

TOULKY  
EVROPOU

KUCHAŘKA

# Skúffukaka

## “Sen v čokoládě,”



## INGREDIENCE

### Těsto na dort

- 300 g mouky
- 240 g cukru
- 60 g kakaového prášku
- 1 lžička jedlá soda
- 1 lžička prášek do pečiva
- ½ lžičky. sůl
- 1 lžička skořice
- 140 g podmáslí
- 60 g rozpuštěného másla
- 40 ml horké vody
- 2 vejce

### Na polevu (Kökukrem)

- 3 lžíce silné studené kávy
- 160 g moučkového cukru
- 20 g kakaového prášku
- 20 g rozpuštěného másla
- 2 balíčky vanilkového cukru



## INSTRUKCE

1. Troubu předehřejte na 175 °C horní/spodní ohřev.
2. Suché ingredience dáme do mísy a promícháme.
3. Tekuté ingredience (podmáslí, horká voda, vejce, rozpuštěné máslo) dejte dohromady do jiné mísy a dobře promíchejte.
4. Nyní obě množství zpracujte vařečkou (ne mixérem) na mírně tuhé těsto.

# ŘECKO LOUKOUMADES



## INGREDIENCE

250g hladké mouky.  
1 lžička sušeného droždí  
1 lžíce cukru  
½ lžičky soli  
200ml vlažné vody  
olej na smažení  
150 ml medu  
50 ml vody  
½ lžičky skořice  
Mleté ořechy na posyp



## INSTRUKCE

1. Příprava těsta: Smícháme mouku, droždí, cukr a sůl. Přidáme vlažnou vodu a dobře promícháme. Pak necháme 30 minut kynout
2. Smažení kuliček: rozejdeme olej a pomocí lžiček nebo rukou vytvoříme malé kuličky a dozlatova je usmažíme
3. Příprava sirupu: Ohřejeme med s vodou a skořicí a počkáme dokud se nespojí.
4. Dokončení: Osmažené kuličky namočíme do sirupu a posypeme ořechy

# Portugalsko

# Pastel de Nata



## INGREDIENCE

- 400 g listového těsta (kupované nebo domácí dle vašeho oblíbeného receptu)
- 500 ml smetany ke šlehání
- 200 ml vody
- 50 g kukuřičného škrobu
- 250 g třtinového cukru
- Kůra z 1/2 citrónu
- 1 celá skořice + mletá skořice pro posypání
- 2 celá vejce + 4 žloutky
- 1/2 vanilkového lusku
- Moučkový cukr pro posypání



## INSTRUKCE

1. Listové těsto vyválejte na obdélník o tloušťce 3 mm a zarolujte ho podél delší strany do válečku.
2. Dejte chladit do lednice.
3. Vodu, cukr, citrónovou kůru a skořici povařte, dokud se cukr nerozpustí, a nechte vychladnout.
4. Těsto nakrájejte na 1,5 cm silná kolečka, která vložíte do formiček a vytvarujte košíčky.
5. Troubu přehřejte na 180 °C.
6. Vejce, žloutky a škrob smíchejte do hladka.
7. Smetanu s vanilkou zahřejte těsně pod bod varu, přidejte žloutkovou směs a chladný cukrový sirup.
8. Míchejte do hladka.
9. Náplň nalijte do košíčků a pečte 8 minut, dokud se na povrchu neobjeví tmavé puchýřky.
10. Hotové koláčky pocukrujte a posypte skořicí.

# Anglie SCONES



## INGREDIENCE

- hladká mouka 250 g
- cukr krupice 50 g
- kypřicí prášek do pečiva 1 lžičce
- sůl 1/2 lžičky
- máslo (studené) 75 g
- plnotučné mléko 120 ml + na potřetí
- vejce (velké) 1 ks
- smetana (co nejtučnější nebo mascarpone)
- džem (podle chuti)



## INSTRUKCE

1. Předehřejte troubu na 200 °C. Vyložte plech na pečení pečicím papírem nebo ho lehce vymažte tukem.
2. Ve velké míse důkladně promíchejte hladkou mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl.
3. Přidejte nakrájené studené máslo k suchým surovinám. Zpracujte máslo ručně do směsi mouky, dokud nevznikne hrubá drobenka. Můžete také směs několik sekund krátce pulsovat v mixéru.
4. V jiné míse dobře rozmíchejte mléko a vejce.
5. Vytvořte v suchých surovinách důlek a nalijte do něj mléčnou směs. Lehce promíchejte, až se těsto spojí. Varování: Nesmíte těsto příliš míchat, nemusí být hladké.
6. Těsto vyklopte na lehce pomoučený povrch. Vytvarujte ho do kruhu o tloušťce asi 2,5 cm. Pomocí kulaté formičky na sušenky nebo sklenice vykrojte scones. Zbylé kousky těsta jemně spojte a znovu vykrojte scones, dokud není celé těsto zpracované.
7. Položte scones na připravený plech na pečení, mezi jednotlivými scones nechte trochu místa. Pokud chcete, potřete vrch scones trochou mléka pro zlatavý povrch.
8. Pečte v předehřáté troubě po dobu 12-15 minut, nebo dokud scones nevyrostou do výšky a nezezlátnou. Nechte scones před podáváním trochu vychladnout na mřížce.
9. Podávejte teplé s marmeládou a hustou smetanou nebo s máslem a oblíbeným džemem.

# Švédsko



“Dort krále Oscara,,

## INGREDIENCE

### Na korpus:

- 200 g (mletých) neloupaných mandlí
- 5 bílků
- 150 g krupicového cukru

### Na krém:

- 200 ml smetany ke šlehání
- 120 g krupicového cukru
- 2 – 3 lžičce mandlového likéru
- 5 žloutků
- 150 g změkklého másla



## INSTRUKCE

1. Připravíme si dva plechy na pečení s pečícím papírem. Z rubové strany na papír tužkou vyznačíme kola o průměru cca 24 cm a papír otočíme zpět.
2. Bílky dáme do mísy a začneme je šlehat. Až budou tvořit pěnu, postupně několikrát přisypeme cukr.
3. Bílky s cukrem musí být vyšlehané do tuha.
4. Přisypeme k nim namleté mandle a opatrně, ale důkladně, je spolu promícháme.
5. Těsto si rozdělíme napůl do obou vyznačených kruhů.
6. Troubu rozejdeme na 170 – 175°C.
7. Těsto rozetřeme do kulata pomocí stěrky nebo špachtle.
8. Nevadí, že bude hmota překrývat vyznačený kruh, korpusy pak stejně trochu ořízneme.
9. Každou placku pak pečeme v troubě (170 – 175 °C) asi 20 minut, až bude zlatavá.
10. Mezitím si připravíme základ krému. Do kastrůlku odvážíme cukr a přidáme k němu smetanu.
11. Pro vůni můžeme přidat i dvě až tři lžičce nějakého mandlového alkoholu – já jsem přidala mandlovici z Moravy.
12. Kastrůlek se smetanou a cukrem dáme na sporák a zahříváme, až se všechen cukr rozpustí. Necháme ho na mírném ohni a do směsi zašleháme žloutky.  
Pomalou zahříváme do zhoustnutí, směs by se ale neměla začít vařit, aby se žloutky nesrazily.
13. Zahuštěnou žloutkovou směs dáme do misky. Pokud by se stalo, že směs není úplně hladká a přeci jen se mohly žloutky trochu srazit, propasírujeme vše do misky přes síto.
14. Na vrch položíme potravinovou fólii, aby se nevytvořil škraloup a dáme vychladit.
15. Upečené vychladlé korpusy zarovnáme – dortovou formu na ně položíme a ořežeme je nožem.
16. Změkklé máslo utřeme do pěny a postupně k němu po troškách přidáme vychladlý žloutkový krém. Vyšleháme společně dohladka.
17. Na táč položíme jeden dortový korpus a potřeme ho menší polovinou krému.
18. Na krém položíme druhý korpus a opět ho potřeme krémem, tentokrát potřeme krémem i boky dortu. Dort dáme do chladna.
19. Připravíme si plátkované mandle. Pokud je zrovna neseženete, jako já, můžete je ohřát v mikrovlnce na 30 vteřin, aby změkly a šly lépe krájet. Nasekáme je na plátky / na kousky.
20. A na suché pánvi je opečeme do zlatova, přesuneme na talíř a necháme vychladnout.
21. Opraženými mandlemi posypeme vršek (nebo i boky) dortu.
22. Celý dort stačí nechat cca 20 – 30 minut proležet v chladu, pak už se může krájet.

# Irské řezy



## INGREDIENCE

- 500 g hladké mouky
- 200 g cukr moučka
- 250 g másla (Zlatá Haná, Hera)
- 3 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 2 polévkové lžíce kakaa
- marmeláda rybízová nebo povidla
- citrónová poleva v prášku



## INSTRUKCE

1. Z mouky, cukru, másla, vajec a prášku do pečiva zpracujeme těsto.
2. Rozdělíme na 2 stejné části, do jedné zpracujeme kakao. Bílé těsto rozválíme na velikost plechu a pomocí válečku přeneseme na plech.
3. Potřeme marmeládou a pokryjeme kakaovým těstem, které jsme rovněž vyválili na velikost plechu.
4. Dáme do předehřáté trouby a na 160°C upečeme do zčervenání.
5. Vychladlé potřeme polevou, kterou jsme si připravili podle návodu na sáčku. Po ztuhnutí krájíme.
6. Polevu si můžeme udělat z mletého cukru a citrónové šťávy svoji oblíbenou. Pokud bude těsto měkké a nepůjde vyvalovat, necháme v chladnu ztuhnout.

# ŠPANĚLSKO

## Tarta de la abuela



## INGREDIENCE

- 150 ml mléka
- 2 PL oblíbeného likéru

### Vanilkový krém

- 6 žloutků
- 1 l mléka
- 150 g cukru
- 120 g kukuřičného škrobu
- 1 ČL vanilkové esence

### Čokoládová poleva

- 75 g čokolády
- 75 ml smetany ke šlehání
- 20 g másla



## INSTRUKCE

1. Hluboký pekáček o rozměrech asi 20 x 25 cm vyložte pečícím papírem. Na dno formy vyskládejte jednu vrstvu sušenek namočených v mléce (případě s trochou likéru).
2. Poté si v misce rozmíchejte kukuřičný škrob, cukr a přilijte mléko. Přidejte žloutky, vanilkový extrakt a společně promíchejte. Vzniklou směs nalijte přes jemné sítko do hluboké pánve a na středním plameni pozvolna vařte do zhoustnutí.
3. Polovinu hotového krému opatrně rozetřete na přichystanou sušenkovou vrstvu, následně pokladte další vrstvou namočených sušenek a nalijte zbylou část krému. Na závěr opět položte namočené sušenky a vršek zalijte čokoládovou polevou.
4. Tu nachystáte tak, že nalámanou čokoládu rozmícháte v horké smetaně a na závěr vmícháte máslo. Hotový dezert dejte alespoň na 2 hodiny vychladit, poté nakrájejte na jednotlivé porce a servírujte.

# NIZOZEMSKO

## Tompouce



## INGREDIENCE

- Listové těsto
- Mléko
- Pudink
- Vanilkový lusk
- Cukr



## INSTRUKCE

1. Nejdřív vyválíme listové těsto potom ho nakrájíme na obdélníky nebo čtverečky
2. Dáme ho péct na 200° do zlatova
3. Mezitím si připravíme krém. Smícháme 1l mléka, 3 pudinky(uvařené), 2 lžičky cukru a přidáme vanilkový lusk.
4. Krém zamícháme a necháme ho vychladnout.
5. Potom vyndáme těsto z trouby a jednotlivé čtverečky/obdelníčky rozřízneme tak, abychom je mohli naplnit krémem

# DÁNSKO Flødeboller



## INGREDIENCE

### Základ z krémového puffu

- 40 g moučkového cukru
- 300 g marcipánu

### Krémové labutinky

- 1 vanilkový lus
- 250 g cukru
- 70 g vody
- 110 g glukóзовého sirupu
- 150 g bílků

### Poleva

- 400 g hořké čokolády



## INSTRUKCE

1. Posypte stůl moučkovým cukrem a vyválejte marcipán na cca. Tloušťka 5 mm. Kulatým vykrajovátkem vykrojte 12–14 základů. Pečte základy cca. Pečte 8-9 minut v předehřáté troubě na 175 stupňů horkovzduchu, dokud okraje nezezlátnou. Nechte je vychladnout na mřížce na kuchyňské lince.
2. Lahvička z krémového listového moussu
3. Vanilkový lus podélně rozřízněte, vyškrábněte semínka a rozdělte je do cukru. Do hrnce dejte vanilku, cukr, vodu a glukóзовý sirup a za stálého míchání vařte, dokud teplota nedosáhne přesně 117 stupňů – změřte teploměrem na cukr.
4. Bílky šlehejte, dokud nebudou nadýchané, tuhé a nebudou se tvořit špičky. Pomalu a tenkým proudem nalijte horký cukrový sirup do bílků. Neustále šlehejte, aby se cukrový sirup dobře zašlehal do bílků. Šlehejte 8-10 minut, dokud nevznikne hustá, lesklá krémová směs.
5. Naplňte krémovou pěnu do zdobícího sáčku s velkou kulatou nebo hvězdicovou tryskou. Nastříkejte vrchní vrstvu na vychladlý korpus z krémových listů a nechte cca. 1 hodinu, dokud na povrchu mírně nezaschnou.
6. Potřete krémem bochánky.
7. Temperujte čokoládu.
8. Lahůdky položte na mřížku s pečícím papírem pod ní a lžící na ně postupně nalévejte čokoládu. Nebo nalijte čokoládu do vysoké, úzké mísy a postupně do ní namáčejte labutinky. Ujistěte se, že je krémový koláček celý obalený čokoládou a také že je čokoládou obalená i horní část základů.