



**BEZLEPKOVÁ SAMOKYPŘÍCÍ SMĚS PRO PŘÍPRAVU  
SUŠENEK, PERNÍKU, KŘEHKÉHO TĚSTA A LINECKÉHO TĚSTA**

## **BISCUITS & COOKIES**

**JEDNODUCHÉ A OSVĚDČENÉ RECEPTY  
NA CUKROVÍ (NEJEN VÁNOČNÍ), SUŠENKY, COOKIES, KŘEHKÉ  
KOLÁČE SLADKÉ A KŘEHKÉ KOLÁČE SLANÉ TZV. QUICHE**

**Adveni®**  
plodiny třetího tisíciletí

# OBSAH

Za dobu své existence se Žlutá směs od Adveni stala velmi oblíbenou a elektronická Žlutá ku-chařka, která ji doprovází, nesmírně praktickým a užitečným pomocníkem. Přehledně rozdělená do čtyř kapitol:

- I. CUKROVÍ
- II. SUŠENKY, COOKIES A KREKY
- III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE
- IV. SLANÉ QUICHE

představuje ucelený soubor receptů z křehkého těsta, které si jen lze představit.

Úspěšné a radostné pečení bezlepkového křehkého pečiva Vám srdečně přeje

Vaše Hana Cetlová

<b>I. CUKROVÍ (NEJEN VÁNOČNÍ)</b>	<b>5</b>
Křížovka	6
<b>LINECKÉ</b>	<b>7</b>
Linecké klasické	8
Linecké čokoládové	9
Linecké makové	10
<b>VANILKOVÉ ROHLÍČKY</b>	<b>11</b>
Vanilkové rohlíčky (nejen) pro alergiky na ořechy	12
Vanilkové rohlíčky mandlové	13
<b>CEKROVÍ S MEDEM</b>	<b>14</b>
Perničky	15
Kokosovomedové pracny	16
Medovníkové kuličky bez mléka	17
Medové kroužky	18
<b>CEKROVÍ PODLE HELENKY VYBÍRALOVÉ</b>	<b>19</b>
Vánoční jogurtáčky	20
Mandlové kávové oválky	21
Jogurtové sezamky	22
<b>ZE TŘÍ INGREDIENCÍ</b>	<b>23</b>
Cukroví šlehačkové	24
Cukroví sádlové	25
Cukroví vínové	26
<b>CRINCLES</b>	<b>27</b>
Crincles čokoládovoperníkové	28
Crincles čokoládové bez mléka	29
Crincles kokosové	30
<b>CEKROVÍ S OBLÍBENOУ ČOKOLÁDOVOU TYČINKOU</b>	<b>31</b>
Cukroví kofilové	32
Cukroví margotkové	33
<b>CEKROVÍ BAREVNÉ S PUDINKOVÝM PRÁŠKEM</b>	<b>34</b>
Růžová jahůdková srdíčka	35
Zelenkové pistáciové čtyřlístky	36
<b>CEKROVÍ S OŘECHY, MANDLEMI, ARAŠÍDY</b>	<b>37</b>
Masarykovo cukroví	38
Ořechový financiér podle Ivety Fabešové	39
Černé vánoční trubičky	40
Marcipánové mini štoly	41
Florentýnky	42
Arašíдовé cukroví	43

# OBSAH

<b>KLASIKA</b>		
Zázvorky	44	KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAM, S JABLKY
Plněné ořechy pro (nejen) alergiky na ořechy	45	Křehký koláč s hruškami na víně a marcipánem
Jak jste si vedli u křížovky na straně 6?	46	Křehký koláč hruškový s mandlemi
	47	Hraběnciny řezy
		Křehký koláč jablkový obrácený
		Křehký koláč jablečný se skořicí
	48	KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU
Babiččiny máslové sušenky	49	Křehký koláč rebarborový s mandlemi
Základní máslové sušenky	50	Křehký koláč s rebarborou a banány
Cookies podle alžběty	51	Křehký koláč rebarborový s mascarpone a mandlemi
Kakaové sušenky	52	Křehké koláče s citronem, s limetkou
Sýrové krekry	53	Křehký koláč citronový
		Křehký koláč limetkový se sněhem
	54	KŘEHKÉ KOLÁČE NEOVOCNÉ
<b>III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE</b>		
KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM (S JAHODAMI, BORŮVKAMI, MALINAMI, OSTRUŽINAMI)	55	Strouhaný tvarohový koláč
Křehký koláč čokoládový s jahodami	56	Křehký koláč mandlový
Křehký koláč jahodový s drobenkou	57	Křehký koláč karamelový
Křehké košíčky s jahodami	58	Tvarožník
Křehký cheesecake s jahodami	59	Křehký koláč čokoládový se zakysankou
Křehký koláč borůvkový s tvarohem a drobenkou	60	Křehký koláč linecký ozdobný
Křehké košíčky s vanilkovým krémem a malinami	61	
Křehký koláč mřížkový s tvarohem, mascarpone a malinami	62	<b>IV. SLANÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE</b>
Křehký koláč mřížkový s makovou náplní a malinami	63	Quiche Lorraine neboli Lotrinský koláč
Křehký koláč s malinami a žloutkovým krémem	64	Quiche s žampiony
Křehký koláč ostružinový se skořicí	65	Quiche s červenou řepou a kozím sýrem
Křehký koláč s pudinkovotvarohovou náplní a drobným ovocem	66	Quiche s karamelizovanou cibulkou, ančovičkami a olivami
S TŘEŠNĚMI, S VIŠNĚMI, SE ŠVESTKAMI, SE SLIVONĚMI (BLUMAMI, RYNGLEMI, RENKLÓDAMI)	67	Quiche s chřestem
Křehký koláč s třešněmi pod pokrývkou	68	Quiche se šunkou a kysaným zelím
Křehký koláč slivoňový s marcipánem a zakysanou smetanou	69	Quiche s hruškami, nivou a ořechy
Křehký koláč s ricottou, švestkami a skořicovou drobenkou	70	Quiche se špenátem
Křehký koláč perníkový s ořechovopovidlovou nádivkou a višněmi	71	Quiche bramborový
Křehké koláče s broskvemi, s meruňkami	72	Quiche masovochlebový
Křehký koláč s meruňkami a jogurtem	73	
Křehký koláč pomerančový s broskvemi	74	<b>NOVÉ RECEPTY 2023</b>
Křehký koláč s meruňkami a karamelovou polevou	75	I. CUKROVÍ
		Pistácirová srdíčka
		Rumové měsičky
		Třené slepované linecké rohlíčky
		Linecké košíčky plněné ořechovou náplní
		Plněné ořechy
		Bochánky s pistáciemi
		Vanilkové rohlíčky s oříšky
		Medvědí tlapky
		Kakaové skořicové trubičky

# OBSAH

<b>II. SUŠENKY</b>	<b>118</b>
Skořicové sušenky	119
Karamelové sušenky à la Lotusky	120
Sušenky s burákovým máslem	121
Citronové sušenky s medem	122
Skořicové sušenky s povidlím	122
Banánovo-arašídové sušenky s čokoládou	123
<b>III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE, TARTALETKY, GALETKY</b>	<b>124</b>
Tvarohová galetka s meruňkami	125
Ořechové řezy se žloutkovou polevou	126
Tartaletky s čokoládovou ganache a karamelizovanými hruškami	127
Citronové tartaletky	128
Pistáciové tartaletky	130
Karamelové tartaletky s praženými ořechy	131
Zimní mřížkový koláč	132
<b>IV. SLANÉ KŘEHKÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE</b>	<b>133</b>
Quiche cuketový	134
<b>NOVÉ RECEPTY 2024</b>	<b>135</b>
<b>I. CUKROVÍ S MANDLOVOU MOUKOU</b>	<b>136</b>
Mandlové linecké cukroví	137
Mandlové hvězdičky tlačené	138
Kakaové mandlové crircles	139
Mandlové perníčky lepené hruškovým povidlím	140
<b>VIZITKY AUTOREK</b>	<b>141</b>

# I. CUKROVÍ (nejen VÁNOČNÍ)

Jako první kapitolu Žluté kuchařky jsme zařadili cukroví, které považujeme za královskou disciplínu „křehkého pečení“. Není divu, že jsme přípravě tohoto oddílu věnovali speciální pozornost. Vždyť pečení cukroví má v Čechách předlouhou tradici. Mít na Vánoce napečeno je otázkou prestiže a často i osobní cti českých hospodyněk. Někdo má svůj osvědčený repertoár druhů, kterého se po léta drží, jiný rád experimentuje a každý rok překvapí svou rodinu nějakou novinkou.

Nejde však jen o Vánoce. Cukroví doprovází i jiné svátky a mimořádné události v životě Čechů. I další křesťanský svátek, Velikonoce, je úzce spjat s pečením. Jeho hlavní symboly, mazanec a velikonoční beránek, sice nespadají do kategorie křehkého pečiva, v řadě rodin má však křehké pečivo na Velikonoce své místo. Jedná se často o linecké cukroví s velikonočními motivy, jako jsou vajíčka, kuřátka či beránky.

Cukroví provází i další významné oslavy. Na svatbě je v Čechách zvykem, že svatebčané dostanou po svatební hostině tzv. výslužku, tedy malou krabičku s drobnou sladkou pozorností. Někde jsou to kynuté svatební koláčky, na mnoha místech však výslužku tvoří právě drobné křehké pečivo se svatebními motivy. Také oslava poutí je neodmyslitelně spjata s pečením perníku a cukroví. A tak bychom mohli pokračovat.

Ať už pečeme pro jakoukoliv příležitost a máme v oblibě jakékoli druhy a typy cukroví, všichni společně od receptů očekáváme to samé – výsledek musí být perfektní jak po stránce chuťové, tak i té vizuální. A takové recepty najdete v této kapitole. Samozřejmě bez lepku, ale často i uzpůsobené potřebám těch, kdo špatně snáší mléko nebo mají alergii na ořechy.

Kapitolu otevírá klasika všech klasik – recept na **linecké cukroví**. Linecké není třeba představovat, známe ho všichni. Věděli jste ale, že úplný název zněl původně „linecké oči“? V naší kuchařce ho najdete také v čokoládové a makové variantě.

Dalším oblíbeným receptem jsou **vanilkové rohlíčky**. Ani ty v naší kuchařce nechybí. Dozvíte se, mimo jiné, jak přišly ke svému charakteristickému tvaru, nebo jaké druhy ořechů se v tom kterém kraji používají k jejich přípravě. A zoufet nemusí ani alergici na ořechy – i pro ně máme řešení.

Samostatný oddíl tvoří **medové cukroví**. Perníčky, pracny, kuličky, kroužky... milovníci tohoto blahodárného zlatavého pokladu si přijdou na své. Mimochodem, víte, proč se perníku říká perník?

Také **ořechové cukroví** patří odnepaměti k oblíbeným druhům. Pokud s pečením teprve začínáte, doporučujeme vyzkoušet Masarykovo cukroví, které je jednoduché na přípravu a sklidíte s ním velký úspěch. Pokud jste pokročilejší pekařky, určitě zkuste marcipánové miništoly nebo černé vánoční trubičky.

V naší kuchařce jsme dali prostor i **Helence Vybíralové**, jejíž skvělé recepty si nás získaly. Vybrali jsme méně tradiční druhy, aby si na své přišli i nadšení experimentátoři. Ve dvou z nich hraje hlavní roli jogurt, který cukroví propůjčuje lahodnou vláčnost a příjemnou kyselkovou chuť.

Mysleli jsme také na ty hospodyňky, které jsou věčně v poklusu a odmítají trávit hodiny v supermarketu a následně u trouby. Právě jim je věnován oddíl **cukroví ze tří ingrediencí**. A není to nadsázka! I ze tří základních surovin skutečně můžete upéct výjimečné cukroví.

Fanoušky čokolád **Kofila a Margot** jistě zaujmou recepty na cukroví, které svou chutí tyto tyčinky připomíná.

Další specialitou jsou pak stále populárnější „**crinkles**“. V naší kuchařce je najdete hned ve třech chuťových variantách a nechybí ani tipy a triky, jak zaručeně dosáhnout atraktivního popraskaného vzhledu.

Výčet uzavírají **další klasické recepty** na zázvorky a plněné ořechy. Pokud vám však klasika nic neříká a chcete za všech okolností vyčnívat z davu, pak nalistujte oddíl věnovaný **barevnému cukroví**. Jistě si na vašem svátečním stole získá zaslouženou pozornost.

Věříme, že se nám podaří vás zaujmout, nejen pestrou nabídkou klasických i méně tradičních receptů na cukroví, ale také zajímavými informacemi, které se váží k historii a původu jednotlivých druhů. Nezbývá, než poprát hodně zdaru při pečení a hodně radosti při jejich konzumaci!

Foto: Adveni

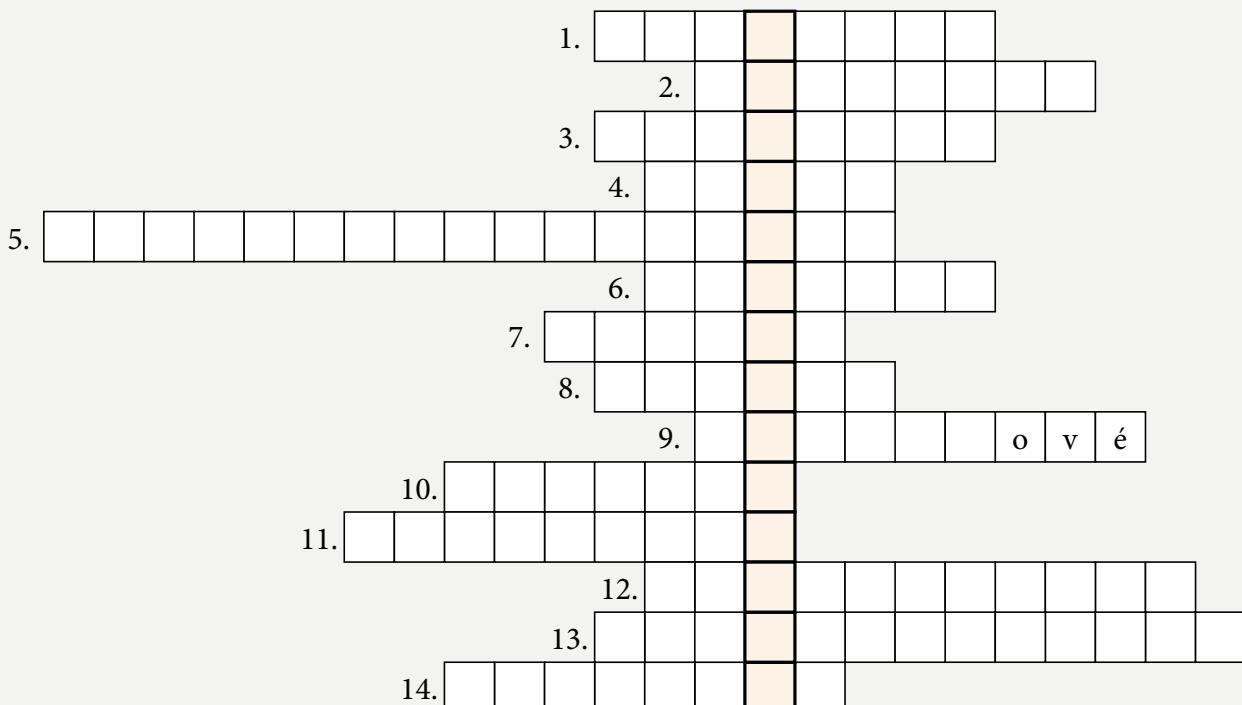


# Vánoční cukroví s sebou nese nejen chut' vůni a atmosféru, ale skrývá v sobě i cenné informace.

Schválne, dokážete vyluštit tuto křízovku?

Zkuste to a až bude servírovat vaše sváteční kousky, jako speciální bonus přidejte i tyto zajímavé údaje. Pokud nebudeste znát odpovědi na některé otázky nyní, po letošním pečení se Žlutou kuchařkou už nezaváháte. Každý náš recept totiž otevírá zajímavý úvod.... Příjemné luštění, čtení a pečení!

PS: Vyluštěnou tajenu najdete na konci kapitoly CUKROVÍ.



1. Toto cukroví dostalo název podle koření, jehož chuť je velmi výrazná, citrusová až „pálivá“. Za to vděčí látkce zvané gingerol, která se velmi podobá kapsaicinu přítomnému v pálivých paprikách a chilli. Toto cukroví připravujeme pomocí vykrajovátka, které má připomínat oddenek rostliny, ze kterého se toto koření získává. O jaké cukroví se jedná?
2. Pokud nepočítáme marmeládu na plnění, toto cukroví připravíme z pouhých tří ingrediencí. Jednou z nich je tuk, podle kterého dostalo svůj název. Jaký je to název?
3. Jak se nazývá cukroví, které je na povrchu křupavé jako cookies, ale uvnitř vláčné jako brownies? Povrch tohoto cukroví je zvrásněný a popraskaný a tuto strukturu viditelně ještě umocňuje bílý cukr, do něhož se cukroví obaluje ještě před samotným pečením.
4. Jak se nazývá vánoční pečivo, které obsahuje ořechy, mandle, rozinky, kandované ovoce, koření a dle druhu i marcipán, polévá se máslem a sype silnou vrstvou moučkového cukru? Nejvyhlášenější je toto pečivo upečené v Drážďanech a okolí.
5. Toto cukroví ve tvaru půlměsíce se začalo pečit po obléhání Vídne Turků v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie a pro zdůraznění potupy vojsk Osmanské říše, která měla tehdy na vlasti půlměsíc. O jaké cukroví se jedná?
6. Jak se nazývá cukroví, které se peklo již v době Rakouska Uher-ska a v němcině je dodnes součástí jeho název slovo „Auge“ oči?
7. Receptura na toto cukroví se původně skládala pouze ze tří ingrediencí, a sice medu, mouky a pepře. V dnešní době už pepř neobsahuje, ale bylo to právě toto koření, které dal vzniknout prvnímu názvu tohoto cukroví – peprník. Jaký je současný název tohoto cukroví?
8. Medvědí tlapky, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobré známé i pod jiným názvem. Jakým?
9. Toto cukroví jsme pojmenovali podle ingredience, díky které získá nejen chuť a vůni, ale také barvu. Tato ingredience se vyrábí především ze škrobu a slouží k výrobě sladkého dezertu, ačkoliv její název má historické kořeny v latinském slově botullus, které znamená jelito nebo klobása. Pokud nevíte, nalistujte recept na růžová jahodová srdíčka a zelenkové pistácie čtyřlistky.
10. Jaké je příjmení prezidenta, podle kterého je pojmenováno jedno české tradiční cukroví s poctivou dávkou ořechů?
11. Jak se nazývá cukroví, které se peče v malých kvádříkových formičkách, které mají připomínat formy na odlévání zlatých cihel, a jehož název odkazuje k financím?
12. Jak se nazývá cukroví, které se připravuje z hmoty z hrubě sekaných mandlí a kandovaného ovoce, které se vmíchávají do rozpuštěného másla se smetanou a cukrem a trochu mouky? Jeho název je odvozen od metropole italského Toskánska.
13. Pracny nebo pracky, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobré známé i pod jiným názvem. Jakým?
14. Jak se nazývá dort slovenského původu s výrazně medově karamelovou chutí?

**LINECKÉ**



Foto: Adveni

# LINECKÉ KLASICKÉ

Autor: ADVENI

Bez lepku

Bez sóji

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. Toto cukroví má kořeny v rakouských *Linzer Augen* – lineckých očích. Sladká linecká kolečka se v době Rakouska-Uherska rozšířila po celé monarchii a tedy i do Čech. Rakouské linecké „oči“ jsou ale větší než naše vánoční cukroví, obvykle mají průměr 8–10 cm. A zatímco v našem horním lineckém kolečku je vykrojen jeden otvor, v Rakousku to mohou být i otvory tři, poskládané do tvaru trojúhelníku. Jak u nás, tak u našich sousedů, je horní kolečko spojeno se spodním kyselkavým džemem, jenž výborně doplňuje sladkou chut' tohoto cukroví.

## Ingredience

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

dále budeme potřebovat

marmeládu na slepení  
moučkový cukr na obalení

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme strouhanou citronovou kůru a zlehka promícháme.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo, vejce, citronovou šťávu a kůru. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím 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 výše uvedených ingrediencí 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:



# LINECKÉ ČOKOLÁDOVÉ

Autor: ADVENI

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Linecká kolečka se pekla již v době Rakouska Uherství a v Rakousku se dodnes nazývají *Linzer Augen* – linecké oči. Linecké (zde na str. 8) patří k našim nejoblíbenějším receptům ze Žluté směsi. Pokud jste je už vyzkoušeli, jistě vás láká i jejich čokoládová verze. Uvádí se, že zcela základní recept na linecké těsto je poměrový – 7:14:21. My jsme si tento poměr trochu upravili a používáme 50 g cukru moučka, 100 g másla, 200 g mouky – Žluté směsi. Dále se přidává jedno vejce. A zatímco u klasické verze chuť těsta dotváří vanilkový cukr a citronová šťáva a kůra, u verze čokoládové přidáváme dvě lžíce kakaa. U klasické verze se horní a dolní kolečko spojuje kyselkovým džemem, u verze čokoládové můžeme kolečka spojit Nutellou, nebo libovolným oblíbeným ořechovým či mandlovým krémem. Dílo završí čokoládová poleva a v ní zabořená mandle nebo ořech.

## Ingredience

### na těsto

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

### na slepení

Nutella

### na polevu

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

### na zdobení

půlký oloupaných mandlí

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a kakaem.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň 2 hodiny, nejlépe však do druhého dne. Poté těsto vyválime na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka, která rovnáme na plech vyložený pečícím 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 loupanými mandlemi.

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 koleček, tedy po slepení dostaneme 40 kousků cukroví.



Foto: Adveni

# LINECKÉ MAKOVÉ

Autor: Adveni podle Lenky Jurečkové

**Bez lepku**

**Bez sóji**

U receptu na klasická linecká kolečka (zde na str. 8) jsme se dozvěděli, že se pekla již v době Rakouska Uherství, a že v Rakousku se dodnes nazývají Linzer Augen – linecké oči. U receptu na čokoládové linecké (zde na str. 9) jsme se naučili, že základní recept na linecké těsto je poměrový – 7:14:21, avšak my jsme si ho částečně upravili. Také u třetího druhu lineckého cukroví se poměr surovin změní, protože do hry vstupuje ingredience, která v mnoha zemích vzbuzuje kontroverzi, ale protože jsme v Čechách, máku se rozhodně nebojíme, ba právě naopak. A zatímco u klasického lineckého slepujeme kolečka kyselkavým džemem jako je rybízový či malinový, protože výborně doplní sladkou chut' tohoto cukroví, u makového lineckého jsme zvolili švestková povidla. Vždyť tuto kombinaci chutí obliboval i náš první prezident T.G. Masaryk, který, když se podávaly švestkové knedlíky s mákem, nikdy neodolal, a vždy si přidal. Copak by asi TGM řekl na makové linecké s povidly?

## Ingredience

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
80 g moučkového cukru  
50 g mletého máku  
½ lžičky citronové kůry  
160 g studeného másla nebo jiného tuku  
2 žloutky

dále budeme potřebovat

marmeládu nebo povidla na slepení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 4 plechy lineckého.

## Pracovní postup

1. Do mísy dáme směs BISCUITS & COOKIES tzv. ŽLUTÁ), mák, studené máslo nakrájené na kostičky, cukr, žloutky a citronovou kůru. Robota necháme zpracovat těsto, širší metlou to jde lépe, u Kenwoodu K-metla.
2. Těsto si poté přendáme na lehce pomoučený vál a rychle propracujeme.
3. Těsto zabalíme do potravinové fólie a dáme alespoň na hodinu do lednice.
4. Po vytažení opět rychle propracujeme, bude se nám s těstem lépe pracovat a nebude se lámat. Rozdělíme si ho na menší části, jednu budeme zpracovávat a zbytek necháme chladit v ledniči.
5. První kousek si vyválíme na lehce pomoučeném stole na tloušťku asi 3mm. Vykrajíme tvary, u poloviny vykrojíme i středy.
6. Linecké přeneseme na plech vyložený pečicím papírem. Tady nám pomůže třeba nerezová stérka.
7. Pečeme v rozplátené troubě na 170 °C zhruba 12 minut. Řídte se zkušeností s vlastní troubou, peče, než budou konečky tvarů mírně růžově.
8. Po vyndání z trouby necháme linecké ještě chvíli na plechu, aby ztuhlo, pak sundáme.
9. Marmeládou nebo povidly můžeme opatrně slepovat hned po vychladnutí. Dáváme pozor, abychom moc netlačili, linecké je křehké.
10. Uložíme do chladu.



Foto: Adveni

# VANILKOVÉ ROHLÍČKY



Foto: Adveni

# VANILKOVÉ ROHLÍČKY (NEJEN) PRO ALERGIKY NA OŘECHY

Autor: ADVENI

Bez lepku

Bez sóji

Podle pověsti se vanilkové rohlíčky začaly péct po obléhání Vídne Turků v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie, která armádu Osmanské říše porazila. Osmanská říše měla tehdy na vlajce půlměsíc, a tak se na znamení vítězství a pro zdůraznění její potupy začaly ve Vídni péct vanilkové půlměsíce. Cukroví se rychle rozšířilo po celém Rakousko-Uhersku a dodnes je známé a oblíbené v Česku, Rakousku, Polsku, Rumunsku, Maďarsku i na Slovensku. Není divu, že existuje celá řada receptů. Jako základní ingredience se používají: hladká mouka, máslo, vanilkový cukr, vejce, a zatímco v původním rakouském receptu figurují zásadně mandle, v Česku jsou častější vlašské ořechy, nověji pak i lískové. Právě ořechy jsou však závažným alergenem. V tomto receptu jsme mysleli nejen na bezlepkaře, ale i na osoby s alergií na ořechy, která je poměrně častá. Jak však nahradit ořechy v receptu, kam neodmyslitelně patří? Našli jsme velmi důmyslné řešení. Tento recept rozhodně patří k našim majstrštykům.

## Ingredience

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

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upeče-  
me 70 vanilkových rohlíčků.

Pokud si nejste jisti zručností při tvarování malých rohlíčku, můžete do těsta přidat jednu střídmou čajovou lžíčku guarové gumy. Není to však nutné, těsto dobře drží i bez ní. Je to spíše takové vaše „jištění“. :-)

## 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 vláčnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, případně guarovou gumu a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe.
5. Cukroví pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.



Foto: Adveni

# VANILKOVÉ ROHLÍČKY MANDLOVÉ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Malé, velké, tlusté, tenké – každá rodina peče ty „své“. Co ale určilo tvar tohoto našeho tak oblíbeného vánočního cukroví? Podle pověsti se vanilkové rohlíčky začaly péct po obléhání Vídni Turků v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie a pro zdůraznění potupy vojsk Osmanské říše. Osmanská říše měla tehdy na vlajce půlměsíc a tak se ve Vídni začaly péct vanilkové půlměsíce. Těžko říct, zda to byla opojnou chutí vítězství, nebo samotného cukroví, jisté ale je, že lidem zachutnaly natolik, že se rychle rozšířily po celém Rakousko-Uhersku. Dodnes je tak toto cukroví známé a oblíbené v Česku, Rakousku, Polsku, Rumunsku, Maďarsku i na Slovensku. Vanilkové rohlíčky pronikly i do Německa a v bavorském Nördlingenu je jejich výroba dokonce vyhlášená. Existuje celá řada receptů. Není bez zajímavosti, že zatímco v Česku máme toto cukroví neodmyslitelně spjaté s ořechy, tradičně vlašskými, moderně i lískovými, v původním rakouském receptu figurují mandle. A právě s mandlemi je i tento recept. Pokud jste však alergičtí nejen na ořechy, ale i na mandle, zvolte recept na vanilkové rohlíčky zde na str. 12, i vy si rozhodně přijdete na své.

## Ingredience

420 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
300 g vychlazené Zlaté Hané  
160 g jemně mletých mandlí  
100 g moučkového cukru

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 5 plechů vanilkových rohlíčků.

## Pracovní postup

1. Nejdříve si připravíme mandle. Je důležité, aby byly umleté skutečně na jemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, přidáme mleté mandle a promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny, nejlépe však do druhého dne.
5. Poté z těsta odkrajujeme malé kousky a rukama tvoříme rohlíčky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem v dostatečné vzdálenosti od sebe.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 10 minut.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ S MEDEM



Foto: Lenka Jurečková

# PERNÍČKY

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

Bez lepku

Bez sóji

Věděli jste, že původní receptura na perník se skládala pouze ze tří ingrediencí, a sice medu, mouky a pepře? A že právě pepř dal vzniknout slovu perník, původně peprník? Receptury na perník v průběhu doby zaznamenaly mnoho obměn a takzvané perníkové koření dnes obsahuje mnoho jednotlivých druhů, překvapivě pepř mezi nimi už ale nenajdete. Zato nechybí skořice, koriandr, fenykl, anýz, nové koření, badyán, hřebíček, muškátový květ i ořech a také zázvor. Perníkové koření, mouka a med jsou stálé stěžejní ingredience, dále se dnes do těsta přidává cukr, máslo a vejce. Těsto na perníčky je třeba nechat odležet, díky tomu se i chut' koření naplno rozvine. Tradiční české Vánoce se bez medových perníčků neobejdou. A nejen Vánoce. Perníčky ve tvaru vajíček, zajíčků a kuřátek se pečou i na Velikonoce. Zdobená perníková srdce zase doprovází poutě a nejrůznější slavnosti po celé zemi. A z plátů perníků se skládají i složité perníkové chaloupky inspirované známou pohádkou. Následující recept patří k našim nejlepším vzorovým receptům. Okouzlí vás nejen vynikající chutí, ale i dlouhou trvanlivostí.

## Ingredience

500 g Bezperekové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
120 g moučkového cukru  
150 g medu  
100 g studeného másla  
1 lžíci perníkového koření  
Adveni  
2 celá vejce  
2 lžíce kakaa\*

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 40 perníčků střední velikosti.

\*Perníčky jsou poměrně světlé. Pokud chcete barvu tmavě hnědou, budete potřebovat 2 lžíce kakaa.

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a v případě, že chceme perníčky hnědé, přidáme dvě lžíce kakaa.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo, vejce, med a koření. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské folie a uložíme minimálně na 24 hod do chladničky. Poté z těsta ukrojíme 1/3, prohnětěme na pomoučeném vále a vyválíme na plát silný cca 3 mm. Vykravujeme 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 potřebme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 10 minut v troubě rozehřáté na 170 °C dozlatova.



Foto: Kateřina Lahoda

Názornou  
přípravu můžete  
zhlédnout zde:



Návrhy zdobení  
perníčků jsme pro  
vás připravili zde:



# KOKOSOVOMEDOVÉ PRACNY

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup> podle vánoční přílohy časopisu Žena a život

Bez lepku

Bez sóji

Bez vajec

Pracny, pracky, medvědí tlapky. Odkud pochází název tohoto cukroví, je zřejmé. Formičky připomínající medvědí tlapky jsou při jeho přípravě nezbytný inventář. Kakaové pracny se skořicí a ořechy jsou klasika, na kterou nedáme dopustit, ale tato světlá varianta s kokosem a medem má také něco do sebe. Další změna oproti klasice spočívá v tom, že nebudeme potřebovat vejce. U tohoto formičkového cukroví platí, že ho po vytáhnutí z trouby a krátkého zchladnutí vyklepneme z formiček a ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru. Pečeme optimálně dva týdny před Vánočemi a skladujeme v chladu. Do Vánoc cukroví krásně zmékne a jeho chuť se naplno rozvine, 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 lžíci medu  
120 g studeného másla  
1 lžičku citronové šťávy  
1 lžičku rumu

## dále budeme potřebovat

změklé máslo na vymazání formiček  
moučkový a vanilkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 40 středních pracen.

## Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), kokos a cukr. Přidáme med, studené máslo, citronovou šťávu a rum a vypracujeme vláčné těsto.
2. Z těsta vyválíme váleček, odkrajujeme z něj kousky a vtlačujeme 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

# MEDOVNÍKOVÉ KULIČKY BEZ MLÉKA

Autor: Martina Vašíčková<sup>5</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**    **Bez mléka**

Medovník je lesní bylina s medově vonícími květy, nebo druh dortu výrazné medově-karamelové chuti. Uvádí se, že dort medovník má slovanský původ a pekl se již před sto lety. V Česku si pro název Medovník nechala zaregistrovat ochrannou známku firma VIZARD a svůj výborný dort dodává do cukráren, kaváren a restaurací se stále stejnou charakteristickou chutí a vzhledem již po 25 let. Další u nás dobře známý medový dort je Marlenka. Vyrábí ho podle staroarménské rodinné receptury česká společnost MIKO international, kterou v roce 2003 založil Armén Gevorg Avetisjan se svou sestrou ve Frýdku Místku. Dort pojmenoval na počest své maminky a dcery. Také on má pro název Marlenka registrovanou ochrannou známku. Na Vánoce nemusíme pečt zrovna medovníkový dort náročný na přípravu, ale byla by škoda nechat se připravit o jeho lahodnou chuť. Ideálním řešením jsou tak malé medovníkové kulíčky. Zmíněné firmy si své receptury drží v přísné tajnosti, mezi lidmi však koluje mnoho nejrůznějších receptů na „domácí medovník“. Všechny mají jedno společné, výraznou karamelově-medovou chuť. Té pekařky docílí snadno pomocí másla a Salka. Když ale trpíte intolerancí laktózy\* nebo alergií na kasein\*\*, je to mnohem složitější. V tomto receptu se to Martině Vašíčkové podařilo dokonale!

## Ingredience

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
2 vejce  
30 g rozpuštěného Alsanu  
100 g cukru  
2 lžíce medu

## na krém

150 ml kokosové kondenzované mléko (např. z @puroshopprague)  
120 g Alsan

Pokud můžete kasein a laktózu:

na krém  
150 ml karamelového Salka  
120 g másla

Z výše uvedených ingrediencí připravíme zhruba 50 ks medovníkových kulíček.

\*Laktóza = mléčný cukr

\*\*Kasein = mléčná bílkovina

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ). smícháme s cukrem, vejci, medem a Alsanem. Vypracujeme tužší těsto.
2. Těsto rozdělíme na 3 části, uděláme z nich libovolné placky, dáme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 180 °C do zlatova.
3. Necháme vychladnout a pak buď ručně, nebo v mixéru rozdrtíme na malé kousíčky.
4. Krém připravíme tak, že plechovku kondenzovaného mléka ponoříme do vody a vaříme 2 hodiny, aby vzniklo „karamelové Salko“. Necháme vychladnout.
5. Pak vysehnáme Alsan a pomalu k němu přidáváme vychladlé „karamelové Salko“.
6. Z rozdracené směsi si odložíme zhruba třetinu stranou. Do zbytku rozdracené směsi vylijeme krém a zpracujeme v těsto. Z takto připraveného těsta pak odeberáme malé kulíčky, které obalujeme ve zbylé třetině rozdracené směsi.
7. Uchováváme v ledniči.



Foto: Martina Vašíčková

# MEDOVÉ KROUŽKY

Autor: Helena Vybíralová<sup>2</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

A opět perníkové koření v kombinaci s medem. Není divu, je to prostě úžasné spojení chutí. Ale zatímco u medových perníčků (zde na str. 15) jsme těsto ztmavili kakaem, tady autorka zvolila originální karob. Karob, známý také jako svatojánský chléb, je plod stromu rohovníku, má nasládlou chuť a je to mj. velmi příjemná náhrada kakaa. Milujete chuť a vůni perníkového koření? Nedáte dopustit na med? Láká vás víc karob než kakao? To už máte tři pádné důvody, proč vyzkoušet tyto medové kroužky. Ten čtvrtý a nejdůležitější ovšem je, že se jedná o mimořádně dobré cukroví z dílny Helenky Vybíralové, 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. Pokud milujete recepty Helenky Vybíralové tak jako my, vyzkoušejte i další recepty z kapitoly Cukroví podle Helenky Vybíralové, která začíná zde na str. 19.

## Ingredience

350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
150 g medu  
100 g studeného másla nebo Hery  
10 g karbového prášku  
1 lžička perníkového koření Adveni  
1 vanilkový cukr  
1 žloutek  
1 celé vejce na potření

dále budeme potřebovat na posypání  
sekáné vlašské ořechy nebo mletý kokos

na čokoládovou polevu:  
130 g čokolády na vaření  
120 g tuku (másla, kokosového oleje, ...)

Z výše uvedených ingrediencí upečeme zhruba 65 kroužků.

## Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), karbový prášek, perníkové koření, vanilkový cukr. Přidáme med, studené máslo nebo Heru, žloutek. Vypracujeme těsto a necháme ho v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Vyválíme delší válečky, z nichž krájíme kousky, které stáčíme do kroužků.
3. Položíme na plech vyložený pečícím papírem.
4. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekánými ořechy nebo kokosem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C dozlatova.
6. Vychladlé kroužky postříkáme čokoládovou polevou.
7. Polevu připravíme takto: Nalámanou čokoládu a pokrájený tuk zvolna rozehříváme ve vodní lázni. Voda nesmí vřít. Metličkou mícháme.



Foto: Adveni

# CUKROVÍ PODLE HELENKY VYBÍRALOVÉ



# VÁNOČNÍ JOGURŤÁČKY

Autor: Helena Vybíralová<sup>2</sup>

Bez lepku

Bez sóji

Bez vajec

Připadá vám spojení „lehké vánoční cukroví“ jako protimluv? Pak jste ještě nezkusili Vánoční jogurtáčky Helenky Vybíralové. Jogurtová bábovka či bublanina, to už tady bylo. Ale jogurt najde své uplatnění i u drobného pečiva. Křehkému těstu propůjčí příjemnou vláčnost a krému, kterým budeme kousky cukroví spojovat, zase osvěžující kyselkovou chuť. Navíc jogurt, jak známo, působí blahodárně na střevní mikroflóru a má relativně vysoký obsah bílkovin. Upečte tyto jogurtáčky 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 studeného másla nebo Hery  
80 g bílého jogurtu  
1 lžičku citronové šťávy

## na jogurtový krém

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

## na polevu

80 g moučkového cukru  
20 g bílku  
5 g citronové šťávy

## dále

cukrářské zdobení

Z výše uvedených ingrediencí upeče- me 90 kousků cukroví, tedy po sple- ně dostaneme 45 kusů jogurtáčků.

## Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkový cukr. Přidáme máslo nebo Heru, bílý jogurt a lžičku citronové šťávy a vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečícím 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 zaschně, zdobíme. Slepujeme jogurtovým krémem.

## Postup přípravy polevy:

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

## Postup přípravy krému:

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



Foto: Adveni

# MANDLOVÉ KÁVOVÉ OVÁLKY

Autor: Helena Vybíralová<sup>2</sup>

Bez lepku

Bez sóji

Pokud patříte k milovníkům kávy, pak byste měli zbytí. 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 Bezpukové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g moučkového cukru  
180 g másla nebo Hery  
150 g oloupaných mletých mandlí  
3 lžíce rumu

## na kávový krém

90 g kryštalového cukru  
40 g ztuženého tuku  
kapku rumu, trochu mleté kávy  
250 g másla  
1 vejce  
mletá káva

## na kávovou polevu

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

## na zdobení

půlký oloupaných mandlí

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 90 kousků cukroví, tedy po splezení dostaneme 45 kusů mandlových kávových oválků.

## Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkový cukr. Přidáme máslo nebo Heru, mleté mandle a rum. Vypracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout.
2. Pak ho vyválíme a vykrajujeme oválky, které klademe na plech vyložený pečícím 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 rozechříváme ve vodní lázni. Voda nesmí vrít. 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.



Foto: Adveni

# JOGURTOVÉ SEZAMKY

Autor: Helena Vybíralová<sup>2</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Že jogurt působí blahodárně na střevní mikroflóru má relativně vysoký obsah bílkovin, to jsou známá fakta. A to, že dodá křehkému těstu velmi přjemnou vláčnost a kyselkovou chuť, jsme mohli zakusit již ve Vánočních jogurtáccích (zde na str. 20). V tomto receptu těsto opět osvěžíme jogurtem a necháme vyniknout sezamová semínka. Ta, jak známo, jsou tvořena z 50 % rostlinnými oleji, z 20 % bílkovinami. Zdravá jsou i pro vysoký obsah karotenu, hořčíku a vápníku. Použití sezamu ve sladkostech má předlouhou tradici. Ze sezamové pasty se připravuje například chalva, jedna z nejstarších orientálních cukrovinek. Nebo třeba baklava, zákusek populární a rozšířený v Turecku, na Balkáně, ve většině arabského světa, Íránu, na Kavkaze, v Afghánistánu a v zemích turkotatarských národů Střední Asie. Do tohoto našeho cukroví tak vneseme i kousíček vzdáleného a pro nás exotického světa.

## Ingredience

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES  
80 g moučkového cukru  
100 g studeného másla nebo Hery  
60 g sezamových semínek  
50 bílého jogurtu  
1 vejce

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 3 velké plechy malých sezamek.

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a sezamovými semínky.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme jogurt, studené máslo nebo Heru a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na dvě hodiny.
4. Na pomoučeném vále těsto vyválíme na výšku 4 mm a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
5. Pečeme zhruba 15 min na 170 °C.



Foto: Adveni

**ZE TŘÍ INGREDIENCÍ**



Foto: Adveni

# CEKROVÍ ŠLEHAČKOVÉ



Autor: Adveni podle receptu uvedeného na TV Seznam v toprecepty.cz dne 22. listopadu 2020. ▶

✓ Bez lepku

✓ Bez sóji

✓ Bez vajec

V jednoduchosti je síla. Důkazem toho je toto lahodné a jemné šlehačkové cukroví. Opravdu se rozplývá na jazyku. Pekly ho již naše babičky, které z mála dokázaly vykouzlit divy. Skutečně pouze 3 ingredience na těsto a moučkový cukr na obalení a dokonalé dílo je na světě. Recept jsme nazkoušeli podle výše uvedeného zdroje, ovšem v bezlepkovém provedení se Žlutou Adveni. Funguje to a chutná skvěle! Tři ingredience, minimum času a nádobí na přípravu, vynikající výsledek. Neváhejte a toto cukroví určitě do vašeho vánočního repertoáru zařaďte, zůstane tam už napořád. Pokud se vám pečení ze tří ingrediencí zalíbí, vyzkoušejte také sádlovky (zde na str. 25) a vínové cukroví (zde na str. 26).

## Ingredience

450 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
250 g studeného másla  
200 ml smetany ke šlehání 33%

## Pracovní postup

1. Ze směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studeného másla a šlehačky vypracujeme těsto.
2. Vyválíme plát 3 až 5 mm silný a vykrajujeme tvary.
3. Pečeme v troubě předehřáté na cca 200 až 220 °C zhruba 8 až 10 minut.
4. Ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

dále budeme potřebovat

moučkový a vanilkový cukr  
na obalení



Foto: Adveni

# CEKROVÍ SÁDLOVÉ

Autor: Adveni

**Bez lepku**    **Bez sóji**    **Bez mléka**    **Bez vajec**

Sádlovky, sádláčky nebo také sádlové koláčky. Sádlové cukroví bylo dlouho opomíjeno, ale v posledních letech, kdy se řada hospodyně vrátily k osvědčeným receptům svých maminek a babiček, si opět hledá cestu na výsluní. Minimum ingrediencí i času nutného k přípravě a odležení z něj dělájí ideálního kandidáta i na tzv. „last minute“ pečení. Nás si toto cukroví navíc získalo svou křehkostí a jemnou nepřeslazenou chutí. Přílišné sádlové chuti nebo „odéru“ se není třeba obávat. Díky sádlu je těsto nádherně sněhobílé a s červenou marmeládou vytvoří parádní estetický kontrast. Pokud do těsta přidáte dvě lžíce kakaa, vytvoříte výborné „čokoládové“ cukroví. Sádlovky nejlépe chutnají s výraznou kyselkovou marmeládou – například višňovou nebo rybízovou. Důlek uprostřed cukroví jimi naplňte velkoryse.

## Ingredience

220 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
150 g moučkového cukru  
150 g sádla  
výraznou kyselkovou marmeládu

## na čokoládovou verzi

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
2 lžíce kakaa  
150 g moučkového cukru  
150 g sádla  
výraznou kyselkovou marmeládu

## Pracovní postup

1. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) s moučkovým cukrem (v případě čokoládové verze i s kakaem).
2. Do sypké směsi zapracujeme sádlo. Uhnětěme hladké těsto.
3. Z těsta odebíráme malé kuličky o hmotnosti 8 g (je dobré si je přesně odvážit) a klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Necháváme mezi nimi dostatečné rozestupy. (Těsto se v průběhu pečení „rozestoupí“ do stran).
4. Koncem vařečky uděláme do prostředku kuličky hluboký důlek. (Důlek musí být opravdu hluboký, těsto značně nabude, plýtký důlek by mohl zaniknout.)
5. Po dobu 10 minut pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C. (Toto cukroví se peče při nižší teplotě, než bývá zvykem u většiny, 150 °C je skutečně správně).
6. Důlky vychladlých sádlovek plníme bohatě marmeládou.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ VÍNOVÉ

Autor: Kateřina Jiroušková<sup>12</sup>

**Bez lepku**

**Bez sóji**

**Bez vajec**

Na toto cukroví potřebujeme pouze tři ingredience, které máme v drtivé většině všichni vždy doma. Mouku, máslo a víno. Těsto samo o sobě není vůbec sladké. Cukroví osladíme až moučkovým cukrem, ve kterém ho, ještě teplé, obalíme. Vínové cukrové je další ukázka toho, že v jednoduchosti je síla. I jeho příprava je snadná a rychlá. Při pečení se cukroví v troubě mírně nafoukne, výsledná konzistence bude křehká, cukroví se bude v ústech vyloženě rozplývat a jeho lahodná jemná chuť po vínu všechny okouzlí. Pokud se vám pečení ze tří ingrediencí zalíbí, vyzkoušejte také sádlovky (zde na str. 25) a šlehačkové cukroví (zde na str. 24). Pokud vás nadchne víno jako ingredience do křehkého pečiva, rozhodně nalistujte také recept na italské vínové sušenky.

## Ingredience

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

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí upeče-  
me cca 80 kousků drobného vínového  
cukroví.

## Pracovní postup

1. Ze směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studeného másla a vína vypracujeme těsto, které necháme 30 minut uležet v chladničce.
2. Z těsta vyválíme plát 3 až 5 mm silný a vykrajujeme tvary (čím menší, tím lepší), které klademe na plech vyložený pečícím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy, těsto se při pečení mírně nafoukne.
3. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C cca 10 minut.
4. Teplé cukroví hojně obalíme v moučkovém cukru.



Foto: Kateřina Jiroušková

# CRINCLES



Foto: Adveni

# CRINCLES ČOKOLÁDOVOPERNÍKOVÉ



Autor: Adveni podle receptu Dvě v troubě<sup>13</sup>

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Crincles se vyznačují tím, že jsou na povrchu křupavé, ale uvnitř vláčné, měkké a hutně čokoládové. Typický je pro ně i zvrásněný popraskaný povrch, který umocňuje bílý moučkový cukr, do jehož bohaté vrstvy se studené těsto balí ještě před vložením do trouby a který se pak pečením promění v efektní popraskanou glazuru tím, jak se studené těsto při pečení roztahuje. Cukroví tak dostane dramatický hnědo-bílý vzhled. Křupavý povrch crincles připomíná cookies, měkký vláčný a hutný čokoládový vnitřek zase brownies. Tento dvojitý vjem si cukroví zachová i v průběhu času. Čím je uleželejší, tím na povrchu křupavější, vnitřek však zůstává měkký a vláčný. Jak toho docílit? To si přečtěte v úvodu k bezmléčným crincles (zde na str. 29). Receptů na crincles je celá řada, ovšem tento podle Dvě v troubě v sobě velmi originálně doplňuje čokoládu perníkovým kořením. Ta chut' a vůně! Rozhodně doporučujeme ke zhlédnutí i video s přípravou (odkaz výše).

## Ingredience

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli  
1 lžíci perníkového koření  
Adveni  
200 g kvalitní čokolády  
60 g másla  
60 g cukru krupice (nebo 50 g + 1 sáček vanilkového cukru)  
2 vejce

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 58 čokoládovoperníkových crincles.

## Pracovní postup

- Nad vodní párou rozpustíme čokoládu s máslem.
- Do rozpuštěné čokolády s tukem zašleháme cukr a následně vejce, jedno po druhém.
- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a perníkovým kořením.
- Pak tuto suchou směs postupně zapracujeme do čokoládové směsi a vypracujeme těsto.
- Těsto uložíme do lednice na zhruba jednu hodinu.
- Ze ztuhlého vychlazeného těsta tvarujeme kuličky o hmotnosti 10 g a obalujeme je hojnou vrstvou moučkového cukru.
- Kuličky bohatě obalené v moučkovém cukru klademe na plech vyložený pečícím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy zhruba 2 cm, aby se při pečení neslepily.
- Plec s kuličkami vložíme ještě na 30 minut do lednice!
- Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 12 minut.



Foto: Adveni

# CRINCLES ČOKOLÁDOVÉ BEZ MLÉKA

Autor: Martina Vašíčková<sup>5</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**    **Bez mléka**

Že se crircles vyznačují křupavým tvrdým povrchem (jako cookies) a měkkým vláčným vnitřkem (jako brownies) už bylo řečeno v receptu na čokoládovoperníkové crircles (zde na str. 28). Že mají zvrásněný popraskaný povrch, který umocňuje bílý moučkový cukr, také víme. Co je však zásadní pro dosažení těchto efektů? Klíčová je při přípravě crircles práce se studeným těstem. Jednak ho necháme dobře vychladit v lednici (nejlépe přes noc), studené rychle zpracujeme do kuliček, které obalíme v cukru a pečeme. Tím, jak se studené těsto při pečení roztahuje, na povrchu vzniká z moučkového cukru efektní popraskaná glazura a cukroví dostane dramatický hnědo-bílý vzhled. Dalším klíčovým bodem je správná doba pečení. Pokud totiž čas „přetáhnete“, přijdete o vláčný střed. Jak ale říká autorka tohoto receptu, ani tak se nic neděje, upečete klasické čokoládové cookies. Martina má však přeci jen výbornou radu: „Dejte péct nejdříve pouze 2 zkoušební „kuličky“. Po 10 minutách vytáhněte, nechte vychladnout a prozkoumejte střed. Dle toho regulujte dobu pečení.“

## Ingredience

90 g Belepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
30 g Alsanu  
100 g čokolády na vaření s min 50 % kakaa (bez BKM je Fin Carre v Lidlu)  
60 g cukru  
1 vejce  
1 sáček vanilkového cukru špetku soli

Z výše uvedených ingrediencí upeče- me cca 20 čokoládových crircles.

## Pracovní postup

1. Na sporáku roztopíme čokoládu s Alsanem a necháme trošku vychladnout.
2. V míse vyšleháme vajíčko s cukrem.
3. Do vlažné roztopené čokolády přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) se špetkou soli, rozmícháme a pak opatrně přidáváme vyšlehané vajíčko s cukrem. Utvoříme hmotu, kterou dáme na zhruba půl hodiny ztuhnout do lednice.
4. Po vytažení tvoříme kuličky, které pořádně obalujeme v moučkovém cukru a klademe na plech.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C zhruba 10 minut, viz úvodní text k receptu.



Foto: Martina Vašíčková

# CRINCLES KOKOSOVÉ

Autor: Adveni

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Že se crircles vyznačují křupavým tvrdým povrchem (jako cookies) a měkkým vláčným vnitřkem (jako brownies) a že mají zvrásněný popraskaný povrch, který zvýrazňuje vrstva moučkového cukru, ve kterém se cukroví obaluje ještě před pečením, to jste se mohli dočít u receptu na čokoládovoperníkové crircles (zde na str. 28). Jak těchto efektů dosáhnout popisujeme u receptu na čokoládové bezmléčné crircles (zde na str. 29). Ale crircles nemusí být jen čokoládové. Tedy ty původní jistě ano. Mimochodem o původ tohoto úžasného cukroví se údajně přou Belgačané a Němci. V Belgii a Německu je toto cukroví velmi populární a to především o Vánocích. K nám proniklo až v posledních letech a v období před Vánocemi se na sociálních sítích objevuje bezpočet lákavých a zdaleka už nejen čokoládových variací. Příkladem jsou tyto výborné crircles kokosové. Pozor, i u nich pamatujte na dvě hlavní zásady, jak dosáhnout křupavého povrchu a měkkého vnitřku: těsto zpracovávejte a peče dobrě vychlazené a nejdříve upečte dvě zkušební kuličky, abyste určili přesně tu správnou dobu pečení. Jinak se z crircles snadno stanou cookies. Ale i ty budou výborné.

## Ingredience

230 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
90 g jemně nastrouhaného kokosu špetku soli  
90 g cukru krupice  
60 g povoleného másla  
2 vejce

dále budeme potřebovat  
moučkový cukr na obalení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme zhruba 50 kokosových crircles.

## Pracovní postup

1. Cukr s máslem a vejci vyšleháme do pěny.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a jemně nastrouhaným kokosem. Tuto suchou směs postoupně vmícháme do vyšlehané pěny a vypracujeme husté těsto. Těsto uložíme do lednice na zhruba jednu hodinu.
3. Ze ztuhlého vychlazeného těsta tvarujeme kuličky o hmotnosti 10 g a obalujeme je hojnou vrstvou moučkového cukru.
4. Kuličky bohatě obalené v moučkovém cukru klademe na plech vyložený pečícím papírem. Necháváme mezi nimi rozestupy zhruba 2 cm, aby se při pečení neslepily.
5. Plech s kuličkami vložíme ještě na 30 minut do lednice!
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 15 minut.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ S OBLÍBENOU ČOKOLÁDOU TYČINKOU



Foto: Adveni

# CEKROVÍ KOFILOVÉ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Věděli jste, že stále populární Kofila, „Pochoutka paní a dívek“, se narodila již před sto lety? Mouření s šálkem horké kávy z dílny malíře Zdenka Rykra se na jejím obale usadil v roce 1923 a sedí tam v malých obměnách dodnes! K jediné proluce došlo v roce 1965, kdy se konala třetí celostátní spartakiáda, a design obalu byl přizpůsoben této události. I když se receptura během století měnila, chut' zůstává stejná – zakládá se na spojení mléčné čokolády a jemné kávové chuti. A je to jistě spojení delikatesní, když výrobce jen pro české a slovenské spotřebitele ročně v olomouckém závodě vyrábí 1000 tun těchto tyčinek! Spojení kávy a čokolády je zkrátka neodolatelné. Vědí to i vyhlášení výrobci kávy, kteří často pod svou značkou nabízí i malé čokoládky, které mají šálek kávy doprovodit a podtrhnout její chut'. Pokud i vy patříte k milovníkům této čokoládovokávové tyčinky se staletou tradicí, jistě vás potěší, že jsme ji zakomponovali i do vánočního cukroví.

## Ingredience

350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
3 ks čokoládky Kofila  
120 g cukru moučka  
2 lžičky rozpustné kávy  
1 vejce  
100 g studené Zlaté Hané

## na krém

60 g cukru krystal  
25 g tuku  
kapku rumu  
160 g másla  
1 vejce malé  
trochu mleté kávy

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 3 plechy cukroví.

## Pracovní postup

1. Čokoládky Kofily rozpustíme v mikrovlnné troubě.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, rozpustnou kávou a cukrem.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme vejce, rozpuštěné čokoládky Kofily a studenou Zlatou Hanou. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
4. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na zhruba jednu hodinu.
5. Vychlazené těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme srdíčka (či jiné tvary) a klademe je na plech vyložený pečícím papírem.
6. Plech se srdíčky vložíme ještě na 30 minut do lednice.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 12 minut, program horkovzduch.
8. Upečené cukroví můžeme ponechat jen tak, anebo po vychladnutí dva kousky spojit kávovým 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. Do něj vmícháme mletou kávu, můžeme použít i sedlinu z uvařené vychladlé kávy.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ MARGOTKOVÉ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

## ✓ Bez lepku

Margot brzy oslaví 77 let a pořád je k nakousnutí! Řeč je o tyčince s originální rumovokokosovou chutí, která se vyrábí už od roku 1944. Během této doby vznikla celá řada limitovaných edicí se zajímavými chuťovými kombinacemi. Ve stálé nabídce se naopak drží již zmíněná rumovokokosová klasika, dále Margot Rozinka, rumovokokosová varianta s rozinkami, a Margot Artemis, kde je tradiční rumovokokosová chuť doplněna o punčovou vrstvu. Výrobce Margotky se snaží o inovace nejen v oblasti příchutí, ale také na poli nutričním. Tyčinka Margot získala v roce 2017 ocenění Potravinářské komory České republiky jako inovativní výrobek. Nová Margot má více kokosu, méně cukru a neobsahuje trans-mastné kyseliny. Věřili byste, že Češi, kteří zkonzumují 3000 tun této pochoutky ročně, díky inovované receptuře spotřebují o 12 tun méně cukru? Pokud i vy a vaši blízci pravidelně podléháte proslulé rumovokokosové chuti, udělejte si radost i o Vánocích a upečte si margotkové cukroví. Jednotlivé kousky můžete spojit třeba rumovým krémem, nebo je nepromazávat a pouze pokrýt cukrovou polevou s kapkou rumu. Pozor, Margotka a cukroví z ní bohužel nejsou vhodné pro alergiky na sóju.

### Ingredience

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) špetku soli  
150 g čokoládové tyčinky Margot  
100 g cukru moučka  
1 vejce  
2 lžíce rumu  
100 g studené Zlaté Hané

### na cukrovou polevu

150 g cukru moučka  
3 lžíce horké vody  
1 lžička rumu

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 3 plechy cukroví.

### Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, cukrem a na jemno nastrouhanou čokoládkou Margot.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme vejce, rum a studenou Zlatou Hanou. Hnětěme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky na zhruba jednu hodinu.
4. Vychlazené těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme kolečka (či jiné tvary) a klademe je na plech vyložený pečícím papírem.
5. Plech s kolečky vložíme ještě na 30 minut do lednice.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C zhruba 12 minut, program horkovzduch.
7. Upečené cukroví můžeme ponechat jen tak, anebo třeba namočit v cukrové polevě s kapkou rumu.

### Příprava cukrové polevy.

8. Cukr smícháme s vodou a rumem do zhoustnutí.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ BAREVNÉ S PUDINKOVÝM PRÁŠKEM



Foto: Adveni

# RŮŽOVÁ JAHŮDKOVÁ SRDÍČKA

Autor: Helena Vybíralová<sup>2</sup>

Bez lepku

Bez sóji

Linecké, vanilkové, perníkové, medové, čokoládové, kávové, karamelové, kokosové... To jsou klasické chutě, barvy a vůně, které k cukroví patří neodmyslitelně a jaksi automaticky. Co ale ozvláštnit tázec s cukrovím řadou jemně růžových jahůdkových srdíček, či řadou pastelově zelenavých pistáciových čtyřlístků (zde na str. 36)? A rozhodně to nebude jen krásné barevné zpestření. Nadchne vás i chuť a vůně, kterých u tohoto cukroví docílíme jednoduše díky pudinkovým práškům. Mimochodem, věděli jste, že slovo pudink pochází z francouzského slova boudin, které znamená jelito nebo klobása a je odvozeno z latinského botullus? Původně byl jako pudink označován masný výrobek nadýtý ve střívku a dodnes jsou tzv. white pudding a tzv. black pudding součástí tradiční snídaně ve Velké Británii. White pudding je klobása podobná jitrnici, bez krve. Black puding pak obdoba jelita, obsahující i krev. Mimo Velkou Británii však pudink představuje zpravidla sladký dezert. K jeho rozšíření po světě přispěl i vynález instantního pudinkového prášku, který šikovně využijeme i v tomto receptu.

## Ingredience

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

\*např. Amylon

## na máslový jahodový krém

90 g krystalového cukru  
40 g tuku  
kapku rumu  
250 g másla  
1 vejce  
4 lžíce jahodové marmelády

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 80 srdíček, po splejení tedy dostaneme 40 ks cukroví.

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s jahodovými pudinkovými prášky a moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny.
4. Těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečícím papírem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu 10–15 minut.
6. 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 proshlehávání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Jahodovou marmeládu zapracujeme do krému.



Foto: Adveni

# ZELENKAVÉ PISTÁCIOVÉ ČTYŘLÍSTKY

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Pudink a jitrnice? Jak spolu souvisí?! Překvapivý původ slova pudink popisujeme v úvodu k receptu na růžová jahůdková srdíčka (zde na str. 35). Helenka Vybíralová v tomto receptu nápaditě použila jahodový pudinkový prášek. A tak jsme zaexperimentovali s pudinkem pistácirovým a voilà – zde jsou pastelově zelenkavé čtyřlístky. Okouzlí barvou, vůní a jejich chut' podtrhne i vynikající pistácirový krém, kterým jednotlivé kousky cukroví slepíme. Právě vynález instantního pudinkového prášku významně přispěl k jeho rozšíření po světě, odpadlo totiž pracné a zdlouhavé míchání surovin ve vodní lázni. Základní surovinou pro výrobu pudinkového prášku je škrob. V Evropě především kukuřičný a bramborový, v Americe a Asii pak hlavně rýžový a tapiokový, přičemž druh použitého škrobu nemá vliv na kvalitu pudinkového prášku. My však budeme obezřetní, protože může obsahovat i škrob pšeničný, který je při bezlepkové dietě zapovězen. Až vyzkoušíte jahůdkové srdíčka a pistácirové čtyřlístky, určitě, stejně jako my, budete pátrat po dalších zajímavých příchutích bezlepkových pudinků. Zdá se, že s Amylonem se nám blýská např. na meruňkové, matcha či dokonce aroniové časy.

## Ingredience

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

## na máslový pistácirový krém

90 g krystalového cukru  
40 g tuku  
kapku rumu  
250 g másla  
1 vejce  
hrst loupaných nesolených pistácí

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

Z výše uvedených ingrediencí upeče me 70 čtyřlístků, po slepení tedy dostaneme 35 ks cukroví.

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s pistácirovými pudinkovými prášky a moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme vychlazený tuk. Hněteme, dokud se všechny ingredience nespojí v hladké těsto.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň dvě hodiny.
4. Těsto vyválíme na tloušťku cca 3 mm a vykrajujeme čtyřlístky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu 10–15 minut.
6. Vychladlé čtyřlístky slepujeme máslovým pistácirovým 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 proshlehávání necháme vychladnout.
3. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs, až vznikne hladký krém.
4. Pistácie uměleme nebo rozmixujeme najemno. Zapracujeme do krému.



Foto: Adveni

# CEKROVÍ S OŘECHY, MANDLEMI, ARAŠÍDY



Foto: Adveni

# MASARYKOVO CUKROVÍ



Autor: Adveni podle receptu uvedeného v pořadu České televize Polopatě (Moderní hobby magazín Filipa Čapky) vysílaném v neděli 26. 11. 2017 na ČT1 ►

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Masarykovo cukroví, Masarykovy knoflíky nebo také Tatíčkovy ořechové knoflíky. Cukroví, které miloval náš první prezident a které svým vzhledem připomínalo velké knoflíky na kabátě. Vy ho možná letos vyzkoušíte poprvé, ale naše babičky a prababičky ho znaly dokonale. Toto cukroví symbolizuje tradici a vy se při jeho přípravě i konzumaci můžete přenést do noblesních časů první republiky. Díky poctivé dávce ořechů má výraznou chuť, kterou si zamilujete. Získá si vás také velmi jednoduchou přípravou. Vsadíme se, o co chcete, že jakmile ho jednou vyzkoušíte, už ve vašem repertoáru cukroví zůstane navždy.

## Ingredience

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g krupicového cukru  
1 lžíci kakaa holandského typu  
180 g vlašských ořechů  
200 g studeného másla  
1 žloutek

## na obalení

vanilkový moučkový cukr

Z výše uvedených ingrediencí upečeme 2 velké plechy Masarykova cukroví.

## Pracovní postup

1. Ořechy na 2 hodiny namočíme do studené vody, pak je nahrubo nasekáme. K nasekaným ořechům přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), cukr, kakao, žloutek, studené máslo a vypracujeme těsto.
2. Vytvarujeme z něj válečky o průměru cca 3 centimetry a necháme je v ledniči nebo v mrazáku ztuhnout.
3. Z válečků krájíme kolečka, klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme je v předehřáté troubě na 180 °C asi 8 minut.
4. Po vyndání z trouby necháme chvíli vychladnout a následně obalujeme ve vanilkovém moučkovém cukru.



Foto: Adveni

# OŘECHOVÝ FINANCIÉR PODLE IVETY FABEŠOVÉ

Autor: Adveni podle receptu Ivety Fabešové

Bez lepku

Bez sóji

Iveta Fabešová je vyhlášená česká cukrářka a její zákusky jsou proslulé. Až vyzkoušíte toto cukroví, uznáte, že Iveta náleží k cukrářské elitě plným právem. Množství každé ingredience bylo jistě odměreno s laboratorní přesností, chuť je dotažená k dokonalosti. My jsme recept nazkoušeli se Žlutou Adveni a funguje skvěle. Financiér je drobné francouzské nebo mandlové cukroví. Původně ho v 17. století pekly sestry z Řádu Navštívení Panny Marie. Mělo kulatý tvar a nazývalo se podle rádu – „visitandite“, tedy něco jako „navštívenky“. Populární se stalo v 19. století, kdy se začalo peč v malých kvádříkových formičkách. Ty mají připomínat formy na odlévání zlatých cihel a odtud údajně také souvislost s novým názvem „financiér“ odkazujícímu k financím. Dle jiné teorie název dala vzniknout obliba tohoto cukroví v pařížské finanční čtvrti v blízkosti burzy, protože dortík mohli finančníci nosit „po kapsách“, aniž by ho poničili. Toto cukroví je na skus měkké asi jako podklad pařížských rohlíčků, a pokud jste ho ještě nezkusili, věřte, že to pro vás bude chuťový objev a zážitek.

## Ingredience

35 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
60 g vlašských ořechů  
110 g moučkového cukru  
100 g másla  
15 g lísko-ořechové 100% pasty\*  
100 g bílků pokojové teploty

## na posypání

100 g mandlových plátků  
sůl Fleur de sol – solný květ,  
100% přírodní nerafinovaná  
a nejkvalitnější mořská sůl

## budeme také potřebovat

formičky na financiér – obdélníkové cihličky (případně jiné nejlépe kvádříkového tvaru)

\* Hotovou lísko-ořechovou pastu můžeme zakoupit i v obchodě, nebo si ji vyrobit. Oříšky dáme do trouby předehřáté na 160 °C a pražíme asi 6 minut. Necháme je vychladnout a v mixéru rozmixujeme na hladkou pastu.

## Pracovní postup

1. Ořechy oprážíme v troubě při teplotě 160 °C po dobu asi 10 minut. Necháme vychladnout a rozmixujeme se směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a moučkovým cukrem v hladký prach.
2. Máslo dáme do hrnce, zahříváme do teploty 155 °C a odstavíme. Nalijeme ho do sypké ořechové směsi, smícháme, přilijeme bílkové teploty, pastu a opět důkladně propnícháme. Těsto přikryjeme potravinářskou folií a dáme odpočívat do chladu aspoň na hodinu.
3. Odpočinuté těsto naplníme do cukrářského sáčku. Odstřihneme špičku a naplníme do formiček typických pro financiér (obdélníkové cihličky).
4. Posypeme mandlovými plátky a pečeme v předehřáté troubě na 165 °C po dobu asi 18 minut.
5. Vyjmeme z trouby, necháme vychladnout a dle chuti posypeme solí Fleur de sol.



Foto: Adveni

# ČERNÉ VÁNOČNÍ TRUBIČKY

Autor: Kateřina Hájková<sup>10</sup>

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Přestože se netěší takovému věhlasu jako hořické trubičky, na svátečním stole mají své místo. A dost možná vznikly právě jako obdoba slavnějších kolegyň. Mimochodem, věděli jste, že historie hořických trubiček sahá až do 19. století? Recept na ně údajně prozradil jeden z vojáků napoleonské armády, která tehdy procházela přes naše území. Ženám, které s nimi obcházely kraj v okolí města Hořic a prodávaly je, se přezdívalo „trubičkové báby“. O jejich slávu se pak zasloužil Karel Kofránek, který je proměnil na žádaný prodejní artikel a přístroj na jejich výrobu si dokonce nechal v roce 1898 patentovat. Ale zpět k našim černým trubičkám. Málokdo asi bude podomácku vyrábět oplatky a ty pak stáčet do ruliček. Oproti tomu výroba černých trubiček z křehkého ořechového těsta je podstatně jednodušší. Když se pak hotové trubičky naplní např. pařížskou šlehačkou a jejich konce se namočí do čokolády a obalí ve strouhaných oříšcích, výsledek je fenomenální.

## Ingredience

*na těsto*

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU)  
75 g moučkového cukru  
80 g studené Hery (másla, tuku Vita D'or)  
35 g jemně mletých vlašských ořechů  
1 vejce  
1 bílek  
 $\frac{1}{2}$  lžičky skořice  
špetka soli

*na náplň*

Např. pařížská šlehačka, krém s vaječným likérem ...

*na čokoládové konce*

rozpuštěné čokoládová poleva

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 60 ks trubiček.

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s moučkovým cukrem, skořicí, špetkou soli a jemně mletými vlašskými ořechy.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studený tuk a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v těstu.
3. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odležet až do druhého dne!
4. Druhý den na pomoučeném vále těsta vyválíme, nakrájíme kousky těsta a namotáme na tenké pomaštěné trubičky. Nejlépe takto: vykrájet kolečka o průměru 5,5 cm a ty namotat na kovové trubičky.
5. Pečeme 10 min na 190 °C. Ještě teplé sundáme z kovových formiček. Necháme vychladnout.
6. Konce trubiček namočíme v čokoládě.
7. Plníme oblíbenou náplní, např. pařížskou šlehačkou, krémem s vaječným likérem apod.



Foto: Kateřina Hájková

# MARCIPÁNOVÉ MINI ŠTOLY



Autor: Adveni podle receptu uvedeného na TV Seznam dne 23. listopadu 2020

Bez lepku

Bez vajec

Bez sóji

Štola je velmi sladké a voňavé vánoční pečivo původem z Německa, které obsahuje ořechy, mandle, rozinky, kandované ovoce, koření a dle druhu i marcipán, tvaroh nebo mák. Polévá se máslem a sype silnou vrstvou moučkového cukru. Její tvar má symbolizovat malého Ježíška zabaleného v plenkách. Peče se i několik týdnů před Vánocemi, aby se krásně odležela a její chut' rozvinula. Podle tradice se ale nesmí nakrojit dřív, než o Štědrém večeru po bohoslužbě, jedině tak bude dům ochráněn od nemoci a neřestí. Štoly se pečou po celém Německu a Rakousku, najdete je na všech předvánočních trzích, také druhů je bezpočet. Nejvyhlášenější je Drážďanská štola „Dresdener Stollern“, která je od roku 1997 chráněna registrovanou známkou. Takto označené štoly musí být upečeny v Drážďanech nebo okolí. Jsou vynikající a jejich cena vysoká. Každoročně se druhou adventní neděli v Drážďanech konají Slavnosti Drážďanské vánoční štoly, kdy je na náměstí Schlossplatz na povoze taženém koňmi slavnostně odhalena témač čtyřtunová štola, která je závěrem oslav ceremoniálně nakrájena 1,2 metru dlouhým nožem a rozdělena mezi návštěvníky. Údajně největší vánoční štola měřila přes 72 metrů a byla vytvořena v roce 2010 v nizozemském Haarlemu. A nejmenší? Možná ji upečete právě vy podle tohoto výborného receptu!

## Ingredience

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU)  
100 g změklého másla  
75 g moučkového cukru  
200 g tvarohu měkkého  
1/4 lžičky skořice  
1/4 lžičky vanilky  
1/4 lžičky soli  
kůra z jednoho bio citronu  
1,5 lžičky prášku do pečiva  
50 g sekáncích mandlí  
100 g rozinek předem namočených v rumu  
100 g marcipánu

dále budeme potřebovat

rozpuštěné máslo na potření  
moučkový cukr na posypání

## Pracovní postup

1. Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem. Přidáme tvaroh a prohněteme.
2. Smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), prášek do pečiva, skořici, vanilku, sůl, citronovou kůru. Přidáme k tvarohové směsi a důkladně prohněteme.
3. Pak přisypeme sekáncí mandle, promícháme. Přidáme rozinky, opět promícháme a na závěr přidáme nastrouhaný marcipán a zase důkladně zapracujeme.
4. Na pomoučené ploše si těsto rozdělíme na čtvrtiny. Z každé uválíme váleček o průměru 2,5 cm a z toho pak odkrajujeme cca 5 cm dlouhé kousky a ty tvarujeme do „mini štol“. Klademe na plech vyložený pečícím papírem.
5. Pečeme v troubě předehráté na 180 °C cca 20–25 minut.
6. Upečené mini štoly potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem.



Foto: Adveni

# FLORENTÝNKY

Autor: Adveni

Bez lepku

Bez sóji

Bez vajec

Marokánky nebo florentýny? Toto cukroví vychází z tradičních italských sušenek Biscotti Fiorentini – původem z italské Florencie, odtud název florentýny. Je založeno na hrubě sekaných mandlích a kandovaném ovoci, které se vmíchávají do rozpuštěného másla se smetanou a cukrem a trohou mouky. Tím vznikne poměrně tuhá hmota, ze které tvoříme na plechu malé hromádky a ty následně pečeme. Hromádky se při pečení roztečou do stran a části zkaramelizují. Výsledkem je cukroví – částečně křupavé, částečně „žvýkavé“. Jeho chut' je lahodná, smetana udělá své. Čokoládová poleva je pomyslnou třešničkou na dortu.

## Ingredience

100 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g krupicového cukru  
25 g studeného másla  
120 ml smetany ke šlehání 33%  
120 g na hrubo nasekaných mandlí  
60 g kandovaného pomeranče nebo citronu (např. Rapunzel)  
60 g kandovaných třešní nebo brusinek

## Pracovní postup

1. V kastrule rozpuštíme máslo, přidáme cukr a smetanu, promícháme.
2. Vmicháme na hrubo nasekané mandle a kandované ovoce, promícháme.
3. Následně přidáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a pečlivě promícháme. Vznikne nám poměrně tuhá hmota.
4. Lžičkou odlupujeme kousky hmoty a klademe je na plech vyložený pečicím papírem. Tyto hromádky pak lžičkou malinko zploštíme. Mezi jednotlivými hromádkami necháme dostatečné „rozestupy“, protože hmota se při pečení bude roztékat do stran.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C zhruba 5 minut, hmota se rozteče. Pak teplotu stáhneme na 140 °C a dopékáme do zlatova dalších cca 5 minut.
6. Vychladlé florentýny máčíme jednou stranou v čokoládové polevě.

na dokončení

čokoládová poleva



Foto: Adveni

# ARAŠÍDOVÉ CUKROVÍ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Arašídové cukroví jsme sice zařadili do kapitoly spolu s ořechovým cukrovím, ale správně sem nepatří. I když arašídům mnozí neřeknou jinak než burské oříšky, podzemnice olejná patří mezi luštěniny. S ořechy tedy botanicky nemá nic společného, naopak je to příbuzná hrášku a fazole. Podzemnice olejná pochází z Jižní Ameriky, za její plod se považuje lusk. Ten obsahuje 1–7 semen – arašídů, nebo, chcete-li, buráků, buráčků, burských oříšků. Ty se řadí k suchým skořápkovým plodům, někdy se hovoří o tzv. skořápkovém ovoci. Ale abychom to s tím názvoslovím ještě více nezamotali. Že jsou arašídy pro některé osoby velmi nebezpečným alergenem, se obecně ví. Jinak jsou však bohaté na živiny, obsahují více než 25 % bílkovin a vynikají i obsahem vitamínu B. Jejich chut' je výborná, proto jsou nejen celé oříšky, ale i olej z nich v potravinářství tak oblíbené. Vy si ji můžete vychutnat v tomto originálním receptu, který můžete zpracovat do podoby vánočního cukroví, nebo arašídových sušenek, které se dají s úspěchem pečit po celý rok.

## Ingredience

na těsto

- 140 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 100 g cukru moučka
- 150 g mletých pražených arašídů\*
- 90 g Hery
- 1 vejce

## Pracovní postup

1. Heru vyšleháme s moučkovým cukrem a vejcem. Přimícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a mleté pražené arašídy. Pokud chceme připravit tmavou verzi sušenek, přidáme kakao nebo karob. Vypracujeme těsto, zabalíme do mikroténového sáčku a necháme v lednici cca 1 hodinu odpočinout.
2. Troubu předehřejeme na 180 °C program horní-spodní ohřev. Těsto vyválíme na placku cca 5 mm silnou a vykrajujeme oblíbené tvary.
3. Pečeme na střední poloze trouby cca 15 minut do zlatova.

\*Pro tmavou verzi těchto sušenek můžeme část (zhruba 1 polévkovou lžíci) mletých pražených arašídů nahradit kakaem, nebo karbovou moukou.



Foto: Stáňa Hartová

**KLASIKA**



Foto: Stáňa Hartová

# ZÁZVORKY

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**    **Bez mléka**

Zázvor je koření, které se získává z oddenků zázvoru lékařského. Jeho chuť je velmi výrazná, citrusová až „pálivá“. Ostrou chuť má na svědomí látka gingerol. Chemickým složením se velmi podobá kapsaicinu přítomnému v pálivých paprikách a chilli. Zázvorový čaj, pivo, víno, dokonce káva či zmrzlina a pudink, všechny tyto nápoje a pokrmy těží z jedinečné chuti zázvoru. Podle Koránu je zázvor potrava rajská a budou ji požívat muslimští věřící v ráji. Zázvor v kombinaci s cukrem umí divy a věděla to již naše první slavná kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová, která na přelomu 18. a 19. století nabídla první recepty na sušenky zázvorky. Jsou křehké a křupavé a mají příjemně pikantní chuť. Pokud je letos vyzkoušíte poprvé, možná konečně rozšifrujete význam prapodivného tvaru, který obsahuje snad každá sada vykrajovátek. Má připomínat právě oddenek zázvoru. Schválně, víte, o které vykrajovátko se jedná? A pozor, na závěr něco pro milovníky křízovek. Zázvor slovensky? Ďumbier! A dal název i nejvyššímu vrchu Nízkých Tater.

## Ingredience

350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
½ lžičky prášku do pečiva  
120 g moučkového cukru  
1 a ½ lžíce mletého zázvoru  
špetku soli  
125 g studené Hery  
2 vejce

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s práškem do pečiva, moučkovým cukrem, mletým zázvorem a špetkou soli.
2. Poté do sypké směsi zapracujeme studenou Heru a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 5 mm a vykrajujeme tvary. Tvary rovnáme na plech vyložený pečícím papírem.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C po dobu cca 18 minut – „do růžova“.

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 2 velké plechy zázvorek.



Foto: Stáňa Hartová

# PLNĚNÉ OŘECHY PRO (NEJEN) ALERGIKY NA 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, pak je tohle recept právě pro vás. Křehké těsto, ořechovokaramelový krém a čokoládová poleva. Kalorie raději nepočítat! Ale když Vánoce jsou jen jednou do roka. V této verzi známého cukroví jsme mysleli na alergiky na ořechy a velmi důmyslně je nahradili. Cože, ořechy bez ořechů? Že to nejde? Ale jde, vyzkoušejte a uvidíte, že to Vaši blízcí nepoznají!

## Ingredience

250 g Bezpukové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
200 g studené Herby  
125 g moučkového cukru  
90 g jemně mletých slunečnicových semínek  
10 g strouhané citronové kůry  
 $\frac{1}{2}$  lžičky mleté skořice  
špetku mletého hřebíčku

## na náplň

1 plechovku Salka  
1 lžíci rumu  
hrst mletých vlašských ořechů  
125 g másla

## na čokoládovou polevu

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

Z výše uvedených ingrediencí upeče-  
me 80 půlek ořechů, připravíme tedy  
40 kousků plněných ořechů.

## Pracovní postup

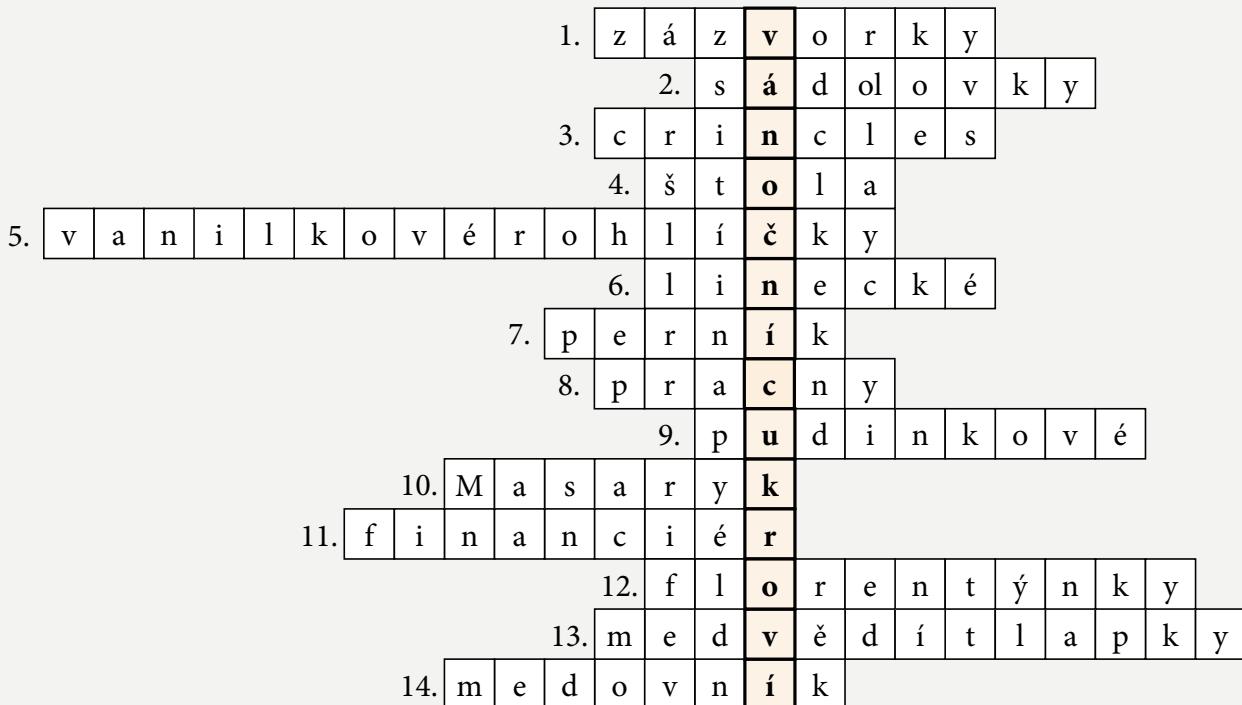
1. Nejprve si připravíme slunečnicová semínka. Je důležité, aby byla umletá skutečně najemno. Ideální pro tyto účely je vysoce výkonný kuchyňský mixér typu Vitamix či levnější Nutribullet. Stejně dobře však poslouží i ruční mlýnek na kávu. Ta trocha námahy stojí za to, semínka propůjčí ořechům lahodnou vláčnost a zaručí delší trvanlivost.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme mletá slunečnicová semínka, strouhanou citronovou kůru, skořici a hřebíček, a zlehka promícháme.
3. Poté do sypké směsi zapracujeme studenou Heru. Hněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
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 vtlačujeme 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 ponoríme 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  $\frac{1}{2}$  ořechu do polevy, nebo ořechy polevou pocákat).



Foto: Adveni

# Jak jste si vedli u křížovky na straně 6?

Na úvodech k receptům jsme si dali záležet. Pokud jste je četli, dnes už u otázek nezaváháte. S vaším výborným cukrovým podávejte jako speciální bonus i tyto zajímavé informace!



1. Toto cukroví dostalo název podle koření, jehož chuť je velmi výrazná, citrusová až „pálivá“. Za to vděčí látce zvané gingerol, která se velmi podobá kapsaicinu přítomnému v pálivých paprikách a chilli. Toto cukroví připravujeme pomocí vykrajkovátká, které má připomínat oddenek rostliny, ze kterého se toto koření získává. O jaké cukroví se jedná?
  2. Pokud nepočítáme marmeládu na plnění, toto cukroví připravíme z pouhých tří ingrediencí. Jednou z nich je tuk, podle kterého dostalo svůj název. Jaký je to název?
  3. Jak se nazývá cukroví, které je na povrchu křupavé jako cookies, ale uvnitř vláčné jako brownies? Povrch tohoto cukroví je zvrásněný a popraskaný a tuto strukturu viditelně ještě umocňuje bílý cukr, do něhož se cukroví obaluje ještě před samotným pečením.
  4. Jak se nazývá vánoční pečivo, které obsahuje ořechy, mandle, rozinky, kandované ovoce, koření a dle druhu i marcipán, polévá se máslem a sype silnou vrstvou moučkového cukru? Nejvyhlášenější je toto pečivo upečené v Drážďanech a okolí.
  5. Toto cukroví ve tvaru půlměsíce se začalo péct po obléhání Vídňě Turky v roce 1683 na oslavu vítězství vojsk Svaté říše římské a Habsburské monarchie a pro zdůraznění potupy vojsk Osmanské říše, která měla tehdy na vlasti půlměsíc. O jaké cukroví se jedná?
  6. Jak se nazývá cukroví, které se peklo již v době Rakouska Uher-ska a v němčině je dodnes součástí jeho název slovo „Auge“ oči?
  7. Receptura na toto cukroví se původně skládala pouze ze tří ingrediencí, a sice medu, mouky a pepře. V dnešní době už pepř neobsahuje, ale bylo to právě toto koření, které dal vzniknout pravotnímu názvu tohoto cukroví – peprník. Jaký je současný název tohoto cukroví?
  8. Medvědí tlapky, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobré známé i pod jiným názvem. Jakým?
  9. Toto cukroví jsme pojmenovali podle ingredience, díky které získá nejen chuť a vůni, ale také barvu. Tato ingredience se vyrábí především ze škrobu a slouží k výrobě sladkého dezertu, ačkoliv její název má historické kořeny v latinském slově botullus, které znamená jelito nebo klobása. Pokud nevíte, nalistujte recept na růžová jahodová srdíčka a zelenavé pistáciové čtyřlístky.
  10. Jaké je příjmení prezidenta, podle kterého je pojmenováno jedno české tradiční cukroví s poctivou dávkou ořechů?
  11. Jak se nazývá cukroví, které se peče v malých kvádříkových formičkách, které mají připomínat formy na odlévání zlatých cihel, a jehož název odkazuje k financím?
  12. Jak se nazývá cukroví, které se připravuje z hmoty z hrubě sekaných mandlí a kandovaného ovoce, které se vmíchávají do rozpuštěného másla se smetanou a cukrem a trochou mouky? Jeho název je odvozen od metropole italského Toskánska.
  13. Pracny nebo pracky, cukroví, pro jehož přípravu se používají formičky, je dobré známé i pod jiným názvem. Jakým?
  14. Jak se nazývá dort slovanského původu s výrazně medově karamelovou chutí?

## II. SUŠENKY, COOKIES, KREKRY

Alespoň jeden druh sušenek chce umět připravit každá máma. Dnes už je sice nabídka obchodů, co se týče bezlepkových sušenek, bohatší a pestřejší, než tomu bylo dříve, ceny jsou však často vysoké a hlavně: „domácí jsou domáci“. Jejich příprava navíc není nijak složitá. Když zapojíte děti, můžete z ní udělat bezva zábavu, obzvláště pokud si pořídíte hravá razítka na sušenky nebo sušenkovač. Domácími sušenkami uctíte i narychlo ohlášenou návštěvu, postačí podávat je s kvalitním čajem jako praví Angličané. V tomto oddíle najdete i recept na slané sýrové krekry, jako „něco malého na chut“ se vždycky hodí.



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# BABIČČINY MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

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. V roce 2019 Iva zkoušela své proslulé sušenky ze Žluté Adveni a od té doby je peče už výhradě z této směsi. Zkuste to také, hodí se pro bezpočet příležitostí a vždy udělají radost, uvidíte.

## Ingredience

550 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
250 g změklého másla (nebo máslo + 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 směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU), ale zamícháme ji pouze ručně (tedy nikoliv robotem). Pokud chceme skořicové sušenky, do směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) stačí přidat dle chuti skořici. Pro kakaovou variantu, 3–4 lžíce Žluté směsi nahradíme kakaem.
3. Vzniklé těsto necháme odpočinout v lednici 2 hodiny.
4. Vyválíme těsto a vykrajujeme oblíbené tvary. Ty klademe na plech vyložený pečícím 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 pečícím papíře, aby ztuhly.



Foto: Adveni

# ZÁKLADNÍ MÁSLOVÉ SUŠENKY

Autor: ADVENI

**Bez lepku**

**Bez vajec**

**Bez sóji**

Máslové sušenky jsou klasika, která nikdy neomrzí. S naší směsí a receptem je jejich příprava jednoduchá a může být i zábavná – obzvláště 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 studeného másla  
60 ml mléka

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s cukrem. Přidáme máslo nakrájené na kostky a přilijeme mléko. Ručně vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme odpočinout v lednici cca 30 minut.
2. Odebíráme kousky těsta a tvarujeme kuličky o průměru zhruba 2 cm. Klademe na plech vyložený pečícím papírem. Každou kuličku palcem jemně „rozmáčkneme“ do šířky.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 15 minut, zvolíme program horkovzduch.
4. Po upečení necháme sušenky zchladnout na pečícím papíře, aby ztuhly.

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



Foto: Adveni

# COOKIES PODLE ALŽBĚTY

Autor: Alžběta Švorcová<sup>1</sup>

**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 (tzv. ŽLUTÁ).

## Ingredience

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

## Pracovní postup

1. V hrnečku rozpustíme změklé máslo a necháme ho mírně zchladnout. Poté ho vyšleháme do pěny s vejci a cukrem.
2. V mísce smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), kakao a sůl. Přilijejeme vyšlehanou pěnu a důkladně zpracujeme na těsto. Nakonec zlehka vmícháme čokoládu, kterou jsme nahrubo nasekali.
3. Malé hromádky těsta klademe na papír vyložený pečícím papírem. Mezi jednotlivými hromádkami necháváme dostatečné rozestupy.
4. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C cca 12 minut.

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



Foto: Mgr. art. Dávid Švorc

# KAKAOVÉ SUŠENKY

Autor: Zdeňka Piklová<sup>11</sup>

**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 shlédnou na videu pod uvedeným QR kódem.

## Ingredience

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g změklého másla  
2 vejce velikosti S  
50 g moučkového cukru  
2 lžíce 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 ledničci.
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. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 10 minut.
4. Po upečení je nutné nechat sušenky zchladnout na pečícím papíře, aby ztuhly.



Foto: Zdeňka Piklová

Názornou  
přípravu můžete  
zhlédnout zde:



# SÝROVÉ KREKRY

Autor: Kateřina Hájková<sup>10</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

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

## Ingredience

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

## na dokončení

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

## Pracovní postup

1. Z uvedených surovin vypracujeme těsto, které necháme nejlépe přes noc odležet v chladu.
2. Část těsta vyválíme na pomoučeném vále. Těsto vyvalujeme po částech, z lednice vždy odebereme pouze část, zbytek ponecháme v chladu, aby bylo těsto stále ztuhlé.
3. Vykravujeme různé tvary nebo rádýlkem děláme tyčinky.
4. Naskládáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme oblíbeným kořením nebo semínky například mákem, sezamem, drseným kmínem, oreganem.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C cca 20 minut.
6. Necháme vychladnout, servírujeme.



Foto: Kateřina Hájková

### III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE

Mohlo by se zdát, že koláče z křehkého těsta jsou čistě letní záležitostí. Je pravda, že v horkých slunečných dnech představují v kombinaci se sezónním ovozem ideální moučník, ale vzdávat se jich nemusíte ani na podzim a 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. Sladké křehké koláče jsou zkrátka vhodné v každém ročním období.

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. Naše recepty Vás snadno povedou. Rozdělili jsme je do sedmi kapitol.

V kapitole **KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM** upečeme křehké koláče i košíčky s **jahodami**. Jahody mají podmanivou chuť a vůni a jejich spojení s lahodnou smetanou či čokoládou je geniální a věčné. V této kapitole nesmí chybět **borůvky, maliny, ostružiny**. Borůvky jsme použili do strouhaného tvarohového koláče s pořádnou vrstvou drobenky. Že mák výsadně doprovází švestky? To už neplatí, přesvědčíte se u vynikajícího koláče s makovou náplní a malinami. Maliny najdete také v košíčcích s vanilkovým šlehačkovým pudinkem nebo v koláči se žloutkovým krémem. Ostružiny v kombinaci se skořicí vás okouzlí v jemném tvarohovém krémku dalšího z křehkých koláčů této kapitoly.

Druhou kapitolu tvoří **KŘEHKÉ KOLÁČE S TŘEŠNĚMI, S VIŠNĚMI, SE ŠVESTKAMI, SE SLIVONĚMI**. Třešně jsou cudně ukryty pod pokrývkou z jemného těsta. Švestky tu ne-

najdete v obvyklé kombinaci s mákem, ale neotřele s ricottou a skořicovou drobenkou. Višně se vyjímají na perníkovém koláči s ořechovopovidlovou nádivkou. A kombinace kyselkavých slivoní s lahodnou marcipánovou náplní je jednoduše božská.

Kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S BROSKVEMI, S MERUŇKAMI** nabídne křehký koláč se svěží jogurtovou náplní a meruňkami, broskve na pudinkovém pomerančovém krémku rozprostřeném na křehkém korpusu nebo koláč s meruňkami přelítými karamelem.

Následuje kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAMI, S JABLKY**. Vaše chuťové pohárky zde zakusí např. hrušky na červeném víně spolu s marcipánem. Ale nechybí ani klasika: jablečný koláč se skořicí, Hraběnciny řezy nebo světoznámý TarteTatin – obrácený jablečný koláč.

Ty jsi má, rebarborová. Kdyby Hapka s Horáčkem svého času ochutnali některý z moučníků kapitoly **KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU**, všechno mohlo být jinak. Nevěříte? Dejte reveni šanci a vyzkoušejte ji ať už v kombinaci s mandlemi, banány nebo mascarpone.

Kapitola **KŘEHKÉ KOLÁČE S CITRONEM, S LIMETKOU** je určena milovníkům osvěžující chuti citrusů, ale i těm, kteří se právě nemohou rozhodnout, zda mají chuť na sladké nebo kyslé. Tyto dvě chuti jsme harmonicky spojili ve vynikajícím limetkovém koláči s gratinovaným zlatavým sněhem z bílků.

Tuto část kuchařky uzavírá kapitola **KŘEHKÝCH NEOVOCNÝCH KOLÁČŮ**. S **mandlemi, tvarohem, čokoládou a zakysanou smetanou, karamelem** ....

Tak kterým začnete?



Foto: Adveni

# KŘEHKÉ KOLÁČE S DROBNÝM OVOCEM (s jahodami, borůvkami, malinami, ostružinami)



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÝ KOLÁČ ČOKOLÁDOVÝ S JAHODAMI

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Spojení čokoládové chuti s lahodnou smetanou a svěžími jahodami je geniální a věčné. Stejně dobře bude fungovat i s hutnějším mascarpone. Kdo si naopak hlídá kalorie, může smetanu nahradit tvarohem.

## Ingredience

### na těsto

170 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g cukru moučka  
20 g kvalitního kakaa  
špetku soli  
2 žloutky  
50 g studeného másla

### na náplň

500 g čerstvých jahod  
20 g cukru krystal  
250 ml 40% smetany  
1 vanilkový cukr  
1 balíček (50 g) Želatinového ztužovače Dr.Oetker

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
maslo nebo sprej na vytření formy  
čerstvou mátou nebo meduňku na ozdobení

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s kakaem, moučkovým cukrem a solí.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nакonec zapracujeme oba žloutky. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Jahody omyjeme, očistíme a osušíme papírovou utěrkou. Nejhezčí kousky odložíme stranou (budeme potřebovat cca 6–8 jahod). Zbylé jahody pokrájíme na kousky, vložíme do mixéru, posypeme cukrem krystal, necháme chvilku odstát a poté rozmixujeme dohladka.
4. Smetanu dáme chladit do mrazáku.
5. Vychlazené těsto vyválíme a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Přečnívající těsto odřízneme – můžeme z něho vykrájet tvary, kterými nakonec koláč dozdrobíme. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou, umístíme do spodní části trouby předehřáté na 200 °C, kde koláč předpekáme 10 minut. Poté teplotu snížíme na 175 °C, koláč umístíme doprostřed trouby a dopékáme dalších 10 minut. Pokud jsme ze zbylého těsta vykrájeli tvary na ozdobu, upečeme také tyto (doba pečení cca 5 minut).
6. Dobře vychlazenou smetanu vylijeme do misky, přidáme vanilkový cukr a ručním šlehačem vyšleháme dotuha. Šlehačku opatrně spojíme s rozmixovanými jahodami. V malé mističce rozmícháme želatinu se 100 ml vlažné vody a okamžitě vlijeme do jahodové šlehačky. Krátce promícháme metlou a nalijeme na vychlazený koláč. Ihned dáme chladit do ledničky.
7. Mezitím si nakrájíme jahody odložené stranou na úhledné plátky. Po 30 minutách chlazení vyndáme koláč z ledničky a dozdrobíme jahodami, vykrájenými tvary těsta a čerstvou mátou či meduňkou. Vrátíme zpět do ledničky a chladíme minimálně dalších 90 minut.
8. Dobře vychlazený koláč podáváme.



Foto: Kateřina Lahoda

# KŘEHKÝ KOLÁČ JAHODOVÝ S DROBENKOU

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Jahody mají natolik podmanivou chuť a vůni, že k sobě nepotřebují žádné další sofistikované přísady. Tento koláč je jednoduchost sama – křehký korpus naplněný šťavnatými jahodami a bohatě posypaný dokrúpava opečenou drobenkou.

## Ingredience

na těsto

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
50 g cukru moučka  
1 sáček vanilkového cukru  
2 žloutky  
150 g studeného másla

na náplň

450 g jahod

na drobenku

80 g másla  
80 g cukru krupice  
70 g hladké rýžové mouky  
70 g čirokové mouky

dále budeme potřebovat

formu (pokud kulatou,  
tak o průměru 24 cm)  
máslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka. Zabalíme do mikrotenového sáčku a v lednici necháme zhruba 2 hodiny odpočinout.
2. Omyté jahody nakrájíme na menší kousky.
3. Z másla, cukru, rýžové a čirokové mouky připravíme drobenku.
4. Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do formy. Posypeme částí drobenky, poklademe jahodami a zasypeme zbytkem drobenky.
5. Pečeme 35–45 minut v troubě vyhřáté na 175 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÉ KOŠÍČKY S JAHODAMI

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

Bez lepku

Bez sóji

Bez vajec

Jahodová náplň, plátky jahod na ozdobu a navrch jahodová želatina. Tyto dortíčky jahodami doslova překypují. Při jejich přípravě si přijde na své Váš mixér. Zapojíte ho jak do výroby křehkého korpusu, tak i šťavnaté jahodové náplně.

## Ingredience

### na těsto

- 60 g ovesných vloček bez lepku Adveni
- 75 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 25 g cukru moučka
- 60 g studeného másla

### na náplň

- 220 g čerstvých jahod
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 a 1/2 lžíce kukuričného škrobu
- kůru z 1 limety
- šťávu z ½ limety

### na dokončení

- 200 g malých čerstvých jahod
- 2 lžíce šťávy z limety + vodu do 100 ml celkového množství tekutin
- 1 a 1/2 lžíce cukru moučka
- 1 lžička agaru (prášek)

### dále budeme potřebovat

- 4 formičky na košíčky s rovným dnem o průměru 10 cm



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), bezlepkové ovesné vločky, moučkový cukr a studené máslo nakrájené na kousky dáme do mixéru a několikrát pulsne promixujeme, dokud nevznikne směs podobná žmolence.
2. Vysypeme na vál a rychle uhněteme těsto. S těstem se krásně pracuje a téměř nelepí.
3. Zabalíme do mikroténového sáčku a dáme do lednice na 1 hodinu vychladit.
4. Troubu předehřejeme na 200 °C program horkovzduch. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a vyložíme jím připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty. Předpečeme cca 10 minut na střední poloze trouby bez plechu.
5. Na náplň si do mixéru dáme pokrájené jahody a přidáme všechny ostatní suroviny a rozmixujeme. Rozdělíme do předpečených košíčků a pečeme ještě cca 20 minut na 200 °C na program horní dolní ohřev ve střední poloze trouby. Můžeme použít plech, aby se nám s košíčky lépe manipulovalo. Necháme vychladnout a opatrně vyklopíme.
6. Na dokočení si připravíme ochucenou želatinu.\* V malíčkém rendlíku smícháme tekutiny (limetovou šťávu a vodu, celkem 100 ml), cukr a agar. Přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme cca 1,5 minuty. Pak odstavíme. Na vychladlé košíčky rozdělíme po celém povrchu jahody (malé v celku, velké pokrýjme podle potřeby) a zalijeme připravenou zchladlou želatinou. Necháme zatuhnout při pokojové teplotě.

\*Pozor, ochucená želatiná z agaru není čirá, ale lehce mléčně bílá. Na čirou želatinu použijeme jen vodu a agar.



Foto: Stáňa Hartová

# KŘEHKÝ CHEESECAKE S JAHODAMI

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**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.

## Ingredience

### na těsto

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

### na náplň č. 1

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

### na náplň č. 2

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

### na dohotovení

- čerstvé jahody
- potravinářská želatina (nemusí být)

### dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm pro vyšší koláč nebo 28 cm pro nižší koláč
- tuk na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, fazole, čočka). V troubě vyhřáte 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. Vrátíme 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

# KŘEHKÝ KOLÁČ BORŮVKOVÝ S TVAROHEM A DROBENKOU

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Křehký koláč se dá vyrobit i bez pracného vyvalování těsta. Nevěříte? Stačí těsto dobře vychladit v mrazáku a pak zapojit struhadlo. Tato svěží borůvková varianta klasického strouhaného tvarohového koláče si vás získá. Ideální na chatu či chalupu, kde nemáte váleček na těsto.

## Ingredience

na těsto

370 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
100 g cukru moučka  
2 sáčky vanilkového cukru  
3 žloutky  
240 g studeného másla

na náplň

250 g borůvek  
500 g tučného tvarohu (ve vaničce)  
100 g cukru krupice  
3 ušlehané bílky

na drobenku

80 g másla  
80 g cukru krupice  
70 g hladké rýžové mouky  
70 g čirokové mouky

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
maslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znovu důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 3 části, zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do mrazáku.
3. Borůvky omyjeme a necháme okapat.
4. Na náplň dále smícháme tvaroh s cukrem a pak jemně vmícháme ušlehané bílky.
5. Z másla, cukru, rýžové a čirokové mouky si připravíme drobenku.
6. Do formy vymazané máslem nastrouháme 2 bochánky ztuhlého těsta z mrazáku. Na těsto natřeme tvarohovou náplň, na náplň nastrouháme třetí bochánek ztuhlého těsta z mrazáku, posypeme borůvkami a zasypeme drobenkou.
7. Pečeme 40–50 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÉ KOŠÍČKY S VANILKOVÝM KRÉMEM A MALINAMI

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Tento recept je něžnost sama. Malé křehké košíčky naplněné šlehačkovým pudinkem lehoučkým jak obláček a ozdobené čerstvými malinami. Chlap jak hora je možná neocení, ale dámský dýchánek, zahradní slavnost nebo holčičí narozeninová párty se bez nich neobejdou.

## Ingredience

na těsto

- 360 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 10 lžic vody
- 140 g studeného másla nakrájeného na kostičky
- 2 vejce
- 1 špetka soli

na náplň

- 2 listy čiré želatiny
- 200 ml smetany ke šlehání (33%)
- 200 ml uvařeného vanilkového pudinka (350 ml mléka, 1 sáček vanilkového pudinka, 2 PL cukru moučka)
- 1 lžičku vanilkového extraktu
- čerstvé maliny a borůvky

dále budeme potřebovat

- olej ve spreji, nebo tuk na vymazání formiček
- 12 ks formiček na košíčky s rovným dnem a vroubkovaným okrajem o průměru 10 cm



## Pracovní postup

1. Všechny suroviny na těsto dáme do mísy od robota a K-metlou zpracujeme těsto. V okamžiku, kdy se těsto spojí, přendáme na vál a propracujeme ručně. Správně zpracované těsto téměř nelepí.
2. Zabalíme do mikrotérového sáčku a dáme do lednice minimálně na 1 hodinu vychladit (ideálně přes noc).
3. Uvaříme si pudink, přikryjeme ho potravinářskou fólií a necháme úplně vychladnout. (Fólii ho přikrýváme proto, aby se na něm neudělal škraloup.)
4. Troubu předehřejeme na 175 °C program horkovzduch. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a pomocí formiček z něj vykrájíme 12 koleček. Kolečky těsta vyložíme připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty a dno propicháme vidličkou. Pečeme cca 30 minut do zlatova. Po upečení necháme korpusky 30 minut zchladnou, vyklopíme a dáme stranou úplně vychladnout.
5. 2 plátky čiré želatiny namočíme do 5 polévkových lžic vody a necháme 10 minut nabobtnat. Poté při mírném zahřívání necháme rozpustit (POZOR – NEVARÍME). Ihned po rozpuštění přidáme 4 polévkové lžice smetany ke šlehání, rychle promícháme a celou směs vlijeme do zbylé smetany. Přidáme vanilkový extrakt a vyšleháme do tuha.
6. Vychladlý pudink (200 ml) promícháme a zlehka do něj vmícháme vyšlehanou smetanu.
7. Vychladlé korpusky naplníme vanilkovým pudinkovosmetanovým krémem a ozdobíme čerstvým drobným ovocem.



Foto: Stáňa Hartová

# KŘEHKÝ KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ S TVAROHEM, MASCARPONE A MALINAMI

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Mascarpone je jemný čerstvý sýr původem z Lombardie, na severu Itálie, kde se podle tradiční receptury připravuje už od konce 16. století. Tento úžasný koláč je důkazem, že tento sýr zdaleka nepatří jen do tiramisu. Jemný sladký krém krásně kontrastuje s výraznými nakyslými malinami, a to po chuťové i vizuální stránce.

## Ingredience

na těsto

360 g Bezklepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
130 g cukru moučka  
1 sáček vanilkového cukru  
1 vejce  
115 g studeného másla

na náplň

250 g mascarpone  
200 g tučného tvarohu (ve vaničce)  
1 sáček vanilkového práškového pudinku  
100 g cukru moučka  
1 žloutek  
1 ušlehaný bílek  
maliny

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm  
máslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme vejce a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, z nichž 1/3 bude na mřížky a 2/3 na koláč. Zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do lednice.
3. Větší část těsta rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
4. Mezitím si připravíme náplň. Tvaroh a mascarpone ušleháme s cukrem, pudinkem a žloutkem. Nakonec vmícháme ušlehaný bílek.
5. Předpečený korpus vytáhneme z trouby a necháme vychladnout. Vychladlý vyplníme připravenou náplní. Poté naskládáme mřížky, které vytvoříme z druhé části těsta.
6. Pečeme 35 až 40 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
7. Na závěr ozdobíme malinami.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÝ KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ S MAKOVOU NÁPLNÍ A MALINAMI

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Kombinace máku a malin není příliš obvyklá. Kdo se jí však nezalekne, bude mile překvapen nejen nevšední chutí moučníku, ale i jeho krásným vzhledem. Spojení křehkého korpusu, sladké makové náplně a mírně kyselých malin je perfektní. Mřížky pak koláči dodají slavnostní ráz.

## Ingredience

na těsto

500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
3 lžíce cukru krupice  
1 vejce  
220 g vychlazeného másla  
2 lžíce citronové šťávy  
110 ml ledové vody

na náplň

200 g mletého máku  
100 g cukru krupice  
400 ml mléka  
100 g másla  
50 g strouhanky bez lepku  
citronovou kůru a šťávu  
z 1 citronu  
 $\frac{1}{2}$  lžičky mleté skořice  
čerstvé maliny

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm  
máslo na vytření formy  
1 vejce na potření



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukrem. Přidáme vejce, vychlazené máslo, citronovou šťávu, vodu a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 stejné části. Zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je uložíme do lednice.
3. Jednu část těsta rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a dáme na 20 minut vychladit do lednice.
4. Mezitím si připravíme náplň. Do hrnce nasypeme mletý mák, přidáme mléko, máslo, cukr, citronovou kůru a šťávu a mletou skořici. Na středním plameni za stálého míchání vše svaříme do husté směsi. Poté přidáme zhruba 2/3 z celkového množství strouhanky a ještě chvíli povaříme.
5. Vychlazený korpus vyjmeme z lednice. Posypeme ho zbytkem strouhanky a vyplníme makovou náplní. Náplň posypeme malinami. Poté naskládáme mřížky, které vytvoříme z druhé části těsta. Mřížky potřebeme rozšlehaným vejcem.
6. Pečeme 55 až 60 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÝ KOLÁČ S MALINAMI A ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Apetit – 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“.

## Ingredience

### na těsto

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

### na náplň

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

### na dohotovení

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

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
maslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a špetkou soli. Poté do sypké směsi zapracujeme vejce a studené máslo.
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. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, fazole, čočka). V troubě vyhřáte 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 smetanou, směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) a mandlový likér amaretto. Maliny opláchneme a necháme okapat.
5. Nasypeme maliny na předpečený korpus, rovnomořně 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

# KŘEHKÝ KOLÁČ OSTRUŽINOVÝ SE SKOŘICÍ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Dezerty s ostružinami jsou vždy tak trochu svátek. Už jenom proto, že sezóna ostružin je poměrně krátká a jejich cena v obchodech vysoká. V tomto koláči přesto hrají hlavní roli a je to výkon přímo oskarový. Ve vedlejší roli září jemný tvarohový krém a kompas dělají cukr se skořicí.

## Ingredience

*na těsto*

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
15 g cukru moučka  
50 g studeného másla  
65 ml mléka

*na náplň*

ostružiny čerstvé nebo mražené  
40 g cukru krystal  
1 lžička skořice  
2 vejce L  
150 ml smetany ke šlehání 33 %  
125 g plnotučného tvarohu (ve vaničce)

*dále budeme potřebovat*

formu o průměru 26 cm

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, přidáme ke směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchané s cukrem, přilijeme mléko a rychle uhnětěme těsto. S těstem se krásně pracuje a vůbec nelepí.
3. Dno a okraje koláčové formy vyložíme těstem. Můžeme si pomocí malým válečkem na pizzu. Okraj pevně přitiskneme prsty. Těsto na dně několikrát propíchneme vidličkou.
4. Mražené ostružiny necháme lehce povolit na papírové utěrce, abychom odsáli přebytečnou vodu a šťávu. Takto připravené, nebo čerstvé ostružiny vyskládáme na připravené těsto ve formě.
5. Dále na náplň hladce utřeme cukr s vejci, skořicí, šlehačkou a tvarohem. Nalijeme na korpus s ostružinami.
6. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 200 °C program horkovzduch. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.



Foto: Stáňa Hartová

# KŘEHKÝ KOLÁČ S PUDINKOVOTVAROHOVOU NÁPLNÍ A DROBNÝM OVOCEM

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Pudinkovotvarohový krém je lehký, lahodný a v kombinaci s křehkým těstem prostě neodolatelný. Nakyslé ovoce dodá koláči ten správný říz. Nic nepokazíte, když namísto ovoce posypete zchladlý koláč strouhanou hořkou čokoládou. Úspěch zaručen v obou případech.

## Ingredience

### na těsto

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g cukru moučka  
125 g studeného másla  
špetku soli  
strouhanou kůru z  $\frac{1}{2}$  citrónu

### na náplň

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

### na dohotovení

300 g drobného ovoce (dle sezóny  
nebo mrazeného)  
potravinářské želé  
anebo strouhanou čokoládu  
na posypání

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
máslo na vytření formy



Foto: Jana Fialková

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) smícháme s moučkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 dobrě vychladit.
4. Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme hustý pudink. Do vlažného pudinka vmícháme tvaroh (nejlépe ponorným mixérem) a vzniklý krém navršíme na vychlaněné 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 dobrě vychladit.
7. Bod 6. můžeme vynechat a koláč prostě pospat strouhanou čokoládou.



**S TŘEŠNĚMI, S VIŠNĚMI, SE ŠVESTKAMI,  
SE SLIVONĚMI (blumami, rynglemi, renklódami)**



# KŘEHKÝ KOLÁČ S TŘEŠNĚMI POD POKRÝVKOU

Autor: Adveni (těsto na korpus a pokrývku podle Ivy Vašátkové a jejího jahodového koláče s drobenkou, zde na str. 57)

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Třešně jsou odjakživa symbolem léta a třešňové dezerty dýchají prázdninovou pohodou. Alespoň jeden třešňový moučník byste si měli v sezóně tohoto šťavnatého ovoce doprát i vy. V našem receptu se třešně cudně ukrývají pod pokrývkou z křehkého těsta. Pozor! Než dáte koláč do trouby, nezapomeňte do pokrývky vyříznout páru otvorů, ať má horká pára kudy unikat ven.

## Ingredience

### na těsto

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
50 g cukru moučka  
1 sáček vanilkového cukru  
2 žloutky  
150 g studeného másla

### na náplň

600 g třešní  
70 g cukru krystal  
40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

### na dokončení

1 vejce na potření  
moučkový cukr na posypání

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v mísce smícháme se solí a cukry (moučkovým a vanilkovým). Přidáme žloutky a studené máslo a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka. Těsto rozdělíme na dvě části (zhruba poloviny), zabalíme do mikrotenových sáčků a v ledniči necháme zhruba hodinu odpočinout.
- Jednu polovinu vychlazeného těsta vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehráli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
- Náplň připravíme takto. Třešně omýjeme a vypeckujeme. Smícháme je s cukrem a směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ).
- Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Poklademe na něj připravené třešně.
- Druhou polovinu těsta vyválíme tak, aby bylo o něco málo větší než forma. Pokryjeme jím třešně, okraje přitlačíme. Okolo můžeme ještě ze zbytku těsta vytvořit „provázeč“ a jistit jím spojení pokrývky s korpusem.
- Ostrým nožem vykrojíme do pokrývky několik otvorů, aby mohla unikat pára. Pokrývku potřeme rozšeřeným vejcem.
- Pečeme ještě cca 25 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
- Upečený koláč můžeme posypat moučkovým cukrem.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ SLIVOŇOVÝ S MARCIPÁNEM A ZAKYSANOU SMETANOU

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Kombinace kyselkavých slivoní s lahodnou marcipánovou náplní je jednoduše božská. Pokud máte slabost pro dezerty typu cheesecake, ale chcete změnu, pak je tento koláč pro vás jako stvořený. Moučník se hodí i pro slavnostnější příležitosti – kombinace světlounké náplně s tmavočervenými slivoněmi je na pohled velmi atraktivní.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
20 g cukru moučka  
25 ml studené vody  
80 g studeného másla

na náplň

200 g marcipánové hmoty  
2 vejce  
50 g cukru krystal  
250 g zakysané smetany  
1 lžička nastrouhané citronové kůry  
400 g čerstvých slivoní

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
maslo na vytření formy  
moučkový cukr na posypání

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme studenou vodu.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohnětěme se směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehráli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Marcipánovou hmotu zpracujeme do hladka s vejci, cukrem, citronovou kůrou a zakysanou smetanou.
6. Slivoně omyjeme, rozpůlíme a odpeckujeme.
7. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Nalijeme do něj marcipánovou směs a do ní po celé ploše naskládáme půlký slivoní a to zaoblením nahoru.
8. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
9. Hotový koláč jemně pocukrujeme.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ S RICOTTOU, ŠVESTKAMI A SKOŘICOVOU DROBENKOU

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Že si ricotta rozumí spíš s jahodami? Ale jděte! Tenhle jemný nízkotučný sýr vyráběný ze syrovátky má v kuchyni široké uplatnění. Používá se do předkrmů, hlavních jídel i dezertů. V našem koláči slouží jako lehký podklad pod šťavnaté švestky. Křupavá krusta ze skořicové drobenky se postará, aby švestky nepustily příliš šťávy a moučník nerozmočily.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezelepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
20 g cukru moučka  
špetka soli  
25 ml studené vody  
80 g studeného másla

na náplň

250 g ricotty  
3 lžíce zakysané smetany  
3 lžíce moučkového cukru  
500 g švestek

na drobenku

50 g světlé teffové mouky  
25 g cukru krystal  
1 lžičku skořice  
25 g másla

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli a moučkovým cukrem. Přidáme studené máslo nakrájené na kostky a vodu. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Náplň připravíme takto. Do misky vyklopíme ricottu, přidáme zakysanou smetanu, vejce a cukr a krátce prošleháme. Švestky omyjeme, vypeckujeme a pokrájíme na poloviny nebo čtvrtiny (dle velikosti švestek). Ricottovou náplň naneseme na těsto a uhladíme. Povrch poklademe švestkami.
4. Z uvedených surovin připravíme drobenku, kterou hustě posypeme povrch koláče.
5. Koláč pečeme v troubě, kterou jsme předehřáli na 175 °C, zhruba 35–40 minut. Okraje koláče musí být zlatohnědé, náplň zpevněná a drobenka opečená dokřupava.



Foto: Kateřina Lahoda

# KŘEHKÝ KOLÁČ PERNÍKOVÝ S OŘECHOVOPovidlovou NÁDVKOU A VIŠNĚMI

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Milovníci perníku, pozor! Vykrajované perníčky zdobené cukrovou polevou, litý perník na plech, ovocné knedlíky sypané strouhaným perníkem, to všechno dobře znáte. Ale křehký mřížkový koláč? To je vyšší perníková liga! Povidlová náplň s ořechy, sušenými švestkami a rumem krásně ladí s perníkovým kořením, višně pak představují originální chuťový i zdobný prvek.

## Ingredience

na těsto

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
80 g cukru moučka  
2–3 lžičky perníkového koření Adveni  
1 vejce  
1 žloutek  
2 lžičky kakaa  
50 g medu  
100 g studeného másla

na náplň

6 lžic povidel  
6 lžic mléka  
1 lžíčku citronové šťávy  
1 lžíčku rumu  
sušené švestky nakrájené  
30 g vlašských ořechů mletých  
20 g vlašských ořechů posekaných

na dokončení

vypeckované višně

dále budeme potřebovat

formu o průměru 27 cm  
máslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí, cukrem, perníkovým kořením a kakaem. Přidáme žloutky, studené máslo, med a ručně výpracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka.
2. Těsto rozdělíme na 2 části, zabalíme je do mikrotenových sáčků a na hodinu je dáme do lednice.
3. Jednu část těsta rozválíme na tenkou placku a vtláčíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou a předpečeme ho 10 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
4. Mezitím si nachystáme náplň. V hrníčku přivedeme k bodu varu povidla s mlékem, citronovou šťávou a rumem. Pak necháme vychladnout. Do vychladlé směsi přidáme ořechy a sekané švestky.
5. Předpečený vychladlý korpus vyplníme ořechovopovidlovou nádvkou. Pak naškrádáme mřížky a srdíčka, které jsme si vytvořili z druhé části těsta.
6. Pečeme cca 35 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÉ KOLÁČE S BROSKVAMI, S MERUŇKAMI



# KŘEHKÝ KOLÁČ S MERUŇKAMI A JOGURTEM

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Pokud si nepotrpite na přeslázené a překombinované dezerty, pak je pro vás křehký koláč s meruňkami a jogurtem to pravé ořechové, tedy vlastně meruňkové. Svěží jogurtová náplň je jen lehce přislazena a meruňky ještě zvýrazní její kyselavý podtón. Tento moučník je tak lehounký, že si ho s klidným svědomím mohou dopřát snad i dietáři.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
20 g cukru moučka  
1 žloutek  
80 g studeného másla

na náplň

2 vejce  
30 g cukru krystal  
20 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
200 g bílého jogurtu

na oblohu

6 meruněk

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme žloutek.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Uložíme ještě na 15 minut chladit do lednice.
4. Mezitím si připravíme náplň. Vejce s cukrem ušleháme do pěny, vmícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) a jogurt.
5. Náplň nalijeme na vychlazený korpus.
6. Pečeme v nejspodnějším patře trouby vyhřáté na 200°C cca 30 minut program horkovzduch.
7. Upečený koláč obložíme plátky meruněk.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ POMERANČOVÝ S BROSKVEMI

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Kombinace pomerančů s broskvemi vás možná zpočátku zarazí. Ale dejte jí šanci, překvapí vás, jak skvěle se obě příchutě navzájem doplňují. Kontrast obou chutí zjemňuje pudinková náplň. Originální pomerančový pudink u nás sice nesezenete, ale když použijete citrónový a vmicháte do něho čerstvě ostrouhanou kůrou z bio pomeranče, rázem získá pomerančovou chuť i vůni.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetka soli  
40 g cukru moučka  
35 g mletých mandlí  
1 žloutek  
105 g studeného másla

na náplň

300 ml mléka  
2 lžíce cukru krystal  
1 Citronový pudink Dr.Oetker  
65 g másla pokojové teploty  
2 lžíce strouhané pomerančové kůry  
2 lžíce pomerančového džemu  
1 velký broskvový kompot (nebo čerstvé broskve)  
2 lžíce mandlových lupínek  
nasucho oprážených

dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
másla nebo sprej na vytření formy

## Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
- Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce. Z přebývajícího těsta vykrájíme lístečky (nebo jiné tvary).
- Korpus pečeme v troubě, kterou jsme předehřáli na 180 °C, zhruba 15–20 minut, dokud nezíská zlatavý povrch. Vykrájené tvary pečeme na plechu potřeném máslem cca 5–10 minut.
- Náplň připravíme takto. Pomeranč důkladně omyjeme pod horkou vodou a ostrouháme z něj kůru. Z mléka, cukru a pudinkového prášku připravíme hustý pudink dle návodu na obalu. Pudink za stálého šlehání ponorným mixérem (nebo metlou) chladíme. Do vlažného pudinku zašleháme změklé máslo. Nakonec do krému vmicháme nastrouhanou pomerančovou kůru.
- Kompotované broskve scedíme a na sítku necháme dobře okapat. Čerstvé broskve sprážíme horkou vodou, oloupeme, rozpůlíme a zbavíme pecky.
- Korpus vytáhneme z trouby, necháme lehce zchladnout a ještě vlažný potřeme tenkou vrstvou pomerančového džemu. Poté necháme zcela vychladnout.
- Mezitím si okapané broskve nakrájíme na tenké úhledné plátky. Plátky mandlí nasucho oprážíme na páni dozlatova.
- Vychladlý korpus naplníme pudinkovým krémem. Povrch poklademe plátky broskví, ozdobíme vykrájenými tvary a posypeme opráženými mandlemi. Na závěr můžeme lehce pocukrovat moučkovým cukrem.



Foto: Kateřina Lahoda

# KŘEHKÝ KOLÁČ S MERUŇKAMI A KARAMELOVOU POLEVOU

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Meruňky patří k méně sladkému ovoci a pečením se ještě zvýrazní jejich kyselková chut. Když však meruňky přelijete sládounkou karamelovou polevou, dostanete úžasné spojení chutí.

## Ingredience

### na těsto

280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
2 lžíce cukru krupice  
100 g vychlazeného másla  
1 celé vejce  
2 lžíce vody

### na náplň

meruňky, případně též borůvky, cukr

### na karamelovou polevu

30 g másla  
3 lžíce cukru krupice  
100 ml mléka

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
máslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí a cukrem. Přidáme vejce, vychlazené máslo, vodu a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka. Zabalíme do mikrotenového sáčku a na hodinu dáme vychladit do lednice.
2. Vychlazené těsto rozválíme na tenkou placku a vtlačíme do vymazané koláčové formy. Těsto na dně formy propíchneme na několika místech vidličkou. Dáme ještě na 20 minut vychladit do lednice.
3. Mezitím si připravíme karamelovou polevu. Na páni rozehréjeme máslo. Poté přidáme cukr, a jakmile se cukr roztaví do hněda, přilijeme mléko. Necháme chvíli povařit.
4. Vychlazený korpus vyjmeme z lednice. Navrstvíme rozpůlené meruňky (a případně též borůvky) a zalijeme je karamelovou polevou.
5. Pečeme 35–45 minut v troubě vyhřáté na 170 °C.



Foto: Iva Vašátková

# KŘEHKÉ KOLÁČE S HRUŠKAM, S JABLKY



# KŘEHKÝ KOLÁČ S HRUŠKAMI NA VÍNĚ A MARCIPÁNEM

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Tento koláč jistě nepatří do kategorie „rychlówki pro všední dny“. Když si ho však schováte pro slavnostní příležitost, čas a energie vložené do jeho přípravy se Vám mnohonásobně vrátí v komplimentech, které sklidíte od svých hostů. Důležité je nic neuspěchat a vinný sirup nechat patřičně zhoustnout. Jen tak vám sníh z bílků, do kterých se následně vmíchá, neklesne a uchová si potřebnou pevnost a lehkost zároveň. Rafinovanou kombinaci hrušek, marcipánu a vína doplňuje hřejivá skořice.

## Ingredience

na těsto

180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g cukru moučka  
1 lžičku mleté skořice  
1 žloutek  
2 lžíce studené vody  
50 g studeného másla

na náplň

4 hrušky  
280 ml červeného vína  
130 g cukru krystal  
1 skořicovou tyčinku  
3 bílkы  
100 g marcipánové hmoty

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26 cm  
maslo na vytření formy  
plátky mandlí na posypání

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem a skořicí. Přidáme žloutek a vodu.
2. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky a rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předebehrali na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Na náplň si nejdříve připravíme hrušky. Oloupeme je, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. V hrnci svaříme červené víno, cukr a tyčinku skořice. Ve svařeném víně pak hrušky povaříme zhruba 8 minut. Hrušky vyjmeme a necháme okapat.
5. Pak si připravíme „sirup“ z červeného vína. Ze svařeného vína vyjmeme i skořicovou tyčinku a vaříme do zhoustnutí. Je třeba být trpělivý, bude to chvíliku trvat.
6. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Za stálého šlehání přilijeme horký sirup z červeného vína. Sirup je třeba lít hned – horký právě dovařený, jinak nám v hrnci ztvrdne. A je skutečně třeba zároveň při tom šlehat, jinak se v bílkovém sněhu utvoří „sraženiny“ sirupu. Šleháme dotuha. Na závěr do vínového sněhu vmícháme nastrouhaný marcipán.
7. Předpečený korpus potřeme vínovým sněhem s marcipánem a poklademe hruškami, které jsme nakrájeli na osminky. Posypme mandlovými plátky.
8. Pozor, pečeme ve spodní části trouby vyhřáté na 150 °C cca 30 minut program horkovzduch. (Nepokládejte formu do střední části trouby! Nepeče na vyšší teplotu než je 150 °C!)



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ HRUŠKOVÝ S MANDLEMI

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Že jsou pro Vás hrušky moc fádní? A co takhle povařit je s cukrem a citronovou štávou? Když se navíc do náplně přidá strouhaná citronová kůra a nahrubo umleté mandle na světě je lahodný křehký moučník, ve kterém se skvěle doplňují sladká chuť hrušek, jemnost mandlí a šťavnatá kyselost citronu.

## Ingredience

na těsto

180 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g cukru moučka  
1 vejce  
40 g studeného másla

na náplň

4 hrušky  
štáva z jednoho citronu  
130 g cukru krystal  
100 g másla  
150 g cukru krystal  
2 vejce  
kůra z jednoho citronu  
100 g hrubě mletých mandlí  
20 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26 cm  
maslo na vytření formy  
moučkový cukr na posypání

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehráli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnejšího patra trouby.
4. Na náplň si nejdříve připravíme hrušky. Oloupeme je, rozpůlíme a zbavíme jádřinců. V hrnci smícháme vodu s cukrem a citronovou štávou. Hrušky v ní krátce do zméknutí povaříme.
5. Dále na náplň připravíme krém. Ušleháme máslo s cukrem a vejci. Vmícháme citronovou kůru, hrubě mleté mandle a směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ).
6. Předpečený korpus vyplníme krémem a poklademe hruškami.
7. Pečeme ve střední části trouby vyhřáté na 170 °C cca 30 minut program horkovzduch.
8. Hotový koláč můžeme jemně pocukrovat.



Foto: Adveni

# HRABĚNČINY ŘEZY

Autor: Vladěna Halatová<sup>9</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Tradiční český moučník složený hned ze čtyř vrstev. Vespoď pevné křehké těsto, na něm jablečná náplň s ořechy zakrytá čepicí z bílkového sněhu a úplně navrch tenoučká vrstva strouhaného těsta. Odkud se vzal název „Hrabenčiny řezy“ a kdy byl poprvé použity, se přesně neví. Jedno je ale jisté – za tento vynikající koláč by se nemuseli stydět ani na zámku.

## Ingredience

400 g Bezelkové 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 vajíčko  
1 žloutek  
špetka soli

## na náplň

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

## Pracovní postup

1. Ze Žluté směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), cukru, vajec (1 celé + 1 žloutek), másla a špetky soli vypracujeme těsto. Těsto necháme odpočinout v ledničce zhruba 1 hodinu.
2. Mezitím si nastrouháme jablíčka. Smícháme je s rozmixovanými ořechy. (Případnou přebytečnou šťávu z jablek odlijeme.)
3. Vyšleháme sníh z bílků, do kterého přimícháme vanilkový a třtinový cukr.
4. Z lednice vytáhneme těsto a dvě třetiny těsta namačkáme na pečící papír na plechu (pomůžeme si pizza válečkem). Zbytek těsta, tj. jednu třetinu, vložíme na chvilinku 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

# KŘEHKÝ KOLÁČ JABLKOVÝ OBRÁCENÝ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Francouzský TarteTatin – obrácený koláč. Údajně vznikl omylem, když sestry Tatinovy, majitelky jistého francouzského hotelu, připravovaly klasický jablečný koláč. Jablíčka se jim na plotně připálila (dnes bychom řekli, zkaramelizovala). Sestry však nepropadly panice, jablíčka přikryly vrstvou těsta a upekly. A světový hit byl na světě. Kombinace zkaramelizovaných jablek s křehkým těstem zkrátka nemá chybou.

## Ingredience

### na těsto

- 300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
70 g cukru moučka  
špetku soli  
70 g studeného másla  
1 vejce  
5 lžic studené vody

### na náplň

- 1 kg nakyslých jablek  
75 g cukru krupice  
50 g másla

### dále budeme potřebovat

- koláčovou formu o průměru  
28 cm

## Pracovní postup

1. Jablka oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky, zbavíme jádřince a nakrájíme na silnější plátky. V páni rozpuštíme máslo, poté přidáme cukr krupici a necháme také rozpustit. Přidáme nakrájená jablka a za občasného míchání dusíme cca 5 minut. Poté odstavíme a necháme lehce zchladnout.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), moučkový cukr, studené máslo nakrájené na kousky, sůl, vejce a studenou vodu dáme do mísy od robotu a vypracujeme kompaktní těsto. Přendáme na vál a ještě ručně propracujeme.
3. Z těsta vyválíme placku o průměru 30 cm, ideálně mezi dvěma pečícími papíry. Do připravené koláčové formy nandáme podušená jablka i se šťávou a rozprostřeme. Vyválené těsto položíme na jablka, těstový okraj těsně přitiskneme k jablkům.
4. Troubu předehřejeme na 190 °C program horkovzduch. Pečeme na spodní polozě trouby cca 30 minut. Necháme vychladnout ve formě. Poté překlopíme na dortový podnos a formu sundáme.



Foto: Stáňa Hartová

# KŘEHKÝ KOLÁČ JABLEČNÝ SE SKOŘICÍ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Když je řeč o ovocných koláčích, nesmí chybět jablková klasika. Variant na křehký jablečný koláč existuje nespouštěně 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 chvíliky a výsledek vás ohromí.

## Ingredience

na těsto

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g cukru moučka  
125 g studeného másla  
špetku soli  
strouhanou kůru z ½ citronu

na náplň

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

dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
máslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 dobrě 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 v mícháme 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 na vršíme na vychlazené těsto a poklademe plátky posledního jablka. Lžíci meruňkové marmelády naředíme štávou 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.



Foto: Jana Fialková

# KŘEHKÉ KOLÁČE S REBARBOROU



# KŘEHKÝ KOLÁČ REBARBOROVÝ S MANDLEMI

Autor: Adveni

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Řapíky rebarbory\* jsou plné zdraví prospěšných látek. Kdo chce těžit z jejich benefitů, musí si však pospíšit a sklidit zavčasu. Zhruba od poloviny června už se v rostlině tvoří velké množství kyseliny šťavelové a konzumace může být zdraví ohrožující. V tomto „luxusním“ receptu se kyselková svěží rebarbora skvěle doplňuje s nasládlou plnou chutí mandlí. Efektní mřížky na povrchu koláče nasadí vašemu dílu pomyslnou korunku.

## Ingredience

na těsto

260 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
65 g cukru moučka  
1 vejce L  
80 g studeného másla

na náplň

300 g rebarbory  
170 g cukru krystal  
40 g na hrubo sekanych mandlí  
10 g jemně mletých mandlí  
2 vejce M

dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
maslo na vytření formy  
moučkový cukr na posypání

\*U rebarbory **se konzumují pouze řapíky** listů, a to **tepelně zpracované**, nikdy syrové. Zelené **listové čepely** rebarbory se nesmí konzumovat, obsahují **jedovaté látky**!

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
2. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Přečnívající těsto odřízneme a utváříme z něj proužky (použijeme je posléze na mřížku). Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předebehráli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Rebarboru omyjeme, očistíme a nakrájíme nadrobno. Posypeme 50 g krystalového cukru a necháme prosladit.
6. Máslo se zbývajícím krystalovým cukrem (120 g) a vejci našleháme do pěny. Vmícháme nahrubo sekány mandle, jemně mleté mandle a nakonec rebarboru, kterou jsme důkladně okapali.
7. Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho směsí s rebarborou. Navrch do mřížky poskládáme proužky, které jsme si vytvořili z odřezků těsta.
8. Pečeme cca 30 minut v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch.
9. Hotový koláč jemně pocukrujeme.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ S REBARBOROU A BANÁNY

Autor: Adveni

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Konzervativnější milovníci rebarbory přísahají na klasický kynutý koláč s drobenkou. Vy se však nebojte změn a směle vyzkoušejte kombinaci kyselé reveně, jak se rebarbora\* správně nazývá, s exotickou chutí sladkých banánů. Jednoduchá příprava a nevšední chuť tohoto křehkého moučníku vás mile překvapí. Koláč snězte pěkně začerstva, nejlépe hned po upečení.

## Ingredience

na těsto

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
30 g cukru moučka  
1 vejce  
50 g studeného másla

na náplň

250 g rebarbory  
3 banány  
4 lžíce citronové šťávy  
90 g cukru krystal (rozdělit na 60 g a 30 g)  
4 žloutky  
80 ml mléka

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26 cm  
máslo na vytření formy  
moučkový cukr na posypání

\*U rebarbory **se konzumují pouze řapíky** listů, a to **tepelně zpracované**, nikdy syrové. Jejich konzumace se doporučuje zhruba do poloviny červen. Pak už se v rostlině tvoří velké množství kyselin ydroxylálové a konzumace může být zdraví ohrožující. Zelené **listové čepely** rebarbory **SE KONZUMOVAT NESMÍ**, obsahují jedovaté látky!

## Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme vejce.
- Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohnětme se směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vejcem. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
- Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předebehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
- Náplň připravíme takto.
- Rebarboru omyjeme, očistíme a nakrájíme nadrobno. Posypeme 60 g krystalového cukru a necháme prosladit.
- Banány oloupeme, nakrájíme na kolečka a hned polijeme citronovou šťávou. (Částečně tak banány ochráníme před rychlým zhnědnutím.)
- Proslazenou rebarboru důsledně okapeme a smícháme s banány.
- Žloutky se zbývajícím krystalovým cukrem (30 g) a mlékem našleháme do pěny. (Pěna bude poměrně řídká, ale to je v pořádku.)
- Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho směsí rebarbory s banány a zalijeme našlehanou pěnou.
- Pečeme ve střední části trouby vyhřáté na 180 °C cca 30 minut program horkovzduch.
- Hotový koláč můžeme jemně pocukrovat. (Cukr se však velmi rychle „vpije“.)



Foto: Adveni



# KŘEHKÝ KOLÁČ REBARBOROVÝ S MASCARPONE A MANDLEMÍ

Autor: Adveni podle receptu Kateřiny Bičíkové „Skvělý rebarborový koláč s krémem“ uveřejněným na 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. Další z jednoduchých a přitom tak efektních koláčů.

## Ingredience

na těsto

- 1 hrnek Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 6 lžic másla
- 1 lžičku cukru krupice
- $\frac{1}{4}$  lžičky soli
- 4 lžíce vody

## Pracovní postup

1. Do mísy kuchyňského robota nasypeme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), přidáme máslo, cukr a sůl. Mixujeme při vysokých otáčkách, dokud nám nevznikne hmota podobná drobence. Přidáme vodu a znova promixujeme.
2. Vzniklé těsto vyklopíme na pracovní desku a prohnětěme 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 nožíkem. Stonky pokrájíme na špalíčky o délce cca 5 cm a každý z nich podélne rozkrojíme. Rebarboru přendáme do mísy, zasypeme cukrem a hladkou moukou a promícháme lžíci.
5. Na pracovní desku položíme pečící 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 pečícím papírem na plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180°C po dobu cca 40–50 minut.
7. Do kastrulky 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.



Foto: z videa Kateřiny Bičíkové „Skvělý rebarborový koláč s krémem“ uveřejněným na serveru Proženy.cz.

# KŘEHKÉ KOLÁČE S CITRONEM, S LIMETKOU



# KŘEHKÝ KOLÁČ CITRONOVÝ

Autor: Adveni

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Pokud milujete osvěžující chuť citrusů, tento koláč je pro Vás jako stvořený. Představte si nadýchanou pěnu z vajec, cukru a citronové kůry, do které se zlehounka vmíchá tuhá šlehačka. Neodolatelná náplň se navrší na korpus z křehkého těsta a upeče dozlatova. Pomyslnou třešničkou (v tomto případě spíš citronkem) na dortu jsou vlastnoručně připravené kandované plátky citronu.

## Ingredience

### na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
40 g cukru moučka  
35 g mletých mandlí  
1 žloutek  
105 g studeného másla

### na náplň

1 citron  
4 vejce  
150 g cukru krystal  
150 ml šlehačky

### na pokryvku

3 citrony  
150 ml vody  
80 g cukru

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 28 cm  
maslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Korpus předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předehráli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
4. Náplň připravíme takto.
5. Citron omyjeme pod horkou vodou a ostrouháme z něj kůru.
6. Vejce (celá) s cukrem utřeme do pěny, přidáme citronovou kůru.
7. Ušleháme dotuha šlehačku a lehce ji vmícháme do pěny.
8. Korpus vytáhneme z trouby a polijeme ho připravenou náplní. Pečeme ho ještě zhruba 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
9. Upečený koláč necháme vychladnout.
10. Mezitím si připravíme finální zdobení z citronů.
11. Citrony omyjeme horkou vodou a nakrájíme na tenké plátky. Můžeme je na okrajích ozdobně nařezat.
12. Plátky povaříme ve vodě s cukrem do měkka. Poklademe jimi povrch koláče.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ LIMETKOVÝ SE SNĚHEM

Autor: Adveni

Bez lepku

Bez sóji

Také se občas nemůžete rozhodnout, jestli máte chuť na sladké nebo kyselé? V tomto receptu jsou obě chutě zastoupené v hojném míře. První vrstva, žloutkový krém se Salkem, představuje díky limetkové šťávě a kůře tu kyselejší polovinu moučníku. Jemná sněhová pokrývka s gratinovaným zlatavým povrchem, pak tu sladší. Společně pak tvoří neobyčejně působivou harmonii chutí.

## Ingredience

### na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
20 g cukru moučka  
25 ml ledové vody  
80 g studeného másla

### na náplň

- 400 g Salka (1 plechovka)  
6 žloutků  
4 limetky

### na sněhovou pokrývku

- 6 bílků  
180 g cukru moučka  
 $\frac{1}{4}$  lžičky kypřícího prášku

### dále budeme potřebovat

- formu o průměru 24 cm  
máslo na vytření formy

## Pracovní postup

- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme ledovou vodu.
- Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smíchanou s cukrem a vodou. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
- Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Těsto na dně formy několikrát propíchneme vidličkou a předpečeme 10 minut v troubě, kterou jsme předebehřáli na 200 °C program horkovzduch, při vložení těsta do trouby ale program změníme na spodní pečení. Formu umístíme do nejspodnějšího patra trouby.
- Náplň připravíme takto.
- Žloutky s kondenzovaným mlékem rozsleháme do husté pěny.
- Dvě limetky důkladně omyjeme horkou vodou, kůru ostrouháme a přidáme do krému.
- Vymačkáme šťávu ze všech 4 limetek. Snažíme se získat 100 ml. Šťávu také přimícháme do krému.
- Předpečený korpus vyjmeme z trouby. Vyplníme ho připravenou náplní a pečeme ještě cca 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch.
- Z bílků ušleháme tuhý sníh, nakonec postupně všechna cukr a kypřící prášek.
- Koláč vytáhneme z trouby a potřeme ho sněhovou hmotou.
- Vložíme do trouby na program gril a gratinujeme do zlatohněda.



Foto: Adveni

# KŘEHKÉ KOLÁČE NEOVOCNÉ



Foto: Adveni

# STROUHANÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ

Autor: Lenka Jurečková<sup>8</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Strouhaný kakaový koláč s tvarohem patří do repertoáru „klasické české moučníky“. Nepochybě proto, že české ženy jsou neustále v jednom kole, a tento moučník je nenáročný na přípravu a čas. Přitom, když se použijí kvalitní suroviny a dodrží se doporučený postup, výsledkem je mimořádně lahodný vláčný dezert, kterým neurazíte ani náročnou návštěvu.

## 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  
špetku soli

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) 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 špetku soli.
4. Větší část těsta na hrubším struhadle rovnomořně nastrouháme na plech vyložený pečícím 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

# KŘEHKÝ KOLÁČ MANDLOVÝ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Mandle se při přípravě moučníků používají od dávna a mají tu moc pozvednout i docela obyčejný koláč do kategorie „slavnostní“. Tento recept je mandlemi napěchovaný. Křehký korpus zde slouží pouze jako podklad pro štědrovou vrstvu mandlového krému, jehož základ tvoří lahodné mandlové máslo. Povrch koláče pak zdobí oprážené mandlové lupínky.

## Ingredience

### na těsto

- 200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 40 g cukru moučka
- špetku soli
- 1 sáček vanilkového cukru
- kůru z 1 bio citronu nebo lžičku sušené citronové kůry
- 1 vejce
- 50 studeného másla

### na náplň

- 150 g kyselé marmelády nebo džemu
- 100 g cukru krupice
- 3 vejce
- 175 g mandlového krému (např. Grizly)
- 100 g rýžové polohrubé mouky Adveni
- 50 g pražené mandle mleté

### na dokončení

- 4 lžíce mandlových plátků na posypání

### dále budeme potřebovat

- formu s odnímatelným dnem o průměru 28 cm
- tuk na vymazání formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), moučkový cukr, vanilkový cukr, sůl a studené máslo nakrájené na kousky dáme do mixéru a několikrát pulsně promixujeme, dokud nevznikne směs podobná žmolence.
2. Směs vysypeme na vál, přidáme citronovou kůru a vejce a rychle uhněteme těsto. S těstem se krásně pracuje a téměř nelepi. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
3. Koláčovou formu vymažeme tukem. Vychlazené těsto vyválíme na placku o průměru 30 cm, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a pomocí pečícího papíru přeneseme do koláčové formy. Okraje těsta vytáhneme vzhůru a pevně přitiskneme prsty. Těsto potřeme marmeládou (džemem).
4. Na náplň vyšleháme vejce s cukrem do světlé pěny a vmícháme mandlový krém, rýžovou polohrubou mouku a mleté pražené mandle. Rozložíme na marmeládu (džem) a posypeme mandlovými plátky.
5. Pečeme ve spodní části trouby vyhřáté na 175 °C program horkovzduch cca 40 minut.
6. Necháme vychladnout ve formě.
7. Dort uchováváme pod poklopem nebo fólií, aby nevyschnul, a spotřebujeme do 2 až 3 dnů.



Foto: Stáňa Hartová

# KŘEHKÝ KOLÁČ KARAMELOVÝ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**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

### na těsto

350 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g cukru moučka  
200 g studeného másla  
1 vejce  
špetku soli

### na náplň

1 plechovku kondenzovaného mléka Salko  
100 g cukru moučka  
100 g másla  
190 g zakysané smetany (30%)  
špetku soli

### na dohotovení

200 g smetany na šlehání (30%)  
1 lžíci másla  
200 g hořké čokolády (např. Lidl na vaření)  
případně nasekané vlašské ořechy

### dále budeme potřebovat

plech o rozměrech 35 x 25 cm  
tuk na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, fazole, čočka). V troubě vyhřáte na 180° C pečeme cca 20 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme vychladnout.
4. V kastrule rozpuštíme máslo, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přiližeme 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, kdy můžeme povrh ještě posypat nahrubo nasekanými vlašskými ořechy.



Foto: Jana Fialková

# TVAROŽNÍK

Autor: Adveni podle knihy *The Best of Apetit – 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 chut!

## Ingredience

na 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
- špetku soli

na 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 citronové kůry
- 1–2 hrsti rozinek propláchnutých horkou vodou (nemusí být)

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26 cm
- tuk na vytření formy
- moučkový cukr na posypání



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 citronovou kůru a rozinky.
4. Těsto vyválíme a přeneseme do formy. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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.



Foto: Adveni

# KŘEHKÝ KOLÁČ ČOKOLÁDOVÝ SE ZAKYSANKOU

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Čokoholici, pozor! To si nemůže nechat ujít. Křehké těsto tentokrát slouží jen jako komparz, v hlavní roli se představuje nestydatě vydatná vrstva lahodné čokoládové náplně. Kdo to rád křupavé, může navíc přihodit nějaký ten oříšek. Narozeniny, křtiny, promoce... tenhle kousek posbírá Oskary ve všech kategoriích.

## Ingredience

na těsto

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

na náplň

120 g studeného másla  
120 g hořké čokolády  
4 vejce  
100 ml smetany na šlehání  
190 g zakysané smetany  
100 g cukru (nebo dle chuti)  
případně sekané ořechy,  
mandle nebo ovocem sušené  
mrazem na ozvláštnění

dále budeme potřebovat

formu o průměru 24 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s moučkovým cukrem. Přidáme špetku soli. Poté do sypké směsi zapracujeme studené máslo a vejce. Hněteme, dokud se všechny přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, fazole, čočka). V troubě vyhřáte 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: Jana Fialková

# KŘEHKÝ KOLÁČ LINECKÝ OZDOBNÝ

Autor: Adveni

Bez lepku

Bez sóji

Linecké je klasika. Ale i ta může mít řadu variant. U nás má nejčastěji podobu drobného cukroví slepovaného pikantní marmeládou s otvorem uprostřed. V sousedním Rakousku, odkud recept pochází, vykrajují z těsta větší tvary a otvorů, neboli očí (z německého *Linzer Augen* – linecké oči), do nich dělají hned několik. Tento linecký koláč je pak větší verzi „Lineckých očí“. Schválně, kolik jich na koláči napočítáte?

## Ingredience

### na těsto

280 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetka soli  
80 g cukru moučka  
50 g mletých mandlí  
1 žloutek  
110 g studeného másla

### na náplň

kyselkovou marmeládu

### na dokončení

moučkový cukr na posypání

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 20 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli, moučkovým cukrem a mletými mandlemi. Přidáme žloutek. Dále přidáme studené máslo nakrájené na kostky. Rychle prohněteme. Vzniklé těsto rozdělíme na dvě poloviny, zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. První polovinu vychlazeného těsta vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Necháme ještě 15 minut odpočinout v chladničce.
3. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch 13 minut.
4. Stejně zpracujeme i druhou polovinu těsta, ale před pečením do korpusu vykrojíme např. hvězdičky, srdíčka. Zvolíme raději větší vykrajovátko.
5. První upečený korpus potřeme důkladně po celé ploše kyselkovou marmeládou. Nahoru položíme druhý upečený korpus, který jsme předem poprášili moučkovým cukrem.
6. Krájíme velmi opatrně, dort je skutečně křehký.



Foto: Adveni

## IV. 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. Několik vynikajících tipů Vám přináší tato kapitola. Začínáme nejznámějším quichem: Lotrinským. Na své si přijdou milovníci hub, mohou upéct quiche se žampiony. Prostor dostane i neprávem opomíjená červená řepa, v kombinaci s kozím sýrem povýší na opravdovou lahůdku. Karamelizo-

vaná cibulka, ančovičky a olivy – smyslná souhra ingrediencí na další ze slaných koláčů. Sezóna chřestu je krátká, ale alespoň jeden quiche s chřestem musíte stihnout. V souvislosti se zelím pro jednou zapomeneme na tradiční vepřo-knedlo-zelo a užijeme si ho ve svěžím lahodném slaném koláči v kombinaci se šunkou a jarní cibulkou. Sladké hrušky, pikantní Niva a křupavé ořechy – nad tímto quichem zavrní blahem milovníci sladko-slaných neotřelých kombinací. Maso, fazole, kukuřice a pikantní chilli – tento quiche přímo vyzývá k cestě do Latinské Ameriky. Špenátový quiche nadchne všechny příznivce této listové zeleniny a dost možná přesvědčí i některé z jejich zarytých odpůrců. Bramborový quiche je tu pro ty, co mají rádi/rády jednoduché chutě.

S naší „ŽLUTOU“ směsí je hračka připravit tyto lahůdky v bezlepkové variantě. Tak s chutí do toho!



Foto: Adveni

# QUICHE LORRAINE NEBO LI LOTRINSKÝ KOLÁČ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**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. Základem je každopádně dobré těsto, vyválené pěkně do tenka a rádně předpečené.

## Ingredience

na těsto:

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

na náplň:

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

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zapracujeme studené máslo a vodu. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyválime a přeneseme do formy. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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 páni dozlatova. Sýr nahrubo nastrouháme. 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 vystydnot (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

# QUICHE S ŽAMPIONY



Autor: Adveni podle Kluci v akci (<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/1137-recepty/189-quiche-kis-se-zampiony/>)

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Houbařská vášeň typická pro český národ nemá v Evropě a snad ani jinde na světě obdobu. Sotva začne sezóna, vytáhneme proutěné košíky pořízené speciálně za účelem houbaření a kvůli pěknému úlovku vstaneme za kuropění a dokážeme jít „lesa kraj“. Žáci prvního stupně základní školy u nás ví, jak vypadá pýchavka, a že se pře s tvrdým „ý“ a spolehlivě rozpoznají bedliči žampion. Houby sbíráme, sušíme, zavařujeme, vaříme, smažíme, pečeme ... milujeme! Quiche s žampiony pro milovníky hub i pro ty, kteří jejich kouzlu teprve podlehnu.

## Ingredience

na těsto

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
sůl

100 ml studené vody

100 g studeného másla\*

na náplň

600 g žampionů nebo lesních hub

80 g másla

150 ml mléka

40 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

1 žloutek

150 ml smetany ke šlehání (33%)

3 lžíce citronové šťávy

muškátový oříšek

sůl

pepř

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm

máslo na vytření formy

\*množství tuku jsme oproti původnímu receptu upravili v souladu s naší bezlepkovou směsí

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v míse smícháme se solí, přidáme studenou vodu a studené máslo nakrájené na kostky a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a v lednici necháme alespoň hodinu odpočinout (nejlépe však do druhého dne).
2. Vychlazené těsto vytáhneme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vyložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Formu vyloženou těstem opět vložíme do lednice a to alespoň na půl hodiny.
3. Náplň si připravíme takto. Očištěné a nakrájené žampiony osmahneme na másle, zasypeme směsí BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), za stálého míchání přilijeme mléko, smetanu, ochutáme citronovou šťávou, muškátovým oříškem, solí a pepřem a nakonec přidáme žloutek.
4. Náplní rovnoměrně vyplníme vychlazený korpus.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C program horkovzduch po dobu cca 40 minut.



Foto: Adveni

# QUICHE S ČERVENOU ŘEPOU A KOZÍM SÝREM

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Červená řepa je kořenová zelenina nabité vitaminy a minerálními látkami. Vůbec si nezaslouží, že ji pořád "nemáme rádi". Pro naše tělo je skutečným požehnáním a stačí jen málo, aby se proměnila v naprostou lahůdku.

## Ingredience

### na těsto

- 250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
125 g másla  
1 malé vejce  
 $\frac{1}{2}$  lžičky soli  
2 lžíce studené vody

### na náplň

- 750 g syrové, očištěné červené řepy  
3 stroužky neoloupaného česneku  
4 snítky čerstvého rozmarýnu  
2,5 polévkové lžíce olivového oleje  
2 ks cibule  
2 velká vejce  
150 ml smetany ke šlehání (33%)  
3 lžíce balzamikového octa  
1 lžíci cukru krupice  
100 g tvrdého kozího sýra  
sůl  
pepř

### dále budeme potřebovat

- plech na upečení červené řepy  
alobal  
pánev  
koláčovou formu  
s odnímatelným dnem  
o průměru 28 cm  
olej ve spreji, nebo tuk  
na vymazání formy



## Pracovní postup

- Troubu předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Řepu rozkrojíme na půl, položíme řeznou plochou spolu s česnekkem na plech, přidáme 2 snítky rozmarýnu a zakápneme 1,5 lžíce olivového oleje. Pevně přikryjeme alobalem a pečeme cca 1,5 hodiny do zméknutí. Po upečení řepu necháme vychladnout, stáhneme z ní slupku a nahrubo nakrájíme.
- Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), studené máslo nakrájené na kousky, sůl, vejce a studenou vodu dáme do mísy od robotu a vypracujeme kompaktní těsto. Přendáme na vál a ještě ručně propracujeme. Z těsta vyválíme (ideálně) mezi dvěma pečícími papíry placku o průměru 30 cm.
- Troubu opět předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Vymažeme koláčovou formu a vyložíme ji těstem. Okraje těsta pevně přitiskneme k formě. Na těsto položíme pečící papír, zatížíme ho suchými fazolemi a dáme do trouby 10 minut péct. Odděláme fazole, odstraníme pečící papír a korpus vrátíme ještě na 5 minut do trouby.
- V páni rozehréjeme zbylý olivový olej, nakrájíme si na hrubo cibuli a v páni ji cca 10 až 15 minut smažíme, až zkaramelizuje. K cibuli přidáme řepu, ocet a cukr a smažíme 5 až 7 minut za častého míchání, až vznikne voňavá, lepkavá směs. Její větší části naplníme předpečený korpus.
- V míse rozšleháme vejce se smetanou, přidáme nasekaný zbylý rozmarýn, osolíme a opepříme a nalijeme na řepovou směs v korpusu. Navrch rozdrobíme kozí sýr a přidáme zbytek řepné směsi.
- Troubu do třetice předehřejeme na 200 °C program horní-dolní ohřev. Quiche pečeme cca 20 minut.
- Před podáváním necháme cca 15 minut zchladnout.



Foto: Stáňa Hartová

# QUICHE S KARAMELIZOVANOU CIBULKOU, ANČOVIČKAMI A OLIVAMI

Autor: Adveni

Bez lepku

Bez sóji

Bez vajec

K tomuto slanému koláči nás inspirovala kulinářská specialita původem z italské Ligurie, odkud se rozšířila i do sousední Francie – koláč zvaný *pissaladière*. Na rozdíl od originálu, kde základ je z těsta kynutého, jsme ale zvolili korpus z těsta krémového, avšak zcela věrni jsme zůstali vynikající náplni. Kombinace ančoviček, zkaramelizované cibulky a černých oliv vytváří neskutečné spojení a souhru chutí.

## Ingredience

### na těsto

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 ml studené vody  
100 g studeného másla

### na náplň

špetku mleté hřebíčku  
špetku mletého fenyklu  
6 ančoviček  
4 sardinky  
1,5 lžíce olivového oleje  
1 kg žlutých cibulí  
2 lžíce olivového oleje  
2 lžíce másla  
1 lžíci soli  
černé olivy  
ančovičky na dozdobení

### dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm  
maslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) v mísce smícháme se studenou vodou, přidáme studené máslo nakrájené na kostky a ručně vypracujeme těsto. Těsto přendáme na vál a znova důkladně propracujeme do hladka. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a v lednici necháme alespoň hodinu odpočinout (nejlépe však do druhého dne).
2. Vychlazené těsto vyválíme (nejsnadněji mezi dvěma průhlednými fóliemi) a vložíme jím formu, kterou jsme vytřeli máslem. Formu vyloženou těstem opět vložíme do lednice a to alespoň na půl hodiny.
3. Na náplň si nejdříve připravíme pastu ze sardinek, ančoviček, olivového oleje, mletého hřebíčku a fenyklu. Všechny tyto ingredience smícháme a rozmixujeme na pastu.
4. Dále si připravíme cibuli. Oloupeme ji a nakrájíme na tenké proužky. Ve velké párnici rozehřejeme olivový olej a máslo. Jakmile je tuk rozpálený, přidáme nakrájenou cibuli. Pořádně ji promícháme, aby se obalila ve směsi oleje a másla. Pak ji na párnici rovnoměrně rozložíme, snížíme teplotu sporáku na minimum a za občasného promíchání ji necháme smažit. Po 10 minutách na cibuli nasypeme sůl, promícháme a smažíme zhruba ještě 20 minut. Hlíďme, aby se cibulka nepřipálila.
5. Vychlazený korpus vytáhneme z lednice. Potřeme připravenou pastou. Na pastu poklademe zkaramelizovanou cibulku. Na cibulku ozdobně rozložíme zbylé ančovičky a černé olivy.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C program horkovzduch po dobu cca 30 minut.



Foto: Adveni

# QUICHE S CHŘESTEM

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Sezóna chřestu je krátká, tak je potřeba si ji náležitě užít. Vyzkoušejte tento báječný koláč, kterému dodávají nasládlou šťavnatou chuť pomalu dušené červené cibule. Pokud quiche chystáte pro přátele, můžete si ho připravit dříve a pak ho dát jen na 15 minut do trouby zapéct. Podávejte ho ideálně s čerstvým listovým salátem pokapaným olivovým olejem.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
100 g studeného másla  
100 g pomazánkového másla

na náplň

2 lžice olivového oleje  
2 velké nebo 4 menší červené cibule  
500 g zeleného chřestu  
100 g strouhaného cheddaru  
mletylý pepř

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 x 20 cm  
máslo na vytření formy  
pečící papír  
suché fazole

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nakonec zapracujeme pomazánkové máslo. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. V páni rozehřejeme olej, vložíme cibuli nakrájenou na kolečka a zlehka ji smažíme při mírné teplotě, dokud nezkaramelizuje (cca 15 minut).
3. Očistíme chřest, odkrojíme dřevité konce a škrabkou odstraníme vláknitý povrch. Vložíme do vroucí osolené vody a povaříme 2–3 minuty. Poté prudce zchladíme ve studené vodě.
4. Těsto rozválíme a vyložíme jím pečící formu. Překryjeme pečícím papírem a začítížíme fazolemi. V troubě předehřáté na 170 °C předpekáme 10 minut. Poté odstraníme papír i fazole a pečeme dalších cca 5 minut, dokud není těsto jemně zlatavé.
5. Na předpečený korpus navršíme cibuli a na ni okapaný a osušený chřest. Kladejme střídavě vždy jeden chřest hlavičkou vpravo, druhý vlevo.
6. Povrch koláče posypeme strouhaným sýrem a mletylým pepřem. Dopečeme v troubě cca 10 minut. Nakrájíme na porce a servírujeme.



Foto: Kateřina Lahoda

# QUICHE SE ŠUNKOU A KYSANÝM ZELÍM

Autor: Kateřina Lahoda<sup>4</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Kysané zelí se právem řadí mezi tzv. superpotraviny. Je bohaté na vitaminy C, K a B a minerální látky vápník, fosfor, síru a hořčík. Díky bakteriím mléčného kvašení prospívá našemu zažívání a posiluje imunitu. Pro jednou zapomeňte na tradiční vepřo-knedlo-zelo a dopřejte si ho ve svěžím lahodném slaném koláči v kombinaci se šunkou a jarní cibulkou.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
špetku soli  
100 g studeného másla  
100 g pomazánkového másla

na náplň

3 jarní cibulky  
100 g dušené šunky (může být též slanina)  
1 lžíci olivového oleje  
200 g okapaného a vyždímaného kysaného zelí  
200 ml plnotučného mléka  
4 vejce  
mletý pepř  
sůl

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26–28 cm  
máslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí. Studené máslo nakrájíme na kostky, rychle prohněteme se sypkou směsí a nakonec zapracujeme pomazánkové máslo. Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské fólie (nebo např. do mikrotenového sáčku) a uložíme do lednice. Chladíme alespoň jednu hodinu.
2. Šunku (nebo slaninu) nakrájíme na kostičky. Jarní cibulkou očistíme, omyjeme a nakrájíme na drobné kroužky. Zelené části cibulky odložíme do mističky stranou.
3. V páni rozehřejeme olej, vložíme bílé části jarní cibulky a zlehka ji osmažíme. Pak přihodíme nakrájenou šunku a podusíme cca 5 minut.
4. Kysané zelí vyklopíme do sítka a necháme okapat. Poté ještě rukou vyždímáme a na prkénku nadrobno pokrajíme.
5. Těsto rozválíme a vyložíme jím pečící formu. Dno propicháme vidličkou a v troubě předehřáté na 170 °C předpečkáme 10 minut.
6. Do větší misky nalijeme mléko, přidáme vejce, sůl a pepř a metlou dobře prošleháme. Poté přidáme šunku s cibulkou a kysané zelí a obsah promícháme.
7. Takto připravenou směs navršíme na předpečený korpus. Povrch posypeme zezenými kroužky jarní cibulky a vrátíme zpět do trouby. Pečeme při teplotě 170 °C cca 30 minut, dokud náplň není pevná. Na konec můžeme na 5 minut zapnout horní gril pro zlatavý vzhled koláče.
8. Nakrájíme na porce a servírujeme s čerstvým listovým salátem.



Foto: Kateřina Lahoda

# QUICHE S HRUŠKAMI, NIVOU A OŘECHY

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**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

*na těsto:*

250 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
125 g studeného másla  
1 malé vejce  
 $\frac{1}{2}$  lžičky soli

*na náplň:*

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

*dále budeme potřebovat*

formu o průměru 26–28 cm  
máslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zapracujeme studené máslo a vejce. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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, posypejme 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 dobrě vystydnot (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

# QUICHE SE ŠPENÁTEM

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Slané koláče, nebo-li quiche, mají mnoho výhod – vydrží vám čerstvě 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

na těsto:

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

na náplň:

- 1 balení (350 g) zmrzařeného sekaného špenátu
- 1 kelímek (190 g) smetany na šlehaní
- 2–3 stroužky česneku
- 2 lžíce másla
- 100 g čerstvého sýra
- 2 lžíčky bramborového škrobu
- sůl, pepř

dále budeme potřebovat

- formu o průměru 26–28 cm
- máslo na vytření formy

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zapracujeme studené máslo a vejce. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
2. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladničky. Necháme odpočinout alespoň půl hodiny, nejlépe do druhého dne.
3. Těsto vyláme a přeneseme do formy. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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 vystydtnout (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

# QUICHE BRAMBOROVÝ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**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. K přednostem tohoto slaného koláče patří i nízké náklady.

## Ingredience

na těsto:

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

na náplň:

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

dále budeme potřebovat

formu o průměru 30 cm  
maslo na vytření formy



## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se špetkou soli. Zapracujeme studené máslo, sýr a víno. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
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. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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 vysehnáme tuhý sníh. Žloutky rozmícháme v misce se strouhaným sýrem, osolíme a opepríme dle vlastní chuti. Do žloutkové směsi vmícháme brambory s cibulí a nakonec opatrně zapracujeme sníh z bílků.
6. Směs navršíme na předpečený korpus a posypeme parmezánem.
7. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 35–40 minut, až se náplň zpevní a povrch získá zlatou barvu. Necháme dobrě vystydnot (případně vychladit v chladničce) a až poté krájíme.



Foto: Jana Fialková

# QUICHE MASOVOCHEBOVÝ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Všichni jsou už v Mexiku, buenas días, já taky jdu... Tenhle slaný 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

na těsto:

225 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
125 g studeného másla  
1 vejce  
sůl  
špetku chilli  
vodu dle potřeby

na náplň:

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

dále budeme potřebovat

formu o průměru 26–28 cm  
maslo na vytření formy



Foto: Jana Fialková

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí a chilli kořením. Zapracujeme studené máslo a vejce. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
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 pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, 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 navršíme 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.





# NOVÉ RECEPTY 2023

# I. CUKROVÍ

Předvánoční období patří k těm nejkreativnějším v roce. Sociální sítě jsou plné jednak cukrářské klasiky, která k tomuto období nevyhnutelně patří, ale také módních novinek, které lákají k vyzkoušení.

S obrovským potěšením sledujeme, že Žlutá Adveni se už stala nepostradatelnou součástí stovek českých domácností a že mnohé cukroví podle Žluté kuchařky u Vás zdomácnělo a o Vánocích prostě nesmí chybět. Medové perníčky, linecké, vanilkové rohlíčky (nejen) pro alergiky na ořechy a další klasika.

Ačkoliv jsme se domnívali, že kapitola *Cukroví Žluté kuchařky* je už dosti objemná, že jsme snad nezapomněli na žádný důležitý druh, každý rok se objeví nové recepty, které nás nadchňou a s nadšením je přidáváme.

A objevem roku v kategorii *Cukroví* se v roce 2022 stává .... ☺ Nebe v kuchyni! Vládne v něm Aneta, která svou radost z vaření a pečení sdílí na svém webu nebevkuchyni.cz už od roku 2015. Aneta všeň pro pečení zdědila po své prababičce, která byla skvělou cukrárkou. I o její recepty, které jsou rodinným stříbrem, se Aneta ráda podělí.

Ovšem stálce na našem nebi křehkého a jemného pečení Ivuška Vašátková, Stáňa Hartová a Katuška Hájková také zazářily a vytvořily recepty, po kterých byla doslova sháňka. Rumové měsičky, stříkané linecké rohlíčky, pistáciová srdíčka...

Veselé a šťastné pečení, milí přátelé!



# PISTÁCIOVÁ SRDÍČKA

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Pistácie v jakékoliv podobě a neomezeném množství! Nikdy neodoláme.

## Ingredience

na těsto

145 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
80 g jemně mletých pistacií  
60 g moučkového cukru  
110 g studeného másla  
1 žloutek

na pistácirový krém

160 g mléčné čokolády (Callebaut, Carma, ...)  
125 g smetany ke šlehání 33%  
60 g pistácirové pasty  
20 g másla pokojové teploty

## Pracovní postup

- Do misy od robota dáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), pomleté pistácie, moučkový cukr a studené máslo nakrájené na kostičky. K-metlou vypracujeme „drobenku“.
- Přidáme žloutek a krátce propracujeme, aby se těsto spojilo.
- Těsto zabalíme do potravinářské fólie a dáme odležet do lednice minimálně na 2 hodiny, ideálně do druhého dne.
- Těsto vyválíme mezi dvěma pečícími papíry na tloušťku 3 mm.
- Vykrajujeme srdíčka, která klademe na plech vyložený pečícím papírem.
- Plech se srdíčky dáme znova na cca 30 minut do chladu.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 170° C po dobu 8–10 minut. Zvolíme program horní – dolní ohřev.
- Upečené tvary necháme vychladnout na mřížce.

Krému připravíme takto.

- Čokoládu rozpustíme. Smetanu zahřejeme a smícháme s rozpustěnou čokoládou.
- Přidáme pistácirovou pastu a promixujeme tyčovým mixérem do hladka.
- Dále přidáme máslo a znova důkladně promixujeme.
- Zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek a dáme vychladit na několik hodin do lednice (ideálně přes noc).
- Než začneme cukroví plnit, promícháme krém stěrkou.
- Pomocí cukrářského sáčku nanášíme na polovinu cukroví a slepujeme s druhou polovinou.
- Necháme v chladu ztuhnout a rozležet.



Foto: Stáňa Hartová

# RUMOVÉ MĚSÍČKY

Autor: Iva Vašátková<sup>7</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Mnohým připomenou dětství. Klasika, která nikdy neomrzí.

## Ingredience

na těsto

150 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
75 g másla  
75 g Hery  
150 g krupicového cukru  
3 vejce  
20 g kakaa

na polevu

200 g moučkového cukru  
2 lžíce horké vody  
2 lžíce rumu  
1 lžíci oleje

## Pracovní postup

1. Máslo, Heru, cukr a vejce šleháme v robotu cca 10 minut.
2. Přimícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) s kakaem.
3. Rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech.
4. Pečeme na 180° C 20–25 minut.
5. Ještě teplé polijeme rumovou polevou umíchanou z vody, rumu, cukru a oleje.
6. Necháme zatuhnout a potom vykrajujeme kolečkem měsíčky.



Foto: Iva Vašátková

# TŘENÉ SLEPOVANÉ LINECKÉ ROHLÍČKY

Autor: Kateřina Hájková<sup>10</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

U nás doma tak oblíbené, že uhájit jich na fotku aspoň pár, nebylo vůbec snadné!

## Ingredience

### na těsto

120 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

40 g moučkového cukru

100 g změklého Vita D'or nebo změklé Hery

1 vejce

$\frac{1}{2}$  lžičky kypřícího prášku

Adveni

špetku soli

citronovou kůru

vanilku

marmeládu na slepení

čokoládu na ozdobení

## Pracovní postup

1. Všechny ingredience dáme do mísy a utřeme.
2. Těsto vložíme do cukrářského sáčku a stříkáme na plech vyložený pečícím pápírem.
3. Pečeme do růžova, na 180° C cca 30 minut.
4. Spojujeme marmeládou.
5. Konce namočíme v rozpuštěné čokoládě.



Foto: Kateřina Hájková

# LINECKÉ KOŠÍČKY PLNĚNÉ OŘECHOVOU NÁPLNÍ

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Křehké linecké košíčky plněné skvělou ořechovou nádivkou!

## Ingredience

### na těsto

- 150 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g kvalitního másla  
50 g cukru moučka  
1 celé vejce  
kůru z citronu

### na náplň

- 100 ml mléka  
130 g mletých ořechů  
1 lžíce medu  
2 lžíce cukru  
2–6 lžic mletých piškotů (dle konzistence hmoty)  
kůra z citronu  
rum dle chuti

### na dokončení

- marmeláda  
100 g hořké čokolády  
2 lžičky kokosového oleje nebo jiný 100% tuk  
půlky ořechů

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 30 košíčků o velikosti formiček s horním ø 4–5 cm.

## Pracovní postup

### Těsto

- Máslo necháme zméknot a poté k němu přidáme všechny ingredience. Zpracujeme hladké těsto, které dáme odležet do lednice na min. 3 hodiny (*ale klidně celou noc*). Před tím než s těstem budeme pracovat, vytáhneme ho z lednice a necháme povolit, aby se s ním dobře pracovalo.
- Těsto ještě propracujeme v rukách, ale ne příliš dlouho, aby nám pod rukama moc nezteploalo. Uděláme z těsta stejně velké kuličky, kterými budeme plnit formičky na košíčky (*velikost kuliček záleží na velikosti košíčků – já je měla velké cca 10g*).
- Formičky před pečením můžete vymazat máslem, ale pokud jste v nich už pekli (*a neumyl jsem jarem*), tak není potřeba, protože těsto je dost mastné na to, aby šly vyklopit. Kuličku dáme do formičky a prsty ji rozprostřeme po celé její velikosti.
- Pečeme na 170 °C do zezlátnutí (cca 10 minut) – na horkém plechu po vytažení ještě dojdou, tak na to myslte, ať je nespálíte.
- Můžeme je opatrně vyklopit z formiček ještě teplé (*pokud máme málo formiček*), ale můžeme i klidně počkat až do vychladnutí.

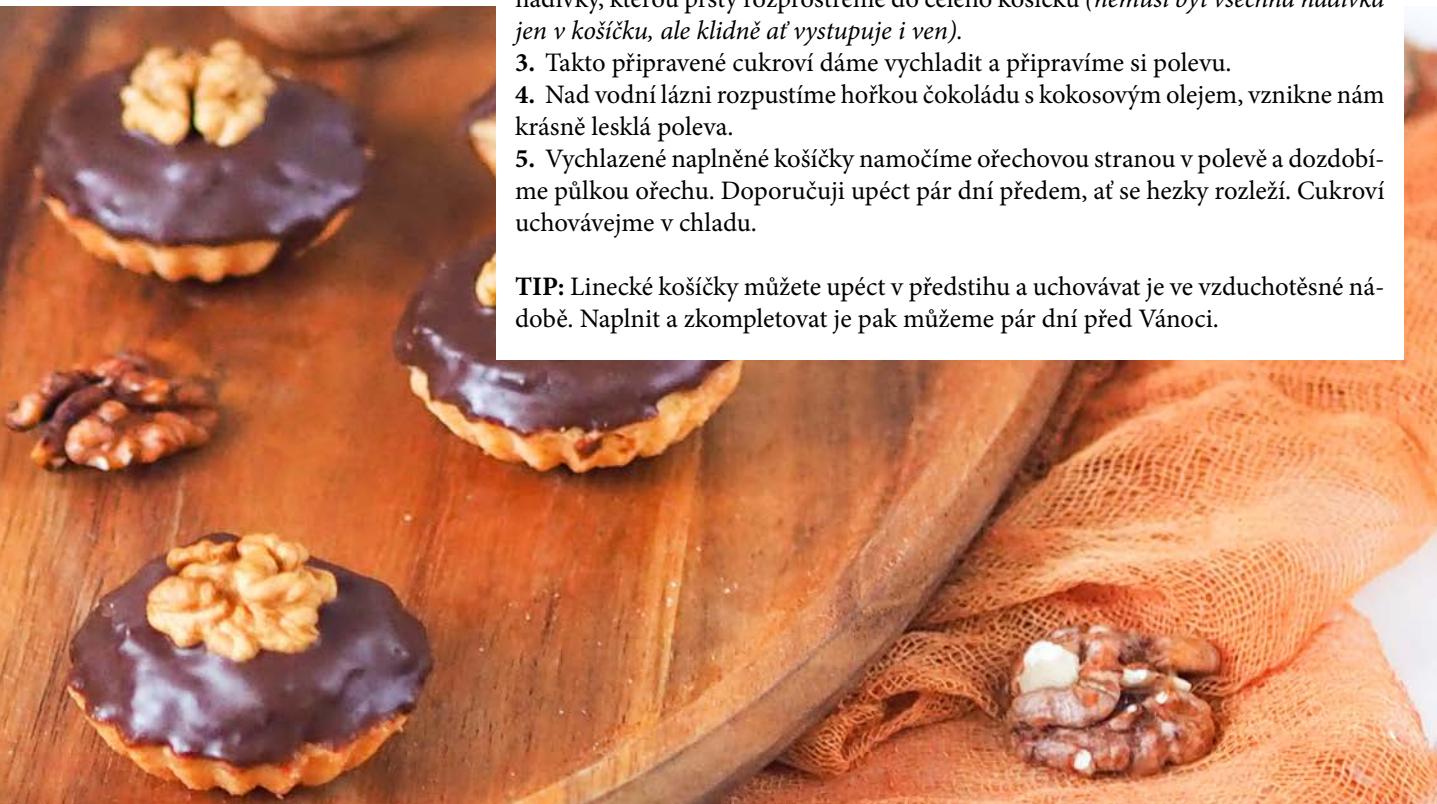
### Nádivka

- Mléko dáme do rendlíku a přivedeme k bodu varu, poté stáhneme na mírný plamen a přidáme oříšky, med, cukr a citronovou kůru. Společně na mírném plamenu vaříme 10 minut.
- Poté stáhneme z plotny a vmícháme rum a mleté piškoty. Piškoty přidáváme dle konzistence ořechové hmoty – nesmí být moc suchá, ale ani moc tekutá, správná konzistence je taková, aby se z ní daly dělat v ruce kuličky, které drží tvar.

### Kompletace

- Připravíme si upečené linecké košíčky a vychladlou ořechovou nádivku.
- Z ořechové nádivky si připravíme stejně velké kuličky, kterými budeme plnit košíčky (*klidně si u jednoho košíčku vyzkoušejte velikost nádivky*). Do košíčku dáme čtvrt až půl lžíčky marmelády, kterou v košíčku rozetřeme, na to kuličku ořechové nádivky, kterou prsty rozprostřeme do celého košíčku (*nemusí být všechna nádivka jen v košíčku, ale klidně ať vystupuje i ven*).
- Takto připravené cukroví dáme vychladit a připravíme si polevu.
- Nad vodní lázní rozpustíme hořkou čokoládu s kokosovým olejem, vznikne nám krásně lesklá poleva.
- Vychlazené naplněné košíčky namočíme ořechovou stranou v polevě a dozobíme půlkou ořechu. Doporučuji upéct pář dní předem, ať se hezky rozleží. Cukroví uchovávejme v chladu.

**TIP:** Linecké košíčky můžete upéct v předstihu a uchovávat je ve vzduchotěsné nádobě. Naplnit a zkompletovat je pak můžeme pář dní před Vánoci.



# PLNĚNÉ OŘECHY

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Jedno z mých nejoblíbenějších druhů cukroví, které mi jako bezlepkové moc chybělo! Plněné úžasným krémem.

## Ingredience

na těsto

160 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g změklého másla  
75 g cukru moučka  
50 g mletých vlašských ořechů  
1 žloutek  
1 lžíci kakaa (na tmavou verzi)

na krém

(tahle dávka je na nazdobení ořechů (tmavých i světlých) + úlu – v případě potřeby, udělejte jen z poloviční dávky)  
250 g cukru moučka  
3 celá vejce  
1 vanilkový cukr  
500 g másla  
1–2 panáky rumu

na dokončení

rozpuštěnou čokoládu  
mleté ořechy  
kokos

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 30 slepených ořechů.

## Pracovní postup

1. Všechny ingredience na těsto dáme do mísy a zpracujeme hladké těsto. Necháme, alespoň 2 hodiny odpočinout v ledniči.
2. Formičky na ořechy můžeme lehce vymazat máslem, ať máme jistotu, že ořechy půjdou vyklopit. Z těsta děláme stejně velké kuličky, které ve formičce lehce zmáčkneme a vyplníme těstem formičku. Neumačkávejme těsto moc, aby po upečení šlo vyklopit.
3. Pečeme do zezlátnutí (na 170 °C cca 10–12 minut) a ještě teplé vyklopíme z formiček (*můžeme formičkou klepnout o dřevěnou desku a tak se z formičky uvolní*).
4. Vychladlé ořechy plníme krémem přes cukrářský sáček, přiklopíme druhým kouskem a necháme v chladnu ztuhnout.
5. Naplněné a ztuhlé ořechy namáčíme kousek do rozpuštěné čokolády a hned do namletých ořechů nebo kokosu.

## Krém

1. Moučkový cukr, vanilkový cukr a vejce vyšleháme nad vodní lázní do zhoustnutí. (*Vodní lázeň – Připravíme si větší a menší hrnec – do většího dáme vroucí vodu a menší postavíme na to. Vodu necháme jen opravdu lehounce probublávat. V horním hrnci šleháme krém mixérem.*)
2. Necháme pozvolna vychladnout a poté zašleháme změklé máslo a rum. Krém necháme vychladit a plníme jím úlky nebo jiný druh cukroví.



Foto: Nebe v kuchyni

# BOCHÁNKY S PISTÁCIAMI

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Pokud chcete mít na vánočním stole cukroví, které je méně sladké, tak doporučuji upéct tyto jemné bochánky.

## Ingredience

na těsto

170 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
110 g změklého másla  
50 g krupicového cukru  
70 g pomletých nesolených pistácií

na ozdobení

rozpuštěnou čokoládu  
nebo vanilkový moučkový cukr (pro sladší verzi)

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 50 malých bochánků.

## Pracovní postup

1. Cukr utřeme se změklým máslem a přidáme zbytek ingrediencí. Vypracujeme hladké těsto, které necháme v lednici odležet min. 2 hodiny. Před tím než budeme tvorit bochánky, tak těsto z lednice vyndáme a necháme povolit, aby se s ním dobře pracovalo.
2. Z těsta děláme kuličky, ale ne příliš velké, protože se nám v troubě ještě zvětší. Můžeme je buď nechat na plechu kulaté, anebo je pomoučenou vidličkou jemně splácnot. Pokud tak uděláme, tak po upečení budou více křupavé, ale ne tak nadýchané. Já to udělala půl na půl.
3. Pečeme na 170° C cca 8–10 minut. Po upečení necháme bochánky na plechu vychladnout a poté je dozdobíme rozpuštěnou čokoládou (můžeme je i namáčet). Pokud máme raději sladší cukroví, tak je, ještě vlažné, obalíme ve vanilkovém moučkovém cukru.

**TIP:** Pokud bochánky budeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě vyložené papírovým ubrouska (vsákne mastnotu a vlhkost – ideální je občas ho vyměnit), vydrží skvělé a vláčné i několik týdnů.



Foto: Nebe v kuchyni

# VANILKOVÉ ROHLÍČKY S OŘÍŠKY

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Úžasné krupavé a přitom křehké voňavé vanilkové rohlíčky, které chutnají přesně jako ty lepkové, co pekla moje prababička. Zkusila jsem je upéct s předstihem, aby byla jistota, že budou dobré i odleželé po pár týdnech.

## Ingredience

na těsto

150 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g změklého másla  
50 g cukru moučka  
50 g mletých lískových nebo vlašských ořechů (nebo půl na půl)  
1 žloutek  
1 balení vanilkového cukru

na obalování

vanilkový moučkový cukr

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 50 rohlíčků.

## Pracovní postup

1. Všechny ingredience dáme do mísy a zpracujeme hladké těsto, které necháme min. 2 hodiny odležet v ledniči (*klidně i přes noc*). Před pečením těsto vytáhneme a necháme zméknot, aby se s ním dobrě pracovalo.
2. Použijeme formičky, vykrajovátka nebo jiné vychytávky a tvoríme rohlíčky. Také je můžeme udělat klasicky ručně – vyválíme si tenký váleček, který si nakrájíme na stejné délky, ze kterých uděláme malé válečky a vytvarujeme do tvaru rohlíčku. Nedělejme rohlíčky moc velké, protože při pečení zvětší svůj objem.
3. Pečeme na 170° C lehce do zlatova cca 8–10 minut. Nescháme je na plechu chvíli odležet, aby nebyly úplně horké a nelámaly se nám. Ještě vlažné je opatrně obalujeme ve vanilkovém moučkovém cukru.

**TIP:** Pokud rohlíčky budeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě vyložené papírovým ubrouskem (vsákne mastnotu a vlhkost – ideální je občas ho vyměnit), vydrží skvělé a vláčné i několik týdnů.



Foto: Nebe v kuchyni

# MEDVĚDÍ TLAPKY

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Nádherně voňavé, křehké pracny s chutí kakaa, skořice a citronové kůry.

## Ingredience

160 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g másla  
60 g cukru moučka  
50 g mletých ořechů  
2 lžíce kakaa  
kůra z 1 citronu  
1 lžičku skořice  
vanilkový moučkový cukr  
na posypání nebo obalení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 70 kusů tlapek.

## Pracovní postup

1. Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto, které dáme odležet na min. 2 hodiny do lednice. Před tím než s těstem budeme pracovat, tak ho vytáhneme z lednice a necháme povolit, aby se s ním dobře pracovalo.
2. Z odpočatého těsta si uděláme váleček, který nakrájíme na stejně velké kousky, ze kterých uděláme kuličky. Každou kuličku jemně vtlačíme do formičky – nezatlačujme těsto moc, aby šlo po upečení vyklopit.
3. Pracny ve formičkách dáme páct do trouby na 170° C cca 10–15 minut. Necháme lehce vychladnout a vlažné je z formiček vyklopíme (*pokud by nešly vyklopit, tak formičkou tukneme o prkénko*). Pokud chceme, tak je obalíme v moučkovém cukru. (Já to neudělala, ale až po vychladnutí jsem je posypala cukrem přes sítko, protože když se obalují, tak cukr vytvoří na kakaovém těstě nevhlednou vrstvu.)
4. Nechejte je odležet, aby zkřehly a chutnaly přesně tak jako lepkové.

**TIP:** Pokud tlapky budeme uchovávat ve vzduchotěsné nádobě vyložené papírovým ubrouskem (vsákne mastnotu a vlhkost – ideální je občas ho vyměnit), vydrží skvělé a vláčné i několik týdnů.



Foto: Nebe v kuchyni

# KAKAOVÉ SKOŘICOVÉ TRUBIČKY

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Kakaové trubičky máčené v hořké čokoládě a plněné skořicovým krémem.

## Ingredience

na těsto

240 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
60 g cukru moučka  
100 g másla  
2 lžice kakaa  
2 vejce

na krém

350 ml mléka  
1 balíček vanilkového pudinku  
250 g másla  
4–6 lžicí moučkového cukru  
(nebo dle chuti)  
1 lžičku skořice

na ozdobení

rozpuštěná čokoláda

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 40 trubiček.

## Pracovní postup

1. Máslo necháme zmékout. Přidáme k němu všechny ingredience a vypracujeme hladké těsto, které dáme odležet do lednice alespoň na 2 hodiny. Před tím než s těstem budeme pracovat, tak ho vytáhneme z lednice a necháme povolit.
2. Těsto ještě propracujeme v rukách, ale ne příliš dlouho, aby nám pod rukama moc nezteplalo. Vyválíme na tenký plát, ze kterého budeme vykrajovat obdélníčky. Když necháme těsto hrubší, tak trubičky budou velké a nebudou vypadat hezky, proto vyválejme těsto do tenka.
3. Kovové trubičky lehce pomažeme máslem, aby šly trubičky po upečení bez problémů sundat. Těsto krájíme na obdélníčky o kousek kratší, než jsou kovové trubičky. Obdélníčky navineme na trubičky. Spojem dolů je pokládáme na plech vyložený pečícím papírem.
4. Pečeme na 160 °C lehce do zlatova cca 6–10 minut.
5. Upečené trubičky ještě vlažné opatrně sundáme a necháme vychladit.
6. Připravíme si krém.
7. Vychlazené trubičky ozdobíme čokoládou a necháme zatuhnout.
8. Pomoci cukrářského sáčku s tenčí špičkou plníme trubičky z obou stran. Uchováváme je v chladu.

## Krém

1. Do rendlíku dáme 300 ml mléka a ve zbytku mléka rozmícháme pudinkový prášek. Rozmíchaný pudinkový prášek přidáme do mléka a za stálého míchání přivedeme k varu a necháme chvíli „probublat“. Poté přikryjeme teplý hustý pudink potravinovou fólií (aby se nám nevytvoril škraloup) a necháme vychladit.
2. Změklé máslo vysehláháme s cukrem a po částech zašleháváme vychlazený pudink (nezašlehávejte pudink z lednice, krém by se rozdílem teplot mohl srazit). Nakonec zašleháháme skořici a dáme krém vychladit.



Foto: Nebe v kuchyni

## II. SUŠENKY

Pokud jste vyzkoušeli *Babiččiny máslové sušenky*, jejichž autorkou je Ivuška Vašátková, velmi pravděpodobně jste si pomysleli, že žádné jiné už péct nebudete. Letos se však objevily „novinky“, které zaujaly ať už chutí, nebo svou snadností. Karamelové sušenky à la Lotusky, sušenky s burákovým máslem, nebo osvěžující citronové s medem ... Copak se dá odolat?!

V této kapitolce zároveň nově poznáte Gábi Šeršeňovou. Gábi je profesí středoškolská učitelka. Především je to ale maminka čtyř dětí. Bezlepkově peče pro syna už tři roky a pečení je jejím velkým koníčkem. Její tvorbu můžete sledovat na Instagramu [@glutenfree\\_sky](#).



Foto: Martina Vašíčková

# SKOŘICOVÉ SUŠENKY

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku**     **Bez sóji**

Křehké linecké sušenky s vůní skořice!

## Ingredience

150 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g kvalitního másla  
50 g cukru moučka  
1 celé vejce  
kůru z citronu  
1 lžičku skořice  
 $\frac{1}{4}$  lžičky perníkového koření  
Adveni  
čokoláda na zdobení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 30 kusů sušenek.

## Pracovní postup

1. Máslo necháme zméknot a poté k němu přidáme všechny ingredience. Vypracujeme hladké těsto, které dáme odležet do lednice na min. 3 hodiny (*ale klidně celou noc*). Před tím než s těstem budeme pracovat, vytáhneme ho z lednice a necháme povolit.
2. Těsto ještě propracujeme v rukách, ale ne příliš dlouho, aby nám pod rukama moc neztepalo. Jemně podsypeme vál a váleček, využíváme těsto cca 0,5 cm hrubé. Použijeme razítko a vykrajovátko na sušenky. Pokud nemáme, můžeme dělat jen kulaté tvary.
3. 4. Pečeme na 170° C do zezlátnutí (cca 10 minut) – na horkém plechu po vytážení ještě dojdou, na to je třeba myslet, abychom je nespálili.
4. Sušenky můžete dozdat třeba rozpuštěnou čokoládou.

**TIP:** Pokud budeme sušenky uchovávat ve vzduchotěsné nádobě vyložené papírovým ubrouskem (vsákne mastnotu a vlhkost – ideální je občas ho vyměnit), vydrží skvělé a vláčné i několik týdnů.



Foto: Nebe v kuchyni

# KARAMELOVÉ SUŠENKY À LA LOTUSKY

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Sušenky s domácím slaným karamelem a perníkovým kořením. Jednoduché a vynikající!

## Ingredience

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
30 g cukru krupice  
1 a ½ lžičky perníkového koření Adveni  
špetku soli  
130 g studeného másla  
80 g slaného karamelu

## Pracovní postup

1. V míse smícháme sypké ingredience a pak přidáme studené na kostičky nakrájené máslo. Promneme mezi prsty a vytvoříme tak drobenku.
2. Přidáme slaný karamel, a když je těsto téměř spojené, přendáme ho na vál, kde ho zpracujeme do kompaktního těsta. Postupujeme rychle, protože máslo v rukách měkne.
3. Vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie (do igelitu) a uložíme na cca 30 minut do lednice.
4. Z vychlazeného těsta vyválíme plát cca 0,5 cm silný a vykrajujeme sušenky. Klademe je na plech vyložený pečícím papírem. Propicháme je vidličkou.
5. Pečeme cca 20 minut na 175° C, program horko-vzduch.
6. Po vyndání z trouby necháme sušenky vychladnout na plechu a pak je přendáme zchladnout na mřížku.



Foto: Stáňa Hartová

# SUŠENKY S BURÁKOVÝM MÁSLEM

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Tyto sušenky se u nás zabydly navždy. Pro milovníky burákového másla, což my jsme, droga.

## Ingredience

160 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
10 g kakaa  
70 g burákového másla  
70 g běžného másla  
110 g cukru krupice  
1 vanilkový cukr  
1 vejce  
čokoládová „rýže“

## Pracovní postup

1. Burákové a běžné máslo utřeme s cukrem krupice a s vanilkovým cukrem. Přidáme vejce a opět utřeme.
2. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme s kakaem a zapracujeme do utřeného másla s cukrem a vejcem.
3. První dva body můžete udělat ručně, nebo v robotu za použití K-metly (ideálně se silikonovými okraji).
4. Těsto přendáme na vál a zapracujeme do něho čokoládovou „rýži“.
5. Rukou uždíbujeme kousky velikosti vlašského ořechu a tvarujeme kuličky, které klademe na plech vyložený pečícím papírem a lehce je rukou zploštíme.
6. Pečeme 13 minut na 175° C, program horko-vzduch.
7. Po vyndání z trouby necháme sušenky vychladnout na plechu a pak je přendáme zchladnout na mřížku.



Foto: Stáňa Hartová

# CITRONOVÉ SUŠENKY S MEDEM

Autor: Gabriela Šeršeňová<sup>15</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Citronové sušenky s medem osvěží a pohladí.

## Ingredience

120 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g másla (nebo rostlinného tuku)  
jemně nastrouhanou kůru z 1 bio citronu  
40 g medu

## Pracovní postup

1. Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které necháme v lednici odpočinout alespoň 2 hodiny.
2. Těsto vyválíme mezi dvěma fóliemi na cca 5 mm silný plát a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
3. Pečeme cca 10 minut na 170° C.
4. Po upečení necháme sušenky vychladnout na plechu. Teprve potom je přendáme z plechu na táct.

# SKOŘICOVÉ SUŠENKY S POVIDLÍM

Povidlí se skořicí v sušenkách provoní celý dům.

## Ingredience

100 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
50 g másla (nebo rostlinného tuku)  
1 lžičku mleté skořice  
50 g švestkových povidel

## Pracovní postup

1. Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které necháme v lednici odpočinout alespoň 2 hodiny.
2. Těsto vyválíme mezi dvěma fóliemi na cca 5 mm silný plát a vykrajujeme tvary, které klademe na plech vyložený pečícím papírem.
3. Pečeme cca 10 minut na 170° C.
4. Po upečení necháme sušenky vychladnout na plechu. Teprve potom je přendáme z plechu na táct.



Foto: Gabriela Šeršeňová

# BANÁNOVO-ARAŠÍDOVÉ SUŠENKY S ČOKOLÁDOU

Autor: Martina Vašíčková<sup>5</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Sušenky! Zvenku krásně krupavé a vevnitř měkoučké a plné čokolády a arašídů.

## Ingredience

250 g Bezelkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
2 hodně zralé banány  
150 g arašídového másla (nebo arašídové pomazánky)  
60 g Alsanu  
100 g třtinového cukru  
vanilkové aroma  
nahrubo nakrájená čokoláda  
 $\frac{1}{2}$  lžičky jedlé sody  
 $\frac{1}{4}$  lžičky gumy guar  
kokosový cukr na obalení

## Pracovní postup

1. Do pěny vyšleháme Alsan, arašídové máslo a třtinový cukr.
2. Pak přidáme rozmačkané banány, vanilkové aroma a čokoládu.
3. Následně lehce vmícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) se sodou a guarovou gumou. Vznikne nám pevné, avšak ne moc tuhé těsto, které se nelepí na ruce a je jemné.
4. Z těsta tvarujeme kuličky, které obalujeme v kokosovém cukru.
5. Kuličky klademe na plech vyložený pečícím papírem, kde je rozmáčkneme na vyšší placičku. (Aby se těsto při pečení nerozteklo a výsledná sušenka byla zvenku krupavá a uvnitř měkká, je potřeba, aby bylo těsto vyšší.) Kuličky můžeme rozmáčknout vidličkou namočenou v cukru, paličkou na maso, nebo jakýmkoliv razítkem na cukroví.
6. Pečeme na 160° C dozlatova.



Foto: Martina Vašíčková

### III. SLADKÉ KŘEHKÉ KOLÁČE, TARTALETKY, GALETKY

V této kapitolce odhalíte, že jsme se zamilovali do ... tartaletek. Moučník má původ ve Francii, slovo *tartelette* je zdobnělinou slova *tarte*, koláč. Úhledné košíčky z lineckého těsta,

které můžete naplnit oblíbeným krémem a ozdobit dostupným ovocem nebo bílkovým sněhem. Krémy jsou vymazlené a prudce návykové!



# TVAROHOVÁ GALETKA S MERUŇKAMI

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Křehký "koláč", který můžete naplnit čímkoliv, co máte zrovna po ruce – v lednici, ve spíži, v mrazáku, či na zahradě!

## Ingredience

na těsto

- 170 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 25 g cukru moučka
- špetku soli
- 105 g studeného másla
- 50 ml studené vody

na náplň

- 1 tvaroh v kostce (ne tvaroh ve vaničce)
- 10 lžic javorového sirupu
- 2 lžíce prášku vanilkového pudinku
- drobné ovoce čerstvé nebo mražené

na dokončení

- 1 vejce
- třtinový cukr
- mandlové lupínky
- na posypání

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 2 galetky. Každou můžeme naplnit jiným ovocem.

## Pracovní postup

1. Do mísy robotu dáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), cukr, špetku soli a studené máslo nakrájené na kostičky. Metlou K zpracujeme v robotu na drobenku.
2. Pak přilijeme vodu a pár otáčkami metlou spojíme drobenku v těsto. Pracujeme rychle, aby se máslo nezačalo rozpouštět.
3. Vypracované těsto zabalíme do potravinářské fólie a dáme vychladit alespoň na 2 hodiny do lednice, ideálně necháme v lednici přes noc.
4. Vychlazené těsto rozdělíme na 2 části a z každé vyválíme kruh o tloušťce cca 4 mm.
5. Na kruh dáme náplň, kterou připravíme tak, že tvaroh, jahodový sirup a pudink utřeme do hladké pasty. Náplň poklademe ovocem, případně větší kusy ovoce nakrájíme na menší. Pozor, necháme cca 3 cm volné okraje, které potom ohneme nahoru a ke středu přes náplň.
6. Okraje těsta potřebme rozšlehaným vejcem a posypeme třtinovým cukrem.
7. Celou galetku posypeme mandlovými lupínky.
8. Pečeme na 190° C cca 35 minut (do zlatova).



Foto: Stáňa Hartová

# OŘECHOVÉ ŘEZY SE ŽLOUTKOVOU POLEVOU

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

Bez lepku       Bez sóji

Tyto řezy pekla i moje babička a prateta. Jsou věčné, nikdy nezestárnou.

## Ingredience

na těsto

100 g Bezlepkové samokypřící  
směsi na pečení BISCUITS &  
COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
160 g cukru krupice  
160 g Hery  
160 g mletých vlašských ořechů  
4 bílkы

## Pracovní postup

1. Vyšleháme tuk s cukrem. Postupně přidáme ořechy a směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU).
2. Vmícháme sníh z bílků.
3. Dáme na plech a pečeme na 180° C do zlatova.
4. Polevu připravíme tak, že žloutky s cukry (krupicí i vanilkovým) vyšleháme do pěny.
5. Upečený korpus polujeme polevou ihned po vytážení z trouby.
6. Necháme zaschnout.

na polevu

160 g cukru krupice  
4 žloutky  
1 vanilkový cukr



Foto: Stáňa Hartová

# TARTALETKY S ČOKOLÁDOVOU GANACHE A KARAMELIZOVANÝMI HRUŠKAMI

Autor: Nebe v kuchyni<sup>14</sup>

**Bez lepku** **Bez sóji**

Křupavé linecké těsto, skvělá čokoládová ganache doplněná karamelizovanými hruškami. To jsou tyhle tartaletky, které si zamilujete.

## Ingredience

na těsto

300 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
200 g másla  
100 g cukru moučka  
1 žloutek  
kůru z 1 BIO citronu

na náplň

150 g kvalitní hořké čokolády (min. 70%)  
1 kelímek 33% smetany  
20 g másla  
700 g očištěných hrušek  
2 lžíce cukru (nebo více, dle zralosti hrušek)  
plátek másla

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 12 ks tartaletek o průměru 10 cm.

## Pracovní postup

Pečení korpusů

1. Máslo necháme zméknot a poté ho do mísy nakrájíme na menší kousky. Přidáme žloutek, cukr, směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTOU) a citronovou kůru. Vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme na půl hodiny vychladit do lednice.
2. Mezitím očistíme hrušky.
3. Nachystáme si formičky na tartaletky – pokud ty Vaše potřebují vymazat, tak je vymažte studeným máslem. Já používám nepřilnavé formičky s „vyndávacím“ dnem, takže tento krok mohu vynechat.
4. Na tartaletky o průměru 10 cm odvážíme z odležlého těsta 12 kousků o váze 50 g.
5. Odvážený 50 g kousek prsty pečlivě vtlačíme do formiček tak, aby dno nebylo příliš hrubé a úplné konce krajů nebyly zase příliš tenké – po upečení a vytažení z formiček by se kraje rozdrobily. (Já kraje řešíme tak, že těsto vtlačím kousek až přes kraj a poté prstem zamáčknu a zarovnám s okrajem formičky.) Vtlačujeme do formiček pečlivě a nespěcháme, jedině tak docílíme toho, že upečené korpusy budou hezké a nebudou se drolit.
6. Formičky naplněné těstem dáme na plech a těsto na dně propícháme vidličkou.
7. Pečeme na 170 °C do zlatova cca 10–15 minut. Necháme zcela vychladnout a teprve potom vytahujeme tartaletky z formiček.

TIP: Pokud se nám těsto ve formičce při pečení „nafoukne“ a dno je příliš hrubé, tak po vytažení z trouby lžící opatrně dno „utlačíme“ zpátky. Ale postupujeme jemně a netlačíme příliš.

## Příprava čokoládové ganache

1. Do mísy nalámemě čokoládu na malé kousky.
2. Smetanu přivedeme lehce k varu a vylijeme ji na čokoládu v míse.
3. Přidáme máslo. Chvíli necháme a poté promícháme, aby byla ganache hezký hladká.
4. Připravenou čokoládovou ganache lžící dávkujeme do korpusů (1,5–2 lžíce na 1 ks).

## Příprava hrušek

1. Hrušky očistíme a nakrájíme na menší kostičky.
2. V rendlíku rozechřejeme 2 lžíce cukru a až se nám začne tvořit lehce karamel, tak přidáme nakrájené hrušky a promícháme. Přidáme také plátek másla a necháme 5–10 min vařit. Hlídáme, aby se hrušky nerozvařily, nebo naopak, pokud jsou stále tvrdé, necháme je vařít déle.
3. Necháme vychladit a poté slijeme přes sítko přebytečnou šťávu.

## Kompletace

Tartaletky naplněné čokoládou poklademe vychladlými zkaramelizovanými hruškami a necháme ztuhnout v ledniči.



Foto: Nebe v kuchyni

# CITRONOVÉ TARTALETKY

Autor: korpusy podle Stáni Hartové<sup>6</sup>, citronový krém podle Preppy Kitchen\*

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Citronový krém, kterým plníme tyto tartaletky je skutečně návyková záležitost. Člověk by ho rád mlsal i jen tak samotný. Ale v kombinaci s křehkým těstem a sladoučkým sněhem jeho úžasná chuť ještě vynikne.

## Ingredience

### na těsto

- 360 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
10 lžic vody  
140 g studeného másla nakrájeného na kostičky  
2 vejce  
špetku soli

### na citronový krém

- 200 g cukru krupice  
2 větší citrony  
6 žloutků  
110 g másla

### na sníh

- 140 g cukru krupice  
2 bílkы  
2 lžice šťávy z citronu

### na dokončení

- nastrouhaná kůra z citronu  
nebo limetky

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 12 tartaletek.

## Pracovní postup

### Příprava korpusů

1. Všechny suroviny na těsto dáme do mísy od robota a K-metlou zpracujeme těsto. V okamžiku, kdy se těsto spojí, přendáme na vál a propracujeme ručně. Správně zpracované těsto téměř nelepí. Zabalíme do mikroténnového sáčku a dáme do lednice minimálně na 1 hodinu vychladit (ideálně přes noc).
2. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a pomocí formiček z něj vykrájíme 12 koleček.
3. Kolečky těsta vyložíme připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty a dno propicháme vidličkou.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C program horko-vzduch. Pečeme cca 30 minut dozlatova.
5. Po upečení necháme korpusy 30 minut zchladnou ve formičkách, pak vyklopíme a dáme stranou zcela vychladnout.

### Příprava citronového krému

1. Nejdříve si vyrobíme citronový cukr. Do mixéru (typu Nutribullet) nasypeme cukr krystal, přidáme k němu kůru z citronů a důkladně rozmixujeme.
2. Z citronů vymačkáme šťávu. Optimální množství je 100 ml. Pokud citrony toto množství nevydají, doplníme studenou vodou.
3. Oddělíme žloutky od bílků. Bílkы uložíme stranou na přípravu sněhu (viz dále).
4. Žloutky dáme do hrnce, přidáme připravený citronový cukr a promícháme. Pak přilijeme citronovou šťávu a opět promícháme.



Foto: Adveni

# CITRONOVÉ TARTALETKY

Pokračování receptu

5. Celou směs zahříváme na mírném ohni za stálého míchání do zhoustnutí. (Můžeme se řídit i kuchyňským teploměrem, směs zhoustne při teplotě 80° C.)
6. Jakmile směs mírně vychladne, přidáme do ní na kostičky nakrájené studené máslo a důkladně vmícháme.
7. Uložíme do chladničky vychladit.

## Příprava sněhu

1. V misce smícháme bílkы s cukrem.
2. Misku položíme na hrnec, ve kterém vře voda, a bílkы s cukrem šleháme do pevného sněhu. Bude to trvat minimálně 10 minut.
3. Na závěr zašleháme 2 lžíce citronové šťávy.
4. Sníh necháme mírně vychladnout.
5. (Další tipy na přípravu sněhu z bílků najdete pod receptem.)

## Kompletace

1. Zcela vychladlé korpusy plníme citronovým krémem.
2. Sníh z bílků si dáme do cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou a stříkáme na citronový krém.
3. Na závěr můžeme velmi jemně ozdobit troškou kůry z citronu nebo limetky.

## Další tipy na přípravu sněhu z bílků

U prvních dvou budeme potřebovat kuchyňský teploměr.

*Dle Stáni Hartové:* Nejdříve si připravíme cukrový rozvar tak, že v kastrule svaříme 150 g cukru krupice a 40 g vody na 110 °C. Bílkы dáme do mísy robota a jen lehce je našleháme. Připravený cukrový rozvar svížně lijeme po stěně mísy robota do lehce našlehaných bílků a vyšleháme do pevného sněhu.

*Dle Míši Landové:* Do mísy od robota dáme cukr a bílkы a nad párou je spolu zahřejeme na 71 °C. Pak umístíme mísu do robota a necháme vyšlehat na pevný sníh.

*Dle Adveni:* Bílkы s cukrem dáme do mísy od robota a nad párou zahříváme tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí. Občas zamícháme. Že je cukr rozpuštěný poznáme tak, že do bílků namočíme palec a ukazováček a mezi prsty necítíme žádné kryštalky cukru. Poté co se cukr úplně rozpustí, vyšleháme v robota do pevného sněhu.



Foto: Adveni



\*[https://www.youtube.com/watch?v=zzLKO1SPvU&ab\\_channel=PreppyKitchen](https://www.youtube.com/watch?v=zzLKO1SPvU&ab_channel=PreppyKitchen)

# PISTÁCIOVÉ TARTALETKY

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Pistácie milujeme kdykoliv, kdekoliv, v jakékoliv formě a v neomezeném množství. Pokud jste také podlehli chuti malých zelených oříšků, tento dezert plný chuti musíte vyzkoušet.

## Ingredience

### na těsto

- 350 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
- 10 g holandského kakaa
- 10 lžic vody
- 140 g studeného másla nakrájeného na kostičky
- 2 vejce
- špetku soli

### na pistácirový krém

- 160 g mléčné čokolády (Callebaut, Carma, ...)
- 125 g smetany ke šlehání 33%
- 60 g pistácirové pasty
- 20 g máslo pokojové teploty

### na dokončení

- pistácie, sušenky
- na ozdobení, ...

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 12 tartaletek.

## Pracovní postup

### Příprava korpusů

1. Všechny suroviny na těsto dáme do mísy od robota a K-metlou zpracujeme těsto. V okamžiku, kdy se těsto spojí, přendáme na vál a propracujeme ručně. Správně zpracované těsto téměř nelepí. Zabalíme do mikroténového sáčku a dáme do lednice minimálně na 1 hodinu vychladit (ideálně přes noc).
2. Těsto vyválíme na placku, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a pomocí formiček z něj vykrájíme 12 koleček.
3. Kolečky těsta vyložíme připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty a dno propicháme vidličkou.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C program horko-vzduch. Pečeme cca 30 minut.
5. Po upečení necháme korpusky 30 minut zchladnou ve formičkách, pak vyklopíme a dáme stranou zcela vychladnout.

### Příprava pistácirového krému

1. Čokoládu rozpustíme. Smetanu zahřejeme a smícháme s rozpustěnou čokoládou.
2. Přidáme pistácirovou pastu a promixujeme tyčovým mixérem do hladka.
3. Dále přidáme máslo a znova důkladně promixujeme.
4. Zakryjeme potravinářskou fólií tzv. na dotek a dáme vychladit na několik hodin do lednice (ideálně přes noc).

### Kompletace

1. Než začneme tartaletky plnit, promícháme krém stérkou.
2. Plníme pomocí cukrářského sáčku.
3. Můžeme ozdobit sušenkou, pistáciemi ... dle libosti.
4. Necháme v chladu ztuhnout.



Foto: Adveni

# KARAMELOVÉ TARTALETKY S PRAŽENÝMI OŘECHY

Autor: korpusy podle Stáni Hartové<sup>6</sup>

**Bez lepku**

**Bez sóji**

Karamelový mascarpone krém v lahodné tartaletce vyšperkovaný praženými ořechy. Odolá někdo?

## Ingredience

na těsto

360 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
10 lžic vody  
140 g studeného másla nakrájeného na kostičky  
2 vejce  
špetku soli

na karamelový krém

300 g cukru krupice  
60 ml vlažné vody  
1 lžíci citronové šťávy  
240 ml smetany ke šlehání pokojové teploty (ne vychlazené z lednice)  
½ lžičky soli  
120 g másla  
200 g mascarpone

na dokončení

100 g vlašských ořechů  
50 g cukru krupice  
1 lžíci oleje

Z výše uvedených ingrediencí připravíme 12 tartaletek.

## Pracovní postup

Příprava korpusů

1. Všechny suroviny na těsto dáme do mísy od robota a K-metlou zpracujeme těsto. V okamžiku, kdy se těsto spojí, přendáme na vál a propracujeme ručně. Správně zpracované těsto téměř nelepí. Zabalíme do mikroténového sáčku a dáme do lednice minimálně na 1 hodinu vychladit (ideálně přes noc).
2. Těsto vytáhneme na placku, ideálně mezi dvěma pečícími papíry, a pomocí formiček z něj vykrájíme 12 koleček.
3. Kolečky těsta vyložíme připravené vymazané formičky. Okraj pevně přitiskneme prsty a dno propícháme vidličkou.
4. Troubu předehřejeme na 175 °C program horko-vzduch. Pečeme cca 30 minut dozlatova.
5. Po upečení necháme korpusky 30 minut zchladnou ve formičkách, pak vyklopíme a dáme stranou zcela vychladnout.

Příprava karamelového krému

1. Do hrnce dáme cukr a vodu a citronovou šťávu. Na plotně nastavíme střední teplotu a cukr necháme rozpouštět ve vodě s citronovou šťávou. Nemícháme. Bude to trvat zhruba 8 minut. Můžeme zahýbat celým hrncem, ale nemícháme.
2. Jakmile cukr mírně bublá a získá jantarovou barvu, sundáme z plotýnky. Přilijeme smetanu pokojové teploty a velmi intenzívne mícháme.
3. Dále přidáme máslo a pečlivě vmícháme.
4. Pak ještě na velmi nízké teplotě za stálého míchání povaříme 2 minuty. Jakmile směs mírně bublá, stáhneme z plotýnky pryč.
5. Přidáme půl lžičky soli.
6. Necháme mírně zchladnout a do karamelové směsi vmluvíme mascarpone.

Příprava ořechů

1. Ořechy povaříme cca 5 minut ve vodě a necháme oschnout.
2. V misce je promícháme s cukrem.
3. Rozpláme pánev, na kterou dáme 1 lžici oleje a ořechy s cukrem.
4. Neustále mícháme, brzy se vytvoří jemná karamelová krusta.

Kompletace

1. Tartaletky plníme pomocí cukrářského sáčku krémem a zdobíme zkaramelizovanými ořechy.



# ZIMNÍ MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ

Autor: Gabriela Šeršeňová<sup>15</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Zimní mřížkový koláč jako z pohádky ...

## Ingredience

na těsto

500 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
150 g–200 g cukru (podle druhu náplně)  
250 g másla (nebo rostlinného tuku)  
2 vejce  
4 lžíce plnotučného mléka (nebo vody či rostlinného „mléka“)

na náplň

500 g plnotučného tvarohu (ve vaničce)  
2 vejce  
2 lžíce čekankového sirupu  
100 g cukru moučka

na dokončení

ovoce dle chuti a dostupnosti

Z výše uvedených ingrediencí připravíme koláč na plechu o rozměru 42 × 33 cm, nebo 2 kulaté koláče do dortové formy.

## Pracovní postup

1. Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto, které vytlačíme na plech. (Pokud použijeme kulatou koláčovou formu, těsto nám vystačí na 2 koláče, přičemž těsto na 2. koláč můžeme i zamrazit.) Pokud budeme chtít tvořit mřížku, dáme si stranou asi třetinu těsta.
2. Těsto na plechu propícháme na několika místech vidličkou.
3. Náplň připravíme tak, že všechny ingredience vyšleháme.
4. Náplň nalijeme na syrové těsto a na ni poklademe ovoce.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 170 °C do zrůžovění okrajů.



Foto: Gabriela Šeršeňová

## IV. SLANÉ KŘEHKÉ KOLÁČE NEBOLI QUICHE

Jak ráda přidávám další z vynikajících křehkých slaných koláčů mé sestřenky Jany .... quiche cuketový.



# QUICHE CUKETOVÝ

Autor: Jana Fialková<sup>3</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Cuketa je dobře dostupná po celý rok. U nás je velmi rozšířená, její přestování je rychlé a snadné. Její jemnou chut' v tomto receptu výborně doplňuje česnek.

## Ingredience

na těsto

200 g Bezlepkové samokypřící směsi na pečení BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)

120 g Zlaté Hané

1 vejce  
sůl dle chuti

na náplň

80 g sýru typu Gervais  
2 stroužky česneku  
1 větší cuketu  
4 vejce  
1 kelímek smetany ke šlehání  
1 lžíci nastrouhaného parmezánu  
pepř a česnek dle chuti

## Pracovní postup

1. Směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ) smícháme se solí. Zapracujeme Zlatou Hanou a vejce. Prohněteme, dokud se přísady nespojí v hladké těsto.
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. Propicháme vidličkou, zakryjeme pečícím papírem a zatížíme suchými luštěninami (cizrnou, fazole, čočka). V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme cca 10 minut. Vyndáme z trouby, odstraníme papír s luštěninami a necháme trochu zchladnout.
4. Mezitím si připravíme cuketu. Nakrájíme ji na tenké plátky a necháme tzv. vypotít, tedy posolíme, necháme odstát a osušíme.
5. Předpečený a mírně vychladlý korpus potřeme sýrem Gervais, do kterého jsme zamíchali utřený česnek.
6. Na sýr položíme připravenou cuketu.
7. Vše zalijeme směsí rozšlehaných vajec, smetany, pepře, česneku a parmezánu.
8. Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C cca 35 minut – dokud není náplň tuhá.



Foto: Jana Fialková



# NOVÉ RECEPTY 2024

# I. CUKROVÍ S MANDLOVOU MOUKOU



# MANDLOVÉ LINECKÉ CUKROVÍ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Je pro milovníky vánoční klasiky něco lepšího než linecké cukroví? Mandlové linecké! A mandlová extra jemná mouka ADVENI je pro něj jako stvořená! Recept na klasické linecké najdete na str. 8, na čokoládové linecké na str. 9, na makové linecké na str. 10.

## Ingredience

150 g	Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)
100 g	ADVENI mandlové mouky extra jemné
100 g	změklého másla
170 g	moučkového cukru ½ lžičky mleté vanilky, nebo 1 vanilkový cukr (ne vanilinový)
1 ks	BIO citrónu – strouhanou kůru z něj
2	žloutky
1	špetku soli

## na dokončení

na slepení kyselkavou  
červenou marmeládu –  
nejlépe rybízovou  
na posypání moučkový  
vanilkový cukr

## dále budeme potřebovat

vykrajovátko na linecké  
cukroví (jedno plné a jedno  
s dírkou uprostřed, nebo  
jedno větší a jedno malíčké  
na dírku)  
cukrářskou kartu  
potravinářskou fólii  
plech na pečení vyložený  
pečícím papírem (nebo  
perforovanou silikonovou  
pečící fólií např. Tescoma,  
Silikomart)

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 45 ks slepeného cukroví.

## Pracovní postup

1. Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem do světlé nadýchané pěny. Ideální je k tomu K-metla od robotu se silikonovými okraji. Pokud použijeme vanilkový cukr, přidáme i ten. Foto 1.
2. Do důkladně utřeného másla vmícháme 2 žloutky a mletou vanilku – pokud ji použijeme.
3. Na vále smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), mandlovou mouku extra jemnou, špetku soli a nastrouhanou citronovou kůrou a přidáme máslovou směs. Foto 2.
4. Pomocí cukrářské karty zpracujeme do kompaktního nelepidivého těsta. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a dáme minimálně na 1 hodinu do lednice. Foto 3.
5. Vychlazené těsto vyválíme na tloušťku 4 mm a vykrájíme požadované tvary – vždy polovinu plnou a polovinu s dírkou uprostřed.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 150–160 °C program horní/dolní pečení s ventilátorem cca 12 minut do světle růžova. Zhruba v polovině pečení plech v troubě otočíme, aby se cukroví peklo rovnomořně.
7. Chceme-li mít cukroví ploché, pečeme na perforované silikonové podložce a druhou vykrájené tvary přikryjeme. Foto 4.
8. Necháme na plechu zcela vychladnout.

## Dokončení

9. Všechny kusy cukroví s dírkou rozložíme na pečící papír a důkladně pocukrujeme moučkovým vanilkovým cukrem. Plné kusy potřeme marmeládou – můžeme si pomocí mikroténovým sáčkem, díky kterému se marmeláda lépe nanáší. Foto 5.
10. Cukroví slepíme a uskladňujeme ve vzduchotěsné dóze. Díky marmeládě je druhý den měkké.



Foto: Stáňa Hartová

# MANDLOVÉ HVĚZDIČKY TLAČENÉ

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Tvořítko na sušenky, kterým se těsto vytlačuje, velmi dobře prověří, jak „šíkované“ těsto je. Tento recept Vás potěší, s těstem se pracuje bezvadně a Vy můžete tvořit parádní tvary.

## Ingredience (cca 60 ks)

125 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
60 g ADVENI mandlové mouky extra jemné  
100 g změlkého másla  
125 g moučkového cukru  
1 vanilkový cukr (ne vanilinový)  
60 g vanilkového pudinku (prášku)  
1 lžičku mleté pomerančové kůry (nemusí být)  
1 vejce vel. M  
1 špetku soli

## na polevu

100 g hořké čokolády  
10 g kakaového másla, nebo stolního oleje neutrální chuti

## na dokončení

plátky mandlí

## dále budeme potřebovat

tvořítko na tlačené sušenky s nástavcem ve tvaru hvězdičky plech vyložený pečícím papírem nebo teflonovou pečící fólií (např. Orion) malý mikrotenový sáček

## Pracovní postup

- Změlé máslo utřeme s oběma cukry do světlé nadýchané pěny. Ideální je k tomu K-metla od robotu se silikonovými okraji.
- Do důkladně utřeného másla vmícháme celé vejce a pomerančovou kůru – pokud ji použijeme.
- V misce smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), mandlovou mouku extra jemnou, špetku soli a přidáme je do máslové směsi. Vznikne nám kompaktní, měkké těsto konzistence modelíny.
- Těstem naplníme tvořítko a na plech vyložený teflonovou fólií, nebo pečícím papírem vytlačujeme hvězdičky.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 165 °C program horní/dolní pečení s ventilátorem cca 12 minut do světle růžova. Zhruba v polovině pečení plech v troubě otočíme, aby se hvězdičky pekly rovnoměrně.
- Necháme na plechu zcela vychladnout.

## Dokončení

- Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a vmícháme do ní kakaové máslo (případně stolní olej). Rozmícháme do hladka. Na zdobení použijeme malý mikrotenový sáček, do kterého čokoládu nalijeme a ustříhneme mu v rohu malou dírku (cca 2 mm). Hvězdičky vyskládáme na čistý pečící papír a cik-cak postříkáme čokoládou. Navrchu ozdobíme plátkem mandlíčky.
- Mandlové hvězdičky uskladňujeme ve vzduchotěsné dóze a necháme je změknout (cca 5 dnů).



Foto: Stáňa Hartová

# KAKAOVÉ MANDLOVÉ CRINCLES

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**    **Bez sóji**

Z receptu na čokoládovoperníkové crircles (zde na str. 28) již víme, že crircles se vyznačují tím, že jsou na povrchu křupavé, ale uvnitř vláčné, měkké a hutně čokoládové. Neboli křupavý povrch crircles připomíná cookies, měkký vláčný a hutný čokoládový vnitřek zase brownies. Vyzkoušejte tuto vynikající variantu oblíbeného cukroví s přídavkem mandlové mouky. Mezi našimi recepty najdete i variantu na výborné kokosové crircles (str. 30) nebo čokoládové crircles bez mléka na str. 29.

## Ingredience (cca 30 ks)

100 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
100 g ADVENI mandlové mouky extra jemné  
50 g zméklého másla  
50 g tmavého třtinového cukru  
25 g přírodního kakaa (např. Dr. Oetker)  
5 g kypřícího prášku do pečiva  
2 vejce vel. M (pokojové teploty)  
1 špetka soli  
moučkový cukr na obalení před pečením

dále budeme potřebovat  
pečící papír  
plech na pečení

Z výše uvedených ingrediencí připravíme cca 30 ks cukroví.

## Pracovní postup

1. Změklé máslo utřeme s cukrem do světlé nadýchané pěny. Ideální je k tomu K-metla od robotu se silikonovými okraji.
2. Do důkladně utřeného másla vmícháme celá vejce.
3. V misce smícháme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), mandlovou mouku, kypřící prášek, kakao se špetkou soli a přidáme je do máslové směsi. Vznikne nám kompaktní lehce lepivé měkké těsto konzistence modelíny.
4. Pomocí lžičky nabíráme těsto a v rukách tvarujeme kuličky velikosti vlašského ořechu.
5. Každou kuličku obalíme v moučkovém cukru a položíme na plech vyložený pečícím papírem. Foto 1.
6. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C program horní/dolní pečení s ventilátorem cca 12 minut. Zhruba v polovině pečení plech v troubě otočíme, aby se crircles pekly rovnoměrně.
7. Měli bychom dosáhnout popraskaného efektu, ale nesmíme crircles přesušit. Na povrchu by měly být pevné, ale uvnitř musí zůstat měkké. Foto 2.
8. Necháme na plechu do úplného vychladnutí.
9. Hotové crircles uchováváme ve vzduchotěsné dóze. Foto 3.



3

# SLEPOVANÉ MANDLOVÉ PERNÍČKY S HRUŠKOVÝM POVIDLÍM

Autor: Stáňa Hartová<sup>6</sup>

**Bez lepku**     **Bez sóji**

Klasické medové perníčky upečete podle receptu na str. 15. Ovšem tyto s přídavkem mandlové mouky a lepené hruškovým povidlím jsou také vynikající.

## Ingredience

(cca 17 ks slepených perníčků)

200 g Bezlepkové samokypřící směsi BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ)  
30 g ADVENI mandlové mouky extra jemné  
40 g studeného másla  
70 g cukru moučka  
10 g medu  
5 g kypřicího prášku do pečiva  
1 vejce vel. M (pokojové teploty)  
1 špetku soli  
10 g perníkového koření Adveni bílek na potření

## na dokončení

hrušková povidla na slepení (Mohou být i jiná povida, např. jablečná, nebo švestková.)  
50 g hořké čokolády +  
5 g kakaového másla (nebo stolního oleje neutrální chuti) na čokoládové cákance  
cukrové zdobení bez lepku (nemusí být)

dále budeme potřebovat  
plech na pečení vyložený papírem  
libovolné vykrajovátko

## Pracovní postup

- Do mísy od robota dáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), mandlovou mouku extra jemnou, cukr moučka, kypřicí prášek, špetku soli, perníkové koření a studené máslo nakrájené na menší kousky.
- Pomocí K-metly vypracujeme drobenku.
- Přidáme med a vejce a krátce necháme v robotu lehce spojit.
- Těsto dáme na vál a důkladně, ale rychle dopracujeme rukama. Těsto vůbec neleplí. Foto 1.
- Kompaktní těsto zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice minimálně na 2 hodiny odpočinout.
- Z vychlaněného těsta vyválíme placku cca 0,5 silnou a vykrájíme požadované tvary. Snažíme se o sudý počet ks, abychom mohli upečené perníčky slepit. Foto 2.
- Vykrájené tvary klademe na plech vyložený pečícím papírem a před vložením do trouby je zlehka potřeme bílkem.
- Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C program horní/dolní pečení s ventilátorem cca 15 minut. Zhruba v polovině pečení plech v troubě otočíme, aby se perníčky pekly rovnomořně.
- Upečené perníčky necháme na plechu do úplného vychladnutí.

## Dokončení

- Vždy dva kusy perníčků k sobě slepíme hruškovými povidly.
- Nad vodní lázní rozpustíme čokoládu a přidáme do ní kakaové máslo (stolní olej) a důkladně rozmícháme. Vrchní část perníčků zlehka pocákáme a ještě před úplným zaschnutím polevy ozdobíme cukrovým zdobením. Čokoládové cákance necháme úplně zaschnout – trvá to chvíli. Foto 3 a 4.
- Hotové perníčky uchováváme ve vzduchotěsné dóze, kde díky povidlům do druhého dne krásně změknou. Foto 5 a 6.



# VIZITKY AUTOREK

## <sup>1</sup>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 varianta. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recept na „Cookies podle Alžběty“ publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografií nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme!

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.\*

## <sup>2</sup>Helena Vybíralová

Kniha Heleny Vybíralové Helenčino pečení – Bezlepkové recepty, kterou vydalo Nakladatelství Josef Vybíral v roce 2017, nás okouzlila 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 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. ISBN978-80-88098-18-8.\*

## <sup>3</sup>Jana Fialková

Jana 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 zajímavou, 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!

## <sup>4</sup>Kateřina Lahoda

Je úplně normální ženská, která se do bezlepkového pečení pustila, když dcerka ve dvou letech přestala tolerovat lepek. Celiakie se u ní nepotvrdila a po pár letech se holčička vrátila k běžnému stravování. Z povinnosti, kterou pečení bez lepku zprvu představovalo, se postupně stala radost a z radosti koníček. Přesto (anebo právě proto), že dnes už pro ni bezlepkové pečení není nutnost, stále ji těší hledat nové recepty, experimentovat a krůček po krůčku se zlepšovat. Když zrovna nepeče bez lepku, věnuje se výživovému poradenství a vymýšlení zdravých receptů nenáročných na přípravu.

web: [www.katerinalahoda.cz](http://www.katerinalahoda.cz)

FB: @katerinalahoda

IG: katerina\_lahoda

## <sup>5</sup>Martina Vašíčková

Martina peče pro sebe, svou dcerku a v podstatě celou rodinu už více než 3 roky. Pečení je pro ni relax a zábava, takže každou volnou chvíli využívá k hledání nové inspirace a vylepšuje své recepty tak, aby její dobriny chutnaly stejně dobře, nebo dokonce ještě lépe než ty klasické.

FB: @hrave.zdrave.bezlepku

IG: hrave.zdrave.bezlepku

## <sup>6</sup>Stáňa Hartová

K domácímu bezlepkovému pečení ji před časem přivedla láska. Láska k muži, který má intoleranci na lepek, láska k sobě sama, když hledala vhodnou terapii, láska k bezlepkovému kvásku, který si sama vypěstovala, láska k Adveni, když zjistila, jak krásně se s ní peče, láska k...

K pečení chleba se časem přidalo vše, co se dá strčit do trouby, ale taky uvařit, např. domácí bezlepkové těstoviny. Bydlí kousek od Loun v SZ Čechách a o její vášni se časem dozvědělo bližší i vzdálenější okolí. A tak, pokud byste si chtěli pochutnat na výborném kváskovém chlebu, či nějakém dortíku, neváhejte ji kontaktovat.

FB: @peceni\_bezlepku

IG: peceni\_bezlepku

email: [peceni.bezlepku@gmail.com](mailto:peceni.bezlepku@gmail.com)

## <sup>7</sup>Iva Vašátková

Začala s bezlepkovým pečením před šesti lety, když byla jejímu vnukovi zjištěna celiakie. Tvůrčí babička přibrala k pečení i vnuka. Její cíl byl jasný – chtěla, aby se vnuk dokázal sám o sebe postarat, až dospěje. Až budete listovat recepty této kapitoly, zjistíte, že Iva své vzácné vědomosti předat skutečně umí. I na pohled složité a esteticky velmi efektní moučníky se podle jejího návodu totiž pečou jedna radost.

\*Tam, kde v receptech používáme směs BISCUITS & COOKIES (tzv. ŽLUTÁ), 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. Kypříci prášek uvedený v originálních receptech jsme vyneschali, protože naše směs je samokypřící.

#### <sup>8</sup>**Lenka Jurečková**

Lenka se stala nejznámějším propagátorem bezlepkového chleba s psyllem. Ten podle jejího návodu pečou tisíce lidí odkázaných na bezlepkovou dietu a láskyplně mu přezdívají Jureček! Lenka stála u zrodu velmi úspěšné Zelené kuchařky Adveni (k Zelené směsi) a právě díky ní se bezlepkové kynuté pečení stalo snadné pro tisíce bezlepkářů. Po úspěchu „Zelené“, Lenka vytvořila podstatnou část Červené kuchařky (k Červené směsi), její bábovky z Fialové směsi (ve Fialové kuchařce) jsou vyhlášené a Lenčina nápaditost nesmí nechybět ani ve Žluté kuchařce.

FB je Jureček a jiný bezlepek

<https://www.facebook.com/groups/176957786275166>

#### <sup>9</sup>**Vladka Halatová**

Především sama celiak a máma, pro kterou se stalo bezlepkové vaření, pečení a kváskování vášní. Vladka je autorka čtyř kuchařek a zdaleka nekončí. Recepty, rady, a tipy sdílí také na svém blogu a sociálních sítích. Najdete tam i informace o jejích kurzech bezlepkového pečení a kváskování, které si vyžádal zájem jejich fanoušků. Kurzy se konají po celé republice a také na Slovensku.

<https://bezlepkove.com/>

FB: vladenahalatova

IG: bezlepkovevladenahalatova

#### <sup>10</sup>**Katerína Hájková**

Katuška často peče ze směsi Adveni a její výtvory jsou ve FB bezlepkových skupinách nepřehlédnutelné. Také mají vždy velkou sledovanost. Káťa přispěla vynikajícími recepty již do Zelené kuchařky, její hodové koláčky bez kynutí se doslova rozplývají na jazyku a staly se v naší české bezlepkové virtuální komunitě velmi populární, stejně tak její kremrole. Je jasné, že Kátiny recepty nemohou chybět ani ve Žluté kuchařce!

#### <sup>11</sup>**Zdeňka Piklová**

Zdeňka zkouší bezlepkové směsi a mouky různých výrobců. Natáčí praktická videa s přípravou receptů, která zveřejňuje na svém YouTube kanále Jak žít bez lepku.

<https://www.youtube.com/channel/UCDLFnEAJdy-0OOawyRt2tA>

#### <sup>12</sup>**Kateřina Jiroušková**

Kateřino bezlepkové pečivo je vyhlášené v celé Praze a blízkém okolí. Na bezlepkových trzích poznáte její stánek bezpečně na první pohled, je před ním nejdélší fronta. Katka je nejen vynikající pekařka, ale také cukrářka.

<https://www.dodo-bezlepku.cz/>

FB: Domácí Dobroty bez lepku

IG: DoDo\_pekarna/

#### <sup>13</sup>**Dvě v troubě**

Odběr kanálu: <https://goo.gl/p9TzHo>

Recept na blogu: [https://dvevtroube.blogspot.com/2018/...](https://dvevtroube.blogspot.com/2018/)

FB: <https://www.facebook.com/dvevtroube/>?

IG: <https://www.instagram.com/dvevtroube/>

#### <sup>14</sup>**Nebe v kuchyni!**

Vládne v něm Aneta, která svou radost z vaření a pečení sdílí na svém webu nebevkuchyni.cz už od roku 2015. Aneta vášeň pro pečení zdědila po své prababičce, která byla skvělou cukrárkou. I o její recepty, které jsou rodinným stříbrem, se Aneta ráda podělí.

<http://www.nebevkuchyni.cz/>

FB: nebevkuchyni

#### <sup>15</sup>**Gabriela Šeršeňová**

Gábi je profesí středoškolská učitelka. Především je to ale maminka čtyř dětí. Bezlepkové peče pro syna už tři roky a pečení je jejím velkým koníčkem. Její tvorbu můžete sledovat na Instagramu.

IG: glutenfree\_sky



**Adveni®**  
plodiny třetího tisíciletí

E-shop CZ: [www.bezlepкова.com](http://www.bezlepкова.com)  
E-shop SK: [sk.bezlepкова.com](http://sk.bezlepкова.com)  
Bezlepkové recepty: [www.receptyadveni.cz](http://www.receptyadveni.cz)  
**bezlepkova.com**  
**Adveni**  
**bezlepkovacom**  
Rozcestník: [www.adveni.eu](http://www.adveni.eu)