



BEZLEPKOVÁ SAMOKYPŘÍCÍ SMĚS NA PEČENÍ BISCUITS & COOKIES

JEDNODUCHÉ A OSVĚDČENÉ RECEPTY
NA VÁNOČNÍ CUKROVÍ, SUŠENKY, COOKIES,
KŘEHKÉ KOLÁČE A QUICHE

OBSAH

I. VÁNOČNÍ CUKROVÍ, SUŠENKY A COOKIES	3
Vanilkové rohlíčky	4
Linecká kolečka	5
Medové kroužky	6
Sádlové karobky	7
Čokoládová kolečka s mandlí	8
Perníčky	9
Vánoční jogurtáčky	10
Plněné ořechy	11
Mandlové oválky	12
Vinné hvězdičky	13
Kokosovo-medové pracny	14
Základní máslové sušenky	15
Cookies podle Alžběty	16
Jahůdková srdíčka	17
Pistáciové čtyřlístky	18
Babiččiny máslové sušenky	19
Kakaové sušenky	20
Sýrové kreky nejen k vínu	21
 II. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE PRO KAŽDÉ ROČNÍ OBDOBÍ	 22
Křehký čokoládový koláč	23
Rebarborová pochoutka s mandlovým krémem	24
Křehký koláč se žloutkovým krémem a malinami	25
Letní jahodová vánice	26
Tvarožník	27
Křehký jablečný koláč	28
Koláč s pudinko-tvarohovou náplní a ovocem	29
Citrónový Meringue Pie	30
Křehký karamelový koláč	31
Křehký „jakoby“ cheesecake s jahodami	32
Strouhaný tvarohový koláč	33
Hraběčiny řezy	34
Piškotová roláda	35
 III. SLANÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE	 36
Quiche lorraine neboli Lotrinský koláč	37
Bramborový quiche	38
Špenátový quiche	39
Slaný koláč s hruškami, nivou a ořechy	40
Masovo-chlebový quiche	41
 VIZITKY EXTERNÍCH AUTOREK A DALŠÍ ZDROJE	 42

I. VÁNOČNÍ CUKROVÍ, SUŠENKY A COOKIES

Uvidíte někde krásnou fotografii sušenek nebo ochutnáte u kamarádky nový druh cukroví a už Vás svrbí ruce? Pak neváhejte, vytáhněte ze skříňky váleček, na stůl vysypte formičky a vykrajovátko a pusťte se do toho! Tahle chvíle je jen vaše. S našimi recepty a směsí **BISCUITS & COOKIES** si můžete být jistí, že výsledek vašeho snažení potěší Vás i Vaše blízké. Základní recepty si navíc můžete obměňovat podle svých chutí a fantazie a vytvářet tak zbrusu nové druhy. Tak šup šup, dejte se do práce!



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Malé, velké, tlusté, tenké – co rodina, to specifický tvar a velikost vanilkových rohlíčků. Jedno je však jisté, jejich jemné chuti a sladké vůni vanilky odolá jen málokdo a tak na vánočním stole zkrátka nemohou chybět.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 145 g másla
- 70 g jemně mletých slunečnicových semínek
- 1 vejce XL nebo 2 vejce M
- 30 g moučkového cukru
- 1 „střídma“ čajová lžička guarové gumy
- 1 čajová lžička sušené citrónové kůry (jemně mleté)

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí rohlíčkům lahodnou vlácnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme mletá slunečnicová semínka, guarovou gumu a strouhanou citrónovou kůru a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky a rukama tvoříme rohlíčky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe. Jé možné použít též formičky na rohlíčky.
5. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.

Z této várky upečeme 70 rohlíčků.



Foto: Adveni

LINECKÁ KOLEČKA

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Obyvatelé Linze o nich dost možná nikdy neslyšeli. To však nic nemění na skutečnosti, že linecká kolečka patří v Čechách k nejoblíbenějším druhům vánočního cukroví. A nejen vánočního, vždyť linecké se peče i na Velikonoce a v některých rodinách prostě jen tak.

Ingredience

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
100 g másla
50 g moučkového cukru
1 větší vejce
2 g citronové kůry
2 ml citronové šťávy
marmeláda na slepení
moučkový cukr na obalení

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme strouhanou citronovou kůru a zlehka promícháme.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, vejce a citronovou šťávu. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka – polovinu s otvorem a polovinu bez otvoru. Kolečka rovnáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Vychladlá kolečka slepujeme marmeládou a obalujeme v moučkovém cukru.

Z této várky upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



Foto: Adveni

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



Jak připravuje linecké cukroví
ze Žluté směsi BISCUITS
& COOKIES Zdeňka Piklová,
můžete zhlédnout zde:



MEDOVÉ KROUŽKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Milujete chuť perníkového koření? Nedáte dopustit na med? Láká vás víc karob než kakao? Pak máte hned tři pádné důvody, proč vyzkoušet tyto medové kroužky. Ten čtvrtý a nejdůležitější ovšem je, že se jedná o mimořádně dobré cukroví, které vás jen tak neomrzí. Posypku si zvolte dle svých preferencí – my doporučujeme kokos či vlašské ořechy, ale skvělou službu vám prokážou např. i sezamová semínka. Čokoládová poleva na závěr je čistě dobrovolná.

Ingredience

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 150 g medu
- 100 g másla nebo Hery
- 10 g karobového prášku
- 1 lžička perníkového koření
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek
- 1 celé vejce na potřetí sekané vlašské ořechy nebo mletý kokos na posypání

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztuženého tuku (nebo másla či kokosového oleje)

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto. Necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Vyválíme delší válečky, z nichž krájíme kousky, které stáčíme do kroužků.
3. Položíme na plech vyložený pečicím papírem.
4. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými ořechy nebo kokosem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dozlatova.
6. Vychladlé kroužky postříkáme čokoládovou polevou.

Postup přípravy polevy

1. Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna roztahujeme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít.
2. Metličkou mícháme.
3. Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Z této várky upečeme 65 kroužků.

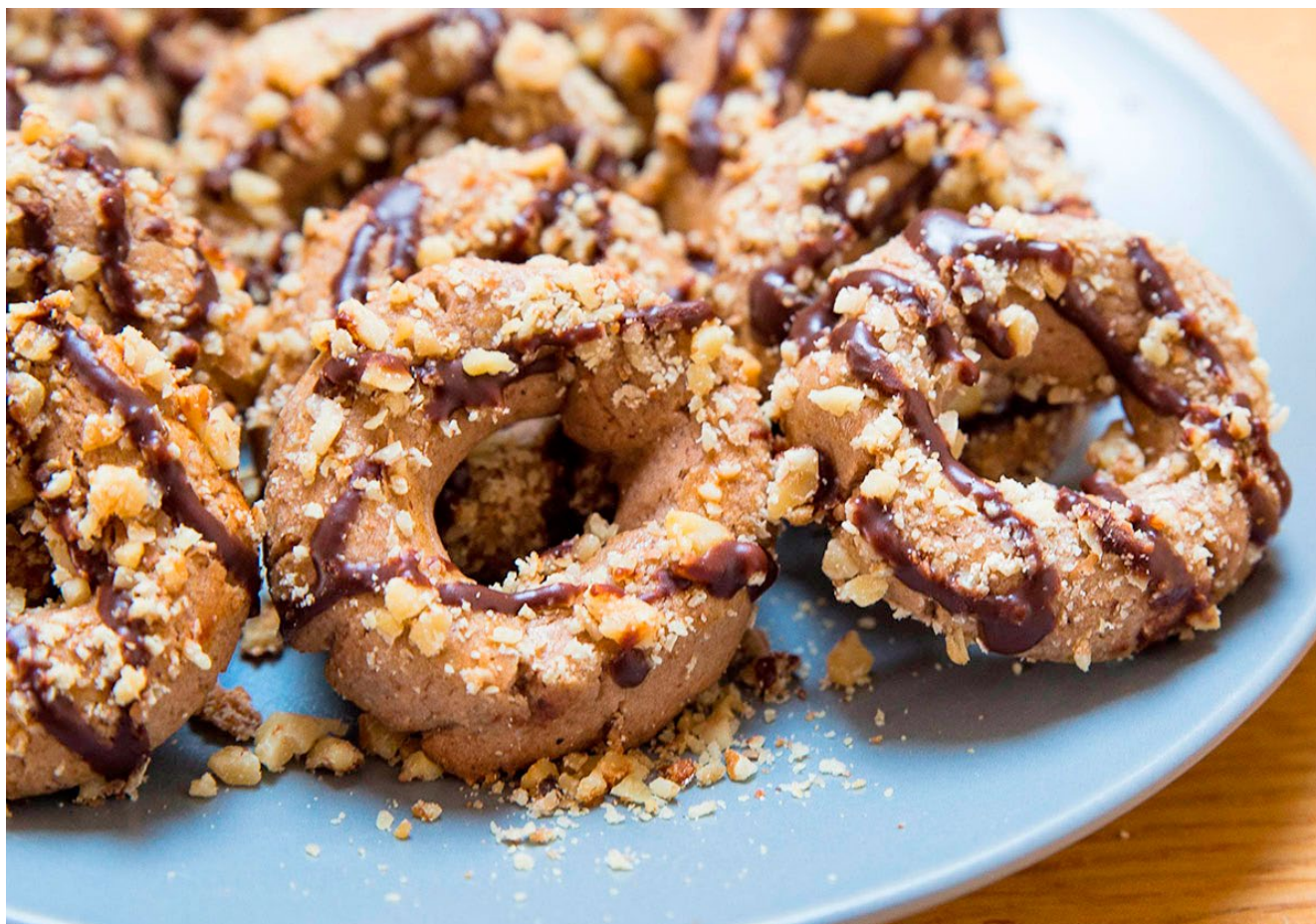


Foto: Adveni

SÁDLOVÉ KAROBKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez mléka ✓ Bez vajec

Sádlové cukroví bylo dlouho opomíjeno, ale v posledních letech, kdy se řada hospodyněk vrací k osvědčeným receptům svých maminek a babiček, si opět hledá svou cestu na výsluní. Minimum ingrediencí i času nutného k přípravě a odležení z něj dělají ideálního kandidáta na tzv. „last minute“ pečení. Nás si navíc získalo svou křehkostí a jemnou (nepřeslazenou) chutí. Variantu s karobem uvítají alergici na kakao a čokoládu. Jen pozor, na závěr si musejí odpustit čokoládovou polevu.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g moučkového cukru
- 20 g karobového prášku
- 140 g sádla
- 1 vanilkový cukr

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztužený tuk (nebo máslo či kokosový olej)

Zdobení

půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout.
2. Tvarujeme kuličky o průměru 2–2,5 cm, které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Do každé kuličky vmáčkneme půlku oloupané mandle.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 15 minut.
4. Vychladlé karobky namáčíme z poloviny do vlažné čokoládové polevy.

Postup přípravy polevy:

1. Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehevujeme ve vodní lázni.
2. Voda nesmí vřít. Metličkou mícháme.
3. Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Z této várky upečeme 60 karobek.



Foto: Adveni

ČOKOLÁDOVÁ KOLEČKA S MANDLÍ

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pro milovníky čokoládových sušenek je tu tmavá verze oblíbeného lineckého cukroví. Kakaová kolečka slepená Nutellou a politá čokoládovou polevou uspokojí všechny mlsouny. Nic vám však nebrání nahradit Nutellu libovolným oblíbeným krémem – ořechovým, karamelovým, kávovým... volba je jen na vás.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžice kakaa
- 1 větší vejce
- Nutella na slepení

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztužený tuk (nebo máslo či kokosový olej)

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a kakaem a prosejeme na vál.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít těž kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka, která rovnáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.
4. Polovinu vychladlých koleček potřeme Nutellou, přikryjeme zbylými kolečky, namočíme do čokoládové polevy a ozdobíme loupánými mandlemi.

Z této várky upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.

Zdobení

půlky oloupaných mandlí



Foto: Adveni

PERNÍČKY

Autor: La Hoda bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tradiční české Vánoce se neobejdou bez medových perníčků. A nejen Vánoce. Perníčky ve tvaru vajíček, zajíčků a kuřátek se pečou i na Velikonoce. A zdobená perníková srdce zase doprovází poutě a nejrůznější lidové slavnosti po celé zemi. Tato bezlepková varianta klasického receptu Vás okouzlí nejen výbornou chutí, ale i dlouhou trvanlivostí.

Ingredience

- 500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 120 g moučkového cukru
- 150 medu
- 100 g másla nebo Hery
- 1 lžice perníkového koření
- 2 celá vejce

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo, vejce, med a koření. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
3. Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme minimálně na 24 hod do chladničky. Poté z těsta ukrojíme 1/3, prohněteme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 3 mm. Vykrajujeme libovolné tvary a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Mezi perníčky ponecháváme větší rozestupy. Takto postupujeme, dokud nezpracujeme celou dávku těsta.
4. Vykrájené perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 10 minut v troubě rozehřáté na 170 °C do zlatova.
5. Perníčky jsou poměrně světlé. Pokud chcete barvu tmavě hnědou, v prvním kroku pracovního postupu přidejte 2 lžice kakaa.

Z této várky vytvoříme 40 perníčků střední velikosti.



Foto: La Hoda bez lepku

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



Návrhy zdobení
perníčků jsme pro
vás připravili zde:



VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Připadá vám spojení „lehké vánoční cukroví“ jako protimluv? Pak jste ještě nezkusili Vánoční jogurtáčky Heleny Vybíralové. Jogurt dodává těstu příjemnou vláčnost a krému osvěžující nakyslou chuť. Upečte je na nejbližší Vánoce a my vám zaručujeme, že prosbu „dáš mi recept“ uslyšíte častěji než kdykoliv předtím. O pochvalách nemluvě.

Ingredience

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 60 g moučkového cukru
- 100 g másla nebo Hery
- 80 g bílého jogurtu
- 1 lžička citronové šťávy

Jogurtový krém

- 120 g másla
- 10 g moučkového cukru
- 40 g bílého jogurtu
- 1 vanilkový cukr

Poleva

- 80 g moučkového cukru
- 20 g bílku
- 5 g citronové šťávy

Zdobení

cukrářské zdobení

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Polovinu jogurtáčků namáčíme do polevy, klademe na mřížku a ještě než poleva zcela zaschne, zdobíme. Slepujeme jogurtovým krémem.

Postup přípravy polevy:

1. Bílek, cukr a citronovou šťávu vyšleháme do hladké lesklé polevy.

Postup přípravy krému:

1. Utřeme do pěny máslo s cukrem a vanilkovým cukrem.
2. Postupně zašleháme jogurt.

Z této várky upečeme 90 jogurtáčků, tedy po slepení dostaneme 45 ks cukroví.



Foto: Adveni

PLNĚNÉ OŘECHY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

Někdo má rád „suché“ cukroví typu vanilkové rohlíčky nebo pracny, jiný nedá dopustit na poctivou porci sladkého krému. Pokud patříte do druhé skupiny a navíc fandíte ořechům, pak je tohle recept právě pro vás. Křehké těsto, ořechovo-karamelový krém a čokoládová poleva. Kalorie raději nepočítat!

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 200 g Hery
- 125 g moučkového cukru
- 90 g jemně mletých slunečnicových semínek
- 10 g strouhané citronové kůry
- ½ lžičky mleté skořice
- špetka mletého hřebíčku

Na dohotovení

- 1 plechovka Salka
- 1 lžice rumu
- hrst mletých vlašských ořechů
- 125 g másla

Čokoládová poleva

- 130 g čokolády na vaření
- 120 g ztuženého tuku (nebo másla či kokosového oleje)

Pracovní postup

1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí ořechům lahodnou vlácnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, skořici a hřebíček, a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme Heru. Hněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 15 minut, nejlépe však do druhého dne. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky, které vtačujeme do formiček na ořechy. Ty pak klademe vedle sebe na plech. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 8 minut.
5. Zatímco se ořechy budou péct a chladnout, připravíme si krém. Uzavřenou plechovku Salka ponoříme do hrnce s vodou a vaříme cca 2 hodiny. Otevřeme až po vychladnutí. Zkaramelizované Salko smícháme s ořechy a rumem a vešleháme máslo.
6. Hotové vychladnuté ořechy slepujeme krémem a zdobíme čokoládovou polevou (můžeme namočit ½ ořechu do polevy, nebo ořechy polevou pocákat).

Z této várky vytvoříme 80 půlek ořechů, tj. 40 kousků plněných ořechů.



Foto: Adveni

MANDLOVÉ OVÁLKY

Autor: Helena Vybíralová**

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pokud patříte k milovníkům kávy, pak byste měli zbystřit. Tyhle oválky vás dostanou lahodnou kombinací jemného mandlového těsta s výrazným kávovým krémem a polevou. Jsou skvělým tipem na méně tradiční vánoční cukroví, ale klidně si je můžete upéct jen tak k nedělní kávě. Nenechte se odradit trojbojem těsto-krém-poleva. Dokončení oválků vám sice zabere nějaký ten čas, ale výsledek za to určitě stojí. A recept na krém či polevu s úspěchem uplatníte i u jiných druhů cukroví.

Ingredience

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
50 g moučkového cukru
180 g másla nebo Hery
150 g oloupaných mletých mandlí
3 lžice rumu

Kávový krém

90 g krystalového cukru
40 g ztuženého tuku
kapka rumu
250 g másla
1 vejce
mletá káva

Kávová poleva

130 g bílé čokolády
70 g ztuženého tuku
trochu mleté kávy nebo
jemné instantní kávy

Zdobení

půlky oloupaných mandlí

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme oválky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Polovinu vychladlých oválků namáčíme do kávové polevy, položíme na mřížku a než poleva ztuhne, ozdobíme půlkou mandle. Slepujeme kávovým krémem.

Postup přípravy polevy:

1. Rozlámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehríváme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít. Metličkou stále mícháme.
2. Nakonec vmícháme mletou kávu, ale můžeme použít také jemnou rozpustnou kávu.
3. Cukroví namáčíme do vlažné polevy (25–30 °C).

Postup přípravy krému:

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém. Do něj vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.

Z této várky upečeme 90 oválků, tedy po slepení dostaneme 45 ks cukroví.



Foto: Adveni

VINNÉ HVĚZDIČKY

Autor: Kateřina Jiroušková – Domácí dobroty bez lepku

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji ✓ Bez vajec

Jen tři ingredience, váleček a oblíbené vykrajovátko např. ve tvaru hvězdičky vám stačí, abyste vykouzili toto výborné cukroví. Těsto samo o sobě není vůbec sladké, proto při obalování nešetřete moučkovým cukrem a cukroví v něm obalujte ještě vlažné, ať na nich ulpí dostatečná vrstva.

Ingredience

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 200 g másla nebo Vegan Hery (novinka)
- 7 lžic bílého vína

Pracovní postup

1. Všechny ingredience smícháme dohromady a vzniklé těsto necháme alespoň 30 minut uležet v chladničce.
2. Poté je vyválíme na tenkou placku, vykrajíme požadované tvary (čím menší, tím lepší) a přemístíme na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě na horkovzduch při 180 °C cca 13 minut.
4. Ještě horké hned po upečení obalíme hojně v cukru. Jsou výborné!

Z této várky vytvoříme cca 80 ks drobných hvězdiček.



Foto: Kateřina Jiroušková – Domácí dobroty bez lepku

KOKOSOVO-MEDOVÉ PRACNY

Autor: recept inspirovaný vánoční přílohou časopisu Žena a Život

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Kakaové pracny s ořechy jsou klasika, na kterou nedáme dopustit. Ale tahle světlá varianta s kokosem a medem má také něco do sebe. Cukroví je hotové raz dva a doslova se rozplývá na jazyku.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g strouhaného kokosu
- 50 g moučkového cukru
- 1 lžice medu
- 120 g másla, změkklého + na vymazání formiček
- 1 lžička citrónové šťávy
- 1 lžička rumu

Na obalení

- 50 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr

Pracovní postup

1. Na vál prosejeme mouku, přidáme kokos, cukr, med, máslo, citronovou šťávu i rum a vypracujeme vláčné těsto.
2. Z těsta vyválíme váleček, odkrajujeme z něj kousky a vtláčujeme je do máslem vymazaných formiček na pracny.
3. Přeneseme je na plech a pečeme při teplotě 160 °C zhruba 8–10 minut.
4. Ještě teplé pracny vyklopíme a obalujeme v moučkovém cukru, do kterého přidáme 1 sáček cukru vanilkového.

Z této várky upečeme 35 větších pracen.



Foto: Adveni

ZÁKLADNÍ MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: ADVENI

✓ Bez lepku ✓ Bez vajec ✓ Bez sóji

Máslové sušenky jsou klasika, která nikdy neomrzí. Se směsí BISCUITS & COOKIES je to super jednoduché a může to být i zábava – zvláště pokud si pořídíte hravá razítka na sušenky. Doporučujeme podávat je s kvalitním čajem o páté jako praví Angličané.

Ingredience

160 g Bezlepkové samokypřící
směsi na pečení BISCUITS
& COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
70 g cukru moučka
40 g másla
60 ml mléka

Pracovní postup

1. Smícháme suché složky. Do této směsi rozsekáme změkklé máslo a přilijeme mléko. Zpracujeme na hladké těsto a necháme odpočinout v lednici cca 30 minut.
2. Odebíráme kousky těsta a tvarujeme kuličky o průměru zhruba 2 cm. Klademe na plech vyložený pečicím papírem. Každou kuličku palcem jemně „rozmáčkne“ do šířky.
3. V horkovzdušné troubě pečeme na 170 °C cca 15 minut.
4. Po upečení je nutné nechat sušenky chladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.

Poznámka: Sušenky je možné chuťově obměnit např. přidáním citronové šťávy, skořice, kaka, zeleného čaje. Ozdobit je můžeme ořechy, kousky čokolády či sušeného ovoce. Zkrátka, fantazii se meze nekladou.



Foto: Adveni

COOKIES PODLE ALŽBĚTY

Autor: Alžběta Švorcová*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pravé americké cookies jsou takovým pekařským oříškem. Docílit efektně popraskaný povrch a krásně vláčný střed není zrovna jednoduché. Nám se osvědčil tento recept Alžběty Švorcové, který jsme upravili na míru naší směsi BISCUITS & COOKIES.

Ingredience

110 g másla
300 g třtinového cukru
2 celá vejce
50 g kakaa
špetka soli
260 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
100 g hořké čokolády

Pracovní postup

1. V hrnečku rozpustíme změkklé máslo a necháme ho mírně zchladnout. Poté ho vyšleháme do pěny s vejci a cukrem.
2. Do mísy si prosejeme směs BISCUITS & COOKIES, kakao a přidáme špetku soli. Sypké ingredience promícháme s vyšlehanou směsí a důkladně zapracujeme. Nakonec zlehka vmícháme čokoládu, kterou jsme nahrubo nasekali.
3. Plech si vyložíme pečicím papírem. Malé hromádky těsta klademe na papír s dostatečnými rozestupy mezi sebou.
4. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 12 minut.

Poznámka: V receptu lze vynechat kakao a nahradit je odpovídajícím množstvím směsi BISCUITS & COOKIES. Hořkou čokoládu zas můžeme nahradit např. sekanými ořechy, rozinkami či brusinkami.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

JAHŮDKOVÁ SRDÍČKA

Autor: Helena Vybíralová **

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Linecké, perníkové, medové, vanilkové, čokoládové, kávové, karamelové, kokosové... To jsou klasické chuti, barvy a vůně, které k cukroví patří neodmyslitelně a jaksi automaticky. Co ale ozvláštnit táč s cukrovím řadou jemně růžových jahůdkových srdíček, (či řadou pastelově zelenkavých pistáciových čtyřlístků – o tom dále)? A rozhodně to nebude jen krásné barevné zpestření. Nadchne Vás i chuť a vůně, kterých u tohoto cukroví docílíme jednoduše díky pudinkovým práškům.

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 3 ks jahodových pudinkových prášků bez lepku*
- 60 g moučkového cukru
- 130 g másla nebo tuku
- 1 žloutek

*např. Amylon

Máslový jahodový krém

- 90 g krystalového cukru
- 40 g ztuženého tuku
- kapka rumu
- 250 g másla
- 1 vejce
- 4 lžice jahodové marmelády

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Vychladlá srdíčka slepujeme máslovým jahodovým krémem.

Postup přípravy krému

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Jahodovou marmeládu zapracujeme do krému.
5. Z této várky upečeme 80 srdíček, tedy po slepení dostaneme 40 ks cukroví.



Foto: Adveni

PISTÁCIOVÉ ČTYŘLÍSTKY

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jak víte z předchozího receptu, nápadem na jahodové pudinkové cukroví jsme se inspirovali v dílně Helenky Vybíralové. Pak jsme zaexperimentovali s pistácií a voilà – zde jsou pastelově zelenkavé pistáciové čtyřlístky. Nyní už zvědavě vyhlížíme další pudinky (tj. příchutě) bez lepku. Zdá se, že s Amylonem se nám blýská např. na meruňkové, matcha či dokonce aroniové cukroví! Říkal snad někdy někdo, že bezlepkové pečení je jednotvárné?!

Ingredience

- 180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 3 ks pistáciových pudinkových prášků bez lepku*
- 60 g moučkového cukru
- 130 g másla nebo tuku
- 1 žloutek

Máslový pistáciový krém

- 90 g krystalového cukru
- 40 g ztuženého tuku
- kapka rumu
- 250 g másla
- 1 vejce
- hrst loupáných nesolených pistácií

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme čtyřlístky, které klademe na plech vyložený pečicím papírem.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10–15 minut.
4. Vychladlé čtyřlístky slepujeme máslovým pistáciovým krémem.

Postup přípravy krému

1. Vejce s cukrem dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Zahříváme a občas prošleháme metličkou, dokud se cukr nerozpustí a směs není horká.
2. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum. Za občasného prošlehání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Pistácie umeleme nebo rozmixujeme najemno. Zapracujeme do krému.
5. Z této várky upečeme 70 čtyřlístků, tedy po slepení dostaneme 35 ks cukroví.

*Pistáciový Premium Dr. Oetker dle uvedeného složení obsahuje pouze přirozeně bezlepkové ingredience a ani v kolonce „Může obsahovat“ nejsou uvedeny stopy lepku, nebo pšenice.



Foto: Adveni

BABIČČINY MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor receptu: Iva Vašátková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Do těchto sušenek jsem se zamilovala hned 3x! Poprvé, když jsem je uviděla jako příspěvek Ivy Vašátkové ve FB skupině Jureček a jiný bezlepek. V lvině provedení jsou totiž neskutečně roztomilé, viz foto. Po druhé, když jsem je sama upekla a zjistila jsem, jak jsou výborné a jednoduché. A potřetí, když jsem viděla, jak chutnají synovi. Iva tento recept získala od své babičky a sušenky již od mládí pekla pro své dcery. Do bezlepkové podoby recept převedla v roce 2004 pro svého vnuka. Recept se stal v české bezlepkové komunitě brzy dobře známý. Když jsem se ptala zkušené kamarádky na tip na opravdu dobré sušenky, odpověď byla „Přece ty podle Ivy Vašátkové“. V roce 2019 Iva zkusila své proslulé sušenky ze Žluté Adveni a od té doby je peče už výhradě z této směsi. Zkuste to také, udělají vám radost, uvidíte.

Ingredience

- 550 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 250 g změkčelého másla (nebo másla + Hera půl na půl)
- 250 g cukru krupice
- 2 vejce
- 1 vanilkový cukr
- případně též:
kakao / skořice

Z výše uvedených surovin připravíme cca 1,10 kg sušenek.

Pracovní postup

1. Utřeme máslo, postupně k němu přidáme cukry a vejce.
2. Přisypeme Žlutou směs BISCUITS & COOKIES, ale zamícháme ji pouze ručně (tedy nikoliv robotem).
3. Vzniklé těsto necháme odpočinout v lednici 2 hodiny.
4. Vyválíme těsto a vykrajujeme oblíbené tvary. Ty klademe na plech vyložený pečicím papírem.
5. Pozor, pak vložíme plech do lednice a připravené tvary necháme cca 30 minut chladit. Takto zajistíme, že se nám následně při pečení neroztečou.
6. V horkovzdušné troubě pečeme na 170 °C cca 12 minut. (Pro dobu pečení vždy vezměte v potaz zkušenosti s vaší troubou.)
7. Po upečení je nutné nechat sušenky chladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.
8. Výborná je i skořicová varianta – do Žluté směsi stačí přidat dle chuti skořici, nebo varianta kakaová, kdy 3–4 lžíce mouky nahradíme kakaem.



Foto: Adveni

KAKAOVÉ SUŠENKY

Autor receptu: Zdeňka Piklová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Klasické kakaové sušenky. Do jejich přípravy můžete zapojit i děti, obzvláště pokud máte tzv. sušenkovač jako autorka receptu. Ta nám recept i natočila, takže přípravu názorně můžete shlédnout na videu pod uvedeným QR kódem.

Ingredience

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g změkklého másla
- 2 vejce velikosti S
- 50 g moučkového cukru
- 2 lžice kakaa

Pracovní postup

1. Všechny ingredience ručně (nikoliv robotem) smícháme a vytvoříme z nich těsto, které zabalíme do potravinové fólie a cca 2 hodiny necháme odpočinout v lednici.
2. Následně z těsta tvoříme oblíbené tvary, které klademe na plech. Buď pomocí tzv. sušenkovače, nebo těsto klasicky vyválíme a z něj tvary vykrajujeme.
3. V horkovzdušné troubě pečeme na 170 °C cca 10 minut. (Pro dobu pečení vždy vezměte v potaz zkušenosti s vaší troubou.)
4. Po upečení je nutné nechat sušenky chladnout na pečicím papíře, aby ztuhly.



Foto: Zdeňka Piklová

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



SÝROVÉ KREKRY NEJEN K VÍNU

Autor: Kateřina Hájková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Chystáte se na posezení s přáteli? Chcete si dopřát něco malého na chuť? Pro takovou příležitost jsou tu oblíbené sýrové sušenky. V jednoduchosti je síla. A tento recept se řídí velmi jednoduchým pravidlem: kolik sýra, tolik tuku, tolik mouky.

Ingredience

- 125 g sýra (Eidam, Gouda...)
- 125 g tuku (Hera, Promienna, Zlatá Haná)
- 125 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

Na dokončení

rozšlehané vajíčko na potřeni
semínka nebo koření
na posyp (např. mák, sezam,
drcený kmín, oregano)

Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme nejlépe přes noc odležet v chladu.
2. Odebereme část těsta, vypracujeme a na pomoučeném válu vyválíme. Těsto vyvalujeme po částech. Zbytek těsta necháváme v lednici, aby bylo ztuhlé.
3. Vykrajujeme různé tvary nebo rádýlkem děláme tyčinky.
4. Naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme oblíbeným kořením nebo semínky např. mák, sezam, drcený kmín, oregano.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C 20 minut.
6. Necháme vychladnout, servírujeme.



Foto: Kateřina Hájková

II. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE PRO KAŽDÉ ROČNÍ OBDOBÍ

Mohlo by se zdát, že koláče z křehkého těsta jsou čistě letní záležitostí. Je pravda, že v horkých letních dnech představují v kombinaci se sezónním ovocem ideální moučník, ale vzdávat se jich nemusíte ani na podzim či v zimě. Jen si vzpomeňte na legendární francouzský jablečný koláč vonící podzimem nebo si představte křehký koláč se sametovou čokoládovou náplní, který přímo volá k posezení u krbu za chladných zimních večerů. Připravit křehké těsto není žádná věda. Aby bylo skutečně křehké, je však potřeba nejen dodržet správný poměr vstupních surovin, ale dát si pozor i na jejich teplotu a způsob zpracování. Tím vás rozhodně nechceme od křehkých koláčů odradit, právě naopak. Vyberte si z našich receptů a pusťte se do toho!



KŘEHKÝ ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Čokololici, pozor! To si nemůžete nechat ujít. Křehké těsto tentokrát slouží jen jako komparz, v hlavní roli se představuje nestydatě vydatná vrstva lahodné čokoládové náplně. Kdo to rád křupavé, přihodí navíc nějaký ten oříšek nebo ovoce, např. lyofilizované maliny. Narozeniny, křtiny, promoce... tenhle kousek posbívá Oskary ve všech kategoriích.

Ingredience

Těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 160 g másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 150 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 120 g másla
- 120 g hořké čokolády
- 4 vejce
- 100 ml smetany na šlehání
- 190 g zakysané smetany
- 100 g cukru (nebo dle chuti)

Doporučujeme použít formu o průměru 26 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 8 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. V hrnečku rozpustíme máslo. Ve vodní lázni rozpustíme kvalitní hořkou čokoládu (50 % obsahu kakaa a více).
5. Vyšleháme vejce s cukrem. Za stálého šlehání přidáme obě smetany. Nakonec do hmoty lehce vmícháme zchladlé máslo a čokoládu.
6. Čokoládovou náplň nalijeme na předpečený korpus a při teplotě 180°C pečeme po dobu cca 40 minut.
7. Čokoládovou náplň je možné ozvláštnit sekanými ořechy, mandlemi nebo např. ovocem sušeným mrazem.



Foto: Adveni

REBARBOROVÁ POCHOUTKA S MANDLOVÝM KRÉMEM

Autor: Adveni podle serveru Proženy.cz

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Ty jsi má, rebarborová... Kdyby Hapka s Horáčkem svého času ochutnali tenhle fenomenální moučník, všechno mohlo být jinak. Po levanduli by patrně nikdo ani nevzdychl a opomíjená rebarbora mohla vstoupit do dvorany slávy českého šansonu. Ale zpátky na zem. Známe jen málo koláčů, které by byly jednoduché a přitom tak efektní. A co vy? Inspirováno receptem „Skvělý rebarborový koláč s krémem“ uveřejněným na serveru Proženy.cz***.

Ingredience

Na těsto

- 1 hrnek Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 6 lžíc másla
- 1 lžička cukru krupice
- ¼ lžičky soli
- 4 lžice vody

Na náplň

- ½ hrnku mletých mandlí
- 4 lžice mascarpone
- 2 lžice medu
- 3–4 stonky rebarbory
- 2 lžice cukru krupice
- 1 lžice hladké mouky
- 1 vejce na potření

Na dohotovení

- 3 lžice jahodového džemu
- 2 lžice vody

Pracovní postup

1. Do mísy kuchyňského robotu nasypeme směs BISCUITS & COOKIES, přidáme máslo, cukr a sůl. Mixujeme při vysokých otáčkách, dokud nám nevznikne hmota podobná drobenec. Přidáme vodu a znovu promixujeme.
2. Vzniklé těsto vyklopíme na pracovní desku a prohněteme rukama, až se spojí. Zabalíme je do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny.
3. Do mísy nasypeme mleté mandle, přidáme mascarpone, med a dobře promícháme.
4. Rebarboru očistíme, v případě silnějších stonků oloupeme vrchní vrstvu nožem. Stonky pokrájíme na špalíčky o délce cca 5 cm a každý z nich podélně rozkrojíme. Rebarboru přendáme do mísy, zasypeme cukrem a hladkou moukou a promícháme lžící.
5. Na pracovní desku položíme pečicí papír, posypeme ho hladkou moukou a poté na něm vyválíme těsto do tenké placky. Na těsto rozetřeme krém z mascarpone. Povrch poklademe rebarborou, okraje těsta ohneme nahoru a potřeme rozšlehaným vajíčkem.
6. Koláč přeneseme i s pečicím papírem na plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po dobu cca 40–50 minut.
7. Do kastrůlku dáme jahodový džem, zředíme vodou a zahříváme k bodu varu. Poté odstavíme. Upečený koláč pečlivě potřeme jahodovou polevou za pomoci silikonové mašlovačky a necháme ztuhnout.
8. Hotový moučník krájíme na pravidelné kostky a podáváme.



KŘEHKÝ KOLÁČ SE ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM A MALINAMI

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Lahodný letní koláč s jemnou krémovou náplní, která skrývá překvapení v podobě malin, vám učaruje. Pokud máte slabost pro tymián, neváhejte přihodit pár drobně nasekaných lístků do žloutkového krému. Moučník tak okamžitě povýší do kategorie „nevšední“. Inspirováno receptem „Křehký koláč se žloutkovým krémem“ uveřejněným v knize *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*****.

Ingredience

Těsto

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 100 g másla
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 4 žloutky
- 150 g cukru krupice
- 180 ml zakysané smetany
- 40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 1 lžička amaretta (nemusí být)
- 200 g malin

Dohotovění

- drcené sušenky
- 1–2 hrsti mandlových lupínků
- čerstvé maliny na ozdobení

Doporučujeme použít formu o průměru 20–22 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 20 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Žloutky vyšleháme s cukrem do pěny, poté zašleháme zakysanou smetanu, směs BISCUITS & COOKIES a mandlový likér amaretto. Maliny opláchneme a necháme okapat.
5. Nasypeme maliny na předpečený korpus, rovnoměrně rozprostřeme a zalijeme žloutkovým krémem. Pečeme dalších 25 minut dozlatova.
6. Koláč vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Poté posypeme drcenými sušenkami a mandlovými lupínky a ozdobíme odloženými malinami.



Foto: Adveni

LETNÍ JAHODOVÁ VÁNICE

Autor: Adveni

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Jahody se sněhem? To není Pohádka o dvanácti měsíčkách, ale pohádkově dobrý koláč. Křehký korpus, šťavnatá vrstva jahod a sladká sněhová čepice tvoří neodolatelnou letní trojkombinaci. O vůni linoucí se z trouby ani nemluvě! Dopřejte si tuhle lahodnou sněhovou vánici vprostřed parného léta a zaručeně nebudete litovat!

Ingredience

Těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 3 bílky
- 70 g cukru moučka
- 200 g čerstvých jahod

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sytké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200° C pečeme cca 15 minut dozlatova. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Jahody omyjeme a pokrájíme na drobné kousky. Z bílků ušleháme pevný sníh, přidáme cukr a ještě chvíli šleháme. Do poloviny sněhu lehce vmícháme pokrájené jahody a navrstvíme na předpečený korpus. Zakryjeme zbývajícím polovinou sněhu.
5. Teplotu v troubě snížíme na 145° C a dopékáme ještě cca 20 minut.

Doporučujeme použít formu o průměru 26 cm.



Foto: Adveni

TVAROŽNÍK

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Milujete tvaroh a kdykoli si dáte tvarohový moučník, máte pocit, že je ho tam tak nějak málo? Pak jste ještě neochutnali tvarožník. Tenhle dezert doslova stojí a padá na tvarohu. Můžete si ho vylepšit rozinkami, drobným ovocem nebo kousky čokolády. Anebo si ho vychutnat jen tak. Dobrou tvarohovou chuť! Inspirováno receptem „Tvarožník“ uveřejněným v knize *The Best of Appetit – 150 sladkých receptů*****.

Ingredience

Těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 500 g plnotučného tvarohu ve vaničce
- 250 ml mléka nebo smetany
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 150–200 g cukru krupice
- 100 ml oleje nebo rozpuštěného másla
- 1–2 lžičky strouhané citrónové kůry
- 1–2 hrsti rozinek propláchnutých horkou vodou (nemusí být)
- moučkový cukr na poprášení

Doporučujeme použít formu o průměru 26 cm.



Foto: Adveni

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hnětme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Na náplň prošleháme tvaroh s mlékem, přidáme pudinkový prášek, krupicový cukr a olej nebo rozpuštěné máslo. Nakonec vmícháme strouhanou citrónovou kůru a rozinky.
4. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200° C pečeme cca 15 minut dozlatova. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a dopečeme ještě cca 5 minut.
5. Na předpečený korpus nalijeme tvarohovou náplň. Snížíme teplotu na 175°C a pečeme dozlatova zhruba hodinu. Před podáváním můžeme pocukrovat.



KŘEHKÝ JABLEČNÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Když je řeč o ovocných koláčích, nesmí chybět jableková klasika. Variant na křehký jablečný koláč existuje nespočet a každá má něco do sebe. Ta naše kombinuje voňavá rozdušená jablíčka se skořicí a rozinkami v rumu s opečenými plátky jablek gratinovanými meruňkovým džemem. Recept může na první pohled působit složitě, ale nenechte se zastrašit. Je hotový během chvilky a výsledek vás ohromí.

Ingredience

Těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 125 g másla
- špetka soli
- strouhaná kůra z ½ citrónu

Náplň

- 5 větších jablek (cca 1,5 kg)
- 40 g cukru krupice
- 1 lžíce másla
- 1 lžička skořice
- 1 lžíce rozinek
- 2 lžíce rumu
- 1 lžíce meruňkové marmelády

Doporučujeme použít formu o průměru 24–26 cm.



Foto: Jana Fialková

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli a citrónovou kůru. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Uložíme opět do chladničky (můžeme krátce i do mrazáku) a necháme dobře vychladit.
4. Rozinky namočíme do rumu. Čtyři jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Na lžíci másla krátce podusíme strouhaná jablka s cukrem a skořicí, na závěr vmícháme rozinky v rumu. Poté směs přendáme do sítka a necháme nad miskou okapat.
5. Páté jablko neloupeme a nakrájíme ho na tenké plátky. Směs dušených jablek navrstvíme na vychlazené těsto a poklademe plátky posledního jablka. Lžící meruňkové marmelády naředíme šťávou z dušených jablek a touto směsí potřeme vršek koláče.
6. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180° C po dobu cca 40 minut. Podáváme ještě teplý s kopečkem šlehačky, nebo vychlazený.



KOLÁČ S PUDINKOVO-TVAROHOVOU NÁPLNÍ A OVOCEM

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Pudinkovo-tvarohový krém je lehký, lahodný a v kombinaci s křehkým těstem prostě neodolatelný. Nakyslé ovoce dodá koláči ten správný říz. Ale nic nepokazíte, když namísto ovoce posypete zchladlý koláč strouhanou hořkou čokoládou. Pro sváteční příležitost vyměňte koláčovou formu za malé formičky na tartaletky – úspěch zaručen.

Ingredience

Těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 125 g másla
- špetka soli
- strouhaná kůra z ½ citrónu

Náplň

- 300 ml mléka
- 1 vanilkový pudink
- 4 lžice cukru
- 250 g tučného tvarohu

Dohotovení

- 300 g drobného ovoce (dle sezóny nebo mraženého)
- potravinářské želé

Doporučujeme použít formu o průměru 24–26 cm.



Foto: Jana Fialková

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli a citrónovou kůru. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Uložíme opět do chladničky (můžeme krátce i do mrazáku) a necháme dobře vychladit.
4. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Do vlažného pudinku vmícháme tvaroh (nejlépe ponorným mixérem) a vzniklý krém navrstvíme na vychlazené těsto.
5. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180° C po dobu cca 40 minut. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout.
6. Zchladlý koláč poklademe ovocem. Želatinu připravíme dle návodu na obalu. Pro potřeby tohoto receptu budeme potřebovat 250 ml tekutiny a odpovídající množství želatiny. Hotovou želatinou zalijeme vrstvu ovoce a celý koláč dáme dobře vychladit.
7. Bod 6. můžeme vynechat a koláč prostě posypat strouhanou čokoládou.



CITRÓNOVÝ MERINGUE PIE

Autor: Adveni

✓ Bez lepku

✓ Bez sóji

Nádherně křupavý, božsky šťavnatý, chutně žvýkavý, svěže kyselý i pohádkově sladký. Tolik přívlastků má jen jeden moučník na světě – citrónový Meringue Pie. Vsadíme se, že mu propadnete stejně jako my. Že nevíte, jestli na něm zbožňujete spíš šťavnatý a nakyslý vnitřek, nebo obláčkově nadýchaný sladounký vršek? Nic si z toho nedělejte, tenhle koláč je geniální právě proto, že spojuje všechny zmíněné chutě v jeden lahodný celek.

Ingredience

Těsto

- 230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g cukru moučka
- 100 g másla
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 5 žloutků
- 300 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 40 g kukuřičného škrobu
- ¼ lžičky soli
- 100 ml čerstvě vymačkané citrónové šťávy (2–3 citróny)
- citrónová kůra z 1 citrónu

Meringue

- 5 bílků
- 100 g cukru krupice
- špetka soli

Doporučujeme použít formu o průměru 24–26 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Krátce prohněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny.
3. Mezitím vyndáme vejce z ledničky a oddělíme žloutky od bílků. Nevracíme zpět do chladu, ale necháme stát na kuchyňské lince.
4. Vychlazené těsto vyválíme a přeneseme do formy – po obvodu vytvoříme z těsta vyšší okraje. Zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200° C pečeme cca 15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami, propíchneme vidličkou a vrátíme ještě na 10 minut do trouby. Poté vyndáme a necháme vychladnout.
5. Mezitím si připravíme citrónovou náplň. Do kastrůlku nalijeme odměřenou vodu, cukr, škrob, sůl, citrónovou šťávu a citrónovou kůru. Zahříváme, dokud směs nezačne houstnout a probublávat (cca 5 minut). Stáhneme teplotu na minimum. Odebereme několik lžic citrónové směsi a vmícháme ji do žloutků. Takto zředěné žloutky vlijeme do citrónové směsi a za stálého míchání přivedeme k varu. Na mírném plameni vaříme, dokud směs není hustá a táhlá. Poté odstavíme.
6. Připravíme si meringue. K bílkům pokojové teploty přidáme sůl a šleháme. Když je sníh zpola pevný, přisypeme do něho cukr a vyšleháme do finální hustoty. Poznáme ji tak, že špičky sněhu jsou po vytažení šlehací metly dostatečně pevné a neohýbají se dolů.
7. Zchladlou citrónovou náplň rozetřeme na předpečený korpus. Na ni navršíme ušlehaný sníh. Při teplotě 180°C dopékáme cca 10 minut, dokud sněhová pokrývka nezíská zlatavý odstín.

KŘEHKÝ KARAMELOVÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Možná si řeknete, že karamel v kombinaci s čokoládou je už trochu moc. Ale opak je pravdou. Karamelový krém je jemný a lehký díky zakysané smetaně a poleva z hořké čokolády vytváří příjemný kontrast k jeho sladké chuti. Komu by to naopak bylo málo, může povrch koláče ještě posypat nahrubo nasekanými vlašskými ořechy.

Ingredience

Těsto

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 200 g másla
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň

- 1 plechovka kondenzovaného mléka Salko
- 100 g cukru moučka
- 100 g másla
- 190 g zakysané smetany (30%)
- špetka soli

Dohotovení

- 200 g smetany na šlehání (30%)
- 1 lžíce másla
- 200 g hořké čokolády (např. Lidl na vaření)

Doporučujeme použít plech o rozměrech 35 x 25 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 20 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. V kastrůlku rozpustíme máslo, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přilijeme Salko a za stálého míchání zahříváme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a špetku soli. Svaříme na hustý krém. Karamelovou hmotu nalijeme na korpus a dáme vychladit do chladničky (alespoň na 1 hodinu).
5. Smetanu na šlehání zahříváme s máslem. Když začne vřít, odstavíme z ohně a přidáme nalámanou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Směs necháme trochu zchladnout a poté nalijeme na vychlazený koláč. Opět vložíme do chladničky a necháme chladit nejlépe do druhého dne.



Foto: Jana Fialková



KŘEHKÝ „JAKOBY“ CHEESCAKE S JAHODAMI

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Toto je lahodná a osvěžující variace na oblíbený cheesecake. Hotové sušenky nahradil plnohodnotný křehký korpus s mandlemi. Krém má příjemně slanou chuť díky použitému sýru. Jahody na závěr jsou čistě dobrovolné, ale nutno říct, že koláč pozvednou nejen chuťově, ale i vizuálně. Postup vypadá složitě díky velkému množství kroků, ale jednotlivé náplně jsou z kategorie „zamíchám a jdu“ a zvládnou je i naprostí začátečníci.

Ingredience

Těsto

- 240 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 50 g jemně mletých mandlí
- 120 g cukru moučka
- 120 g másla (příp. Hera, Zlatá Haná apod.)
- 1 vejce
- špetka soli

Náplň č. 1

- 250 g tučného tvarohu
- 270 g Lučiny nebo jiného sýru typu gervais
- 3 vejce
- 5 lžic tekutého medu

Náplň č. 2

- 2 kelímky zakysané smetany (tučné)
- 2 balíčky vanilkového cukru

Dohotovení

- čerstvé jahody
- potravinářská želatina (nemusí být)

Doporučujeme použít formu o průměru 26 cm pro vyšší koláč nebo 28 cm pro nižší koláč.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES smícháme s moučkovým cukrem a prosejeme na vál. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Hnětme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe však do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 200° C pečeme cca 15 minut dozlatova. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Z tvarohu, sýra, vajec a medu připravíme hladký krém. Můžeme promíchat metličkou ručně, nebo použít ruční šlehač. Krém nalijeme na zchladlý korpus a dáme péct. Pečeme v troubě předehřáté na 160° C zhruba 35–40 minut, dokud náplň ve všech částech koláče není pevná.
5. Promícháme zakysanou smetanu s vanilkovým cukrem a natřeme na teplý koláč. Vratíme do trouby a při 210°C dopékáme ještě cca 5 minut. Hotový koláč necháme dobře vychladit.
6. Povrch vychlazeného koláče bohatě poklademe čerstvými jahodami. Pokud chceme, aby si jahody uchovaly déle hezký vzhled, zalijeme je želatinou připravenou dle návodu na obalu. Pro potřeby tohoto koláče budeme potřebovat 250 ml tekutiny a odpovídající množství želatiny.
7. Koláč podáváme dobře vychlazený.



Foto: Jana Fialková

STROUHANÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ

Autor receptu: Lenka Jurečková

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Tento koláč má spodní vrstvu, na ní lahodný tvarohový krém, nahoře pak křupavá strouhaná vrstva. Lahůdka pro milovníky klasiky, která by ve vašem repertoáru rozhodně neměla chybět.

Ingredience

na těsto

- 480 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 20 g kakaa nebo karobu
- 1 žloutek
- 50 ml mléka
- 100 g moučkového cukru
- 250 g studeného másla nebo tuku

na náplň

- 750 g tvarohu
- 100–150 g moučkového cukru (dle chuti)
- 4 žloutky
- 5 bílků
- špetka soli

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. Žlutou) smícháme s moučkovým cukrem, žloutkem, kakaem, mlékem, na kostičky nakrájeným máslem a vypracujeme tužší těsto.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, jednu menší a druhou o něco větší. Pokud těsto při míchání hodně změklo, zabalíme ho do potravinářské fólie a uložíme do chladničky, kde ho necháme ztuhnout, aby se nám s ním lépe pracovalo. Těsto můžeme dát na chvíli i do mrazáku.
3. V míse smícháme tvaroh, žloutky a cukr. Nakonec jemně vmícháme sníh z bílků a špetky soli.
4. Větší část těsta na hrubším struhadle rovnoměrně nastrouháme na plech vyložený pečicím papírem. Na nastrouhanou vrstvu rozprostřeme tvarohovou náplň. Menší část těsta nastrouháme nahoru.
5. Pečeme na 170° C cca 40 minut.
6. Tento koláč je nejlepší na druhý den, když se rozleží.



Foto: Lenka Jurečková



HRABĚNČINY ŘEZY

Autor: Vladěna Halatová

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Hraběnciny řezy – křehký moučník, ve kterém se snoubí kombinace, kterou my Češi a Moravané milujeme, a sice šťavnatá jablíčka s vlašskými ořechy. Zde navíc s nadýchaným pečeným sněhem z bílků. A proč hraběnciny? Snad proto, že chutnají jako ze zámku?

Ingredience

- 400 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 80 g cukru moučka (nebo jiného sladidla)
- 200 g másla (nebo bezmléčného tuku např. Promienna)
- 1 celé vejíčko
- 1 žloutek
- špetka soli

Na náplň

- 4 větší jablíčka
- 2 lžice skořice
- 80 g rozmixovaných vlašských ořechů
- 4 bílky
- 1 vanilkový cukr
- 30 g třtinového cukru

Pracovní postup

1. Ze Žluté směsi BISCUITS & COOKIES, cukru, vajec (1 celé + 1 žloutek), másla a špetky soli vypracujeme těsto. Těsto necháme odpočinout v lednici zhruba 1 hodinu.
2. Mezitím si nastrouháme jablíčka. Smícháme je s rozmixovanými ořechy. (Případnou přebytečnou šťávu z jablek odlijte.)
3. Vyšleháme sníh z bílků, do kterého přimícháme vanilkový a třtinový cukr.
4. Z lednice vytáhneme těsto a dvě třetiny těsta namačkáme na pečicí papír na plechu (pomůžeme si pizza válečkem). Zbytek těsta, tj. jednu třetinu, vložíme na chvíli do mrazničky.
5. Na těsto na plechu naklademe nastrouhaná jablíčka, která posypeme skořicí a poklademe na ně tuhý sníh z bílků s vanilkovým a třtinovým cukrem.
6. Nakonec na sněhovou vrstvu nastrouháme na hrubém struhadle těsto, které jsme vytáhli z mrazničky.
7. Vložíme do trouby rozpálené na 180 °C a pečeme, dokud řezy nezískají zlatavý nádech.



Foto: Vladěna Halatová

PIŠKOTOVÁ ROLÁDA

Autor receptu: Zdeňka Piklová

✓ Bez lepku ✓ Bez mléka ✓ Bez sóji

Piškotová roláda krok za krokem a to i názorně na videu, který najdete pod QR kódem.

Ingredience

- 6 lžic Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) (tzv. ŽLUTÁ)
- 3 vejce velikosti M (nebo 4 velikosti S)
- 6 lžic cukru krystal
- 2 lžice oleje
- 2 lžice horké vody

Pracovní postup

- 1. Oddělíme žloutky a bílky. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a zatím ho ponecháme stranou.
- 2. Žloutky s cukrem vyšleháme do pěny. Přilijeme 2 lžice oleje a 2 lžice horké vody. Přisypeme Žlutou směs BISCUITS & COOKIES. Opět vyšleháme.
- 3. Nakonec jemně vmícháme bílkový sníh.
- 4. Takto připravené těsto vylijeme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně rozetřeme do tvaru obdélníku.
- 5. V horkovzdušné troubě pečeme na 200 °C cca 10 minut (do jemného zhnědnutí).
- 6. Po upečení sundáme z plechu i s pečicím papírem, namočíme si ruce, a začneme rolovat těsto i s papírem. Takto zarolované necháme vychladnout.
- 7. Jakmile těsto vychladne, rozbalíme a můžeme plnit (potřít) krémem nebo marmeládou. Následně zase snadno „zabalíme“.
- 8. Roládu můžeme ozdobit čokoládovou polevou.



Foto z videa Zdeňky Piklové

Názornou
přípravu můžete
zhlédnout zde:



III. SLANÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE

Dá se jíst teplý, studený i vlažný, na snídani, k obědu i k večeři, báječný je třeba na piknik. Málokterý pokrm je tak univerzální jako quiche nebo chcete-li slaný koláč. Je považovaný za „vynález“ francouzské kuchyně, ale samotné slovo „quiche“ je prý zkomoleninou německého výrazu pro koláč – „Kuchen“.

Základem dobrého quiche je dobré těsto. Existuje hned několik receptů a záleží jen na Vás, jestli si oblíbíte jen jeden z nich, nebo je budete střídat. Co se náplně týče, můžete popustit uzdu své fantazii. Složení můžete prakticky nekonečně obměňovat, ale nikdy byste neměli zapomenout na kvalitní vejce a smetanu. S naší „žlutou“ směsí je hračka připravit si tuto lahůdku v bezlepkové variantě. Tak s chutí do toho!



QUICHE LORRAINE NEBOLI LOTRINSKÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Quiche Lorraine, česky Lotrinský koláč, je nejznámější ze všech slaných koláčů. Tradičně se v něm potkává slanina, sýr, vejce a smetana, ale můžete se setkat i s jinými variantami. Nejčastěji se přidává zelenina dle osobních preferencí a slanina se může zaměnit za dietnější šunku či rybu. Základem je každopádně dobré těsto, vyválené pěkně do tenka a řádně předpečené.

Ingredience

Těsto:

- 280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 130 g másla
- 50 ml studené vody
- ½ lžičky soli

Náplň:

- 250 ml smetany (33%)
- 100 ml mléka
- 5 vajec
- 200 g kvalitní slaniny
- 200 g sýru Ementál – bloček
- sůl, pepř

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 30 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES prosejeme na vál a přidáme špetku soli. Do syké směsi zapracujeme máslo a vodu. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a opečeme na pánvi dozlatova. Sýr nahrubo nastroháme. Smícháme vejce, mléko a smetanu, prošleháme a dochutíme solí a pepřem. Opečenou slaninu rozprostřeme na předpečený korpus, zalijeme vaječnou směsí a povrch posypeme strouhaným sýrem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 175°C po dobu 30–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

BRAMBOROVÝ QUICHE

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Bramborový quiche by se také klidně mohl jmenovat Farmářský koláč. Brambory, cibule, sádlo a vejce jsou totiž základní přísady, které najdete na každé dobré farmě. Kdo miluje jednoduché chutě, bude nadšený. Kromě jednoduché přípravy patří k přednostem tohoto slanečného koláče i velmi nízké náklady.

Ingredience

Těsto:

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 250 g másla (případně Hery)
- 100 g strouhaného Eidamu
- ½ lžičky soli
- 7 lžic bílého vína

Náplň:

- 200 g brambor nakrájených na tenké plátky
- 1 cibule
- 2 lžice sádla
- 5 vajec
- 150 g strouhaného Eidamu (nebo Nivy)
- 290 g tučné zakysané smetany
- sůl, pepř
- 1 lžice strouhaného parmazánu

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 30 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES prosejeme na vál a přidáme špetku soli. Do syké směsi zapracujeme máslo, sýr a víno. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Brambory nakrájíme na velmi tenké plátky (nejlíp nám to půjde škrabkou) a jemně osolíme. Cibuli nakrájíme na půlkroužky. Brambory s cibulí opečeme na sádle dozlatova a necháme vychladnout.
5. Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků se špetkou soli vyšleháme tuhý sníh. Žloutky rozmícháme v míse se strouhaným sýrem, dochutíme solí a pepřem dle vlastní chuti. Do žloutkové směsi vmícháme brambory s cibulí a nakonec opatrně zapracujeme sníh z bílků.
6. Směs navrstvíme na předpečený korpus a posypeme parmazánem.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po dobu 35–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková



ŠPENÁTOVÝ QUICHE

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Slané koláče, nebo-li quiche, mají mnoho výhod – vydrží vám čerstvé několik dní a spolu s lehkým salátem vám poslouží jako skvělá lehčí večeře nebo oběd. Špenátová variace nadchne všechny příznivce této listové zeleniny a dost možná přesvědčí i některé z jejich zarytých odpůrců. Hospodyňky zase ocení rychlou a nenáročnou přípravu.

Ingredience

Těsto:

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g másla
- 1 malé vejce
- ½ lžičky soli

Náplň:

- 1 balení (350 g) zmrazeného sekaného špenátu
- 1 kelímek (190 g) smetany na šlehání
- 2–3 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 100 g čerstvého sýru
- 2 lžičky bramborového škrobu
- sůl, pepř

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 26–28 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES prosejeme na vál a přidáme sůl. Do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Na másle opečeme česnek nakrájený na tenké plátky, přidáme špenát, sůl a pepř a krátce podusíme. Když je špenát měkký, zalijeme ho smetanou a opět přivedeme k varu. Zahustíme škrobem, aby získal krémovou konzistenci.
5. Špenátovou směs navršíme na zchladlé těsto a povrch posypeme čerstvým sýrem. Dáme zapéct na cca 10 minut do trouby vyhřáté na 180°C. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

SLANÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI, NIVOU A OŘECHY

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Máte bohatou úrodu hrušek a sladké koláče už vás omrzely? Pak je čas upéct si tenhle výborný quiche. Netvrdíme, že se zavděčíte všem, ale milovníci neotřelých sladko-slaných kombinací budou vrnět blahem. Sladké hrušky v kombinaci s pikantní Nivou a křupavými ořechy budou to pravé pro jejich mlsné jazyčky! Doporučujeme podávat s dobře vychlazeným bílým vínem.

Ingredience

Těsto:

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g másla
- 1 malé vejce
- ½ lžičky soli

Náplň:

- 4 středně velké hrušky
- 150 g sýru Niva
- 190 g zakysané smetany (tučné) hrst sekaných vlašských ořechů

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 26–28 cm.

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES prosejeme na vál a přidáme sůl. Do sypké směsi zapracujeme máslo a vejce. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot).
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Hrušky omyjeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na tenké plátky. Zchladlý korpus potřeme polovinou zakysané smetany. Povrch poklademe plátky hrušek, posypeme sekanými ořechy a rozdrobenou Nivou. Zakryjeme zbylou polovinou zakysané smetany.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po dobu cca 15–20 minut. Necháme dobře vystydnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

MASOVO-CHLEBOVÝ QUICHE

Autor: Jana Fialková***

✓ Bez lepku ✓ Bez sóji

Všichni jsou už v Mexiku, buenas días, já taky jdu... Tenhle sláný koláč voní dálkami. Směs masa, fazolí a kukuřice v kombinaci s pikantním chilli a koriandrem jsou typické pro exotické země Latinské Ameriky. Nasadte si sombrero pěkně do čela a vydejte se s námi na tuhle ohnivou jízdu! Nebudete litovat.

Ingredience

Těsto:

- 225 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 125 g másla
- 1 vejce
- sůl
- špetka chilli
- voda dle potřeby

Náplň:

- 250 g kuřecího masa
- ½ plechovky krájených rajčat
- 1 malá plechovka kukuřice a/nebo fazolí
- 2 lžice oleje
- 2 – 3 stroužky česneku
- 1 silnější plátek bezlepkového chleba
- sůl, pepř, chilli, koriandr
- 100 g sýra na strouhání (Eidam nebo Gouda)

Doporučujeme použít kulatou formu s vroubkovaným okrajem o průměru 26–28 cm.



Foto: Jana Fialková

Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES prosejeme na vál a přidáme sůl a chilli koření. Do syké směsi zapracujeme máslo a vejce. Krátce prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto (pro usnadnění práce můžeme použít též kuchyňský robot). V případě potřeby můžeme zředit vodou.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propícháme vidličkou, zakryjeme pečicím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrna, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180° C pečeme cca 10–15 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. Na oleji osmahneme česnek, přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, okořeníme a krátce opečeme. Poté přidáme krájená rajčata, kukuřici a fazole a dusíme, dokud maso nezměkne. Ke konci zahustíme chlebem pokrájeným na drobné kostičky.
5. Pikantní směs navrstvíme na předpečený korpus, bohatě posypeme strouhaným sýrem. V troubě vyhřáté na 180°C zapékáme po dobu cca 15–20 minut. Můžeme podávat zatepla i vychlazený.



VIZITKY EXTERNÍCH AUTOREK A DALŠÍ ZDROJE

* Alžběta Švorcová

Knihu 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!

Tam, kde v receptu používáme směs BISCUITS & COOKIES, najdete v originálním textu napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „ŽLUTOU“ směsí. V některých případech jsme si dovolili malinkou úpravu poměru ingrediencí, aby nám recept na naši směs „pasoval“ lépe. A výsledek je prostě dokonalý. No však posuďte sami.

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.

** Helena Vybíralová

Knihu 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.

*** Jana Fialková

spolupracuje s Adveni dlouhodobě a není to jen proto, že je sestřenicí Hanky, zakladatelky firmy. Je jen málo receptů Adveni, které by neprošly alchymistickou kuchyní této obdivuhodné ženy.

Proč obdivuhodné? Jana je nejen vyhledávaná daňová poradkyně, ale hlavně a především máma tří dětí. A co je důležité – všechny její děti i Jana sama trpí celiakií a musejí tudíž striktně dodržovat bezlepkovou dietu. Vzhledem k této diagnóze si Jana snad ani nemůže dovolit nemít kladný vztah k pečení a vaření. Je velkým štěstím, že tyto „povinnosti“ jsou pro ni zároveň radostí a relaxem. Možná si jimi kompenzuje krásnou, avšak náročnou práci účetní a popouští uzdu své kreativitě. Anebo je to zkrátka přirozený doplněk původní profese. Vždyť kdo jiný než účetní lépe spočítá, jaká gramáž cukroví bude nejvhodnější, kolik kousků se vejde na plech a kolik plechů lze upéct za den a jako třešničku na dortu přihodí i seznam jednotlivých ingrediencí s jejich potřebnými množstvími. Děkujeme Janě za její praktičnost a jsme ji vděční za spolupráci!

Proženy.cz

Bičíková, K., 2017. To dokáže každý! Skvělý rebarborový koláč s krémem. In: *Proženy.cz* [online]. 23.5. [cit. 19.8.2019]. Dostupné z: <https://www.prozeny.cz/clanek/zvladne-kazdy-skvely-rebarborovy-kolac-s-kremem-31673>.

Apetit

Redakce časopisu *Apetit*, *THE BEST OF Appetit 150 sladkých receptů*. Burda Praha spol. s r.o., 2007. ISBN 978-80-87575-82-6.

Poznámka na závěr

Tam, kde v receptech používáme směs BISCUITS & COOKIES, najdete v originálním textu napsáno „bezlepková mouka“ či pouze „mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „ŽLUTOU“ směsí a musíme konstatovat, že si s recepty rozumí opravdu skvěle. Kypřící prášek uvedený v originálních receptech jsme vynechali, protože naše směs je samokypřící.



Adveni[®]
plodiny třetího tisíciletí

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