžičky kardamomu

Na závěr:

- 450 g 33 % smetany ke šlehání
- moučkový cukr na ozdobu

Začneme přípravou těsta. Mléko lehce zahřejeme, poté ho v míse od robotu či jiné velké míse smícháme s 200 g mouky a droždím a necháme 10 minut odpočívat. Když je těsto odleželé, přidáme zbylou mouku, změkklé máslo, cukr, vejce a špetku soli a hněteme v robotu 10 minut. Pokud robot nemáme, hněteme těsto ručně o něco déle.

Po 10 minutách by mělo být těsto krásně hladké, vláčné, lesklé, lehce lepivé a hlavně elastické. Takto těsto necháme odpočívat na teplém místě dalších alespoň 25 minut.

Lehce nakynuté těsto párkrát prohněteme, poté ho rozdělíme na 12 stejně velkých kousků o váze asi 65 g. Z nich vytvarujeme pomocí dlaně koulením po pracovní ploše malé bochánky. Ty přesuneme na plech vyložený pečicím papírem, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout dalších 90 minut.

Když jsou vykynuté, přehřejeme troubu na 220 °C. Vejce lehce prošleháme s mlékem, poté celé bochánky potřeme a vložíme do rozpálené trouby na 12 minut. V troubě by se měly nafouknout a krásně zezlátnout.

Když jsou již upečené, vyndáme plech z trouby a necháme je zcela vychladnout.

Mandle rozmixujeme najemno. Vychladlým bochánkům uřízneme vršky a vnitřky vydlabeme. Vydlabané těsto poté společně s moučkovým cukrem, mlékem a kardamomem přidáme k rozmixovaným mandlím a párkrát mixérem zapulzujeme, dokud se celá směs nespojí a nevznikne nám kompaktní těstíčko.

Takto připravenou směsí naplníme jednotlivé bochánky, pomocí cukrářského sáčku s řezanou špičkou ozdobíme vyšlehanou šlehačkou, přiklopíme vrškem bochánku, pocukrujeme a máme hotovo!