

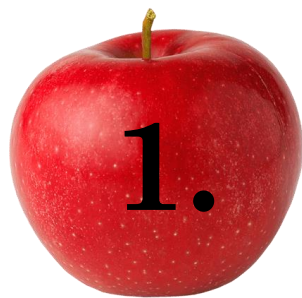


2.B

KNIHA RECEPTŮ

KOUZLENÍ S JABLÍČKY





ELIŠČINY

NEODOLATELNÉ

JABLÍČKOVÉ LÍVANCE

CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- 1 středně velké jablčko
- 2 vejce
- ¼ litru mléka
- špetka soli
- 1-2 kávové lžičky mleté skořice
- 2 polévkové lžíce cukru
- 14-16 polévkových lžic polohrubé mouky
- ¼ kávové lžičky prášku do pečiva



V misce smícháme jedno středně velké oloupané nahrubo nastrouhané jablko, 2 vejce, ¼ litru mléka, špetku soli, 2 kávové lžičky mleté skořice a 2 polévkové lžíce cukru. V jiné nádobě smícháme 14-16 polévkových lžic polohrubé mouky s ¼ kávové lžičky prášku do pečiva, poté přidáme ke směsi a ručním šlehačem rozšleháme. Pokud se nám zdá těsto řídké, přidáme trochu mouky. Pečeme na lívanečnicku velmi pomalu. Můžeme zdobit tvarohem nebo marmeládou.

ANIČČINY

BÁJEČNÉ

HRABĚNČINY ŘEZY



CO BUDEME POTŘEBOVAT:

Těsto:

- 400 g hladké mouky
- 250 g másla nebo Hery
- 4 žloutky
- 150 g cukru krupice
- ¾ prášku do pečiva
- citronová kůra

Náplň:

- jablka
- skořice
- 4 bílky
- cukr



Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, přidáváme citronovou kůru a máslo. Vmícháme mouku, prášek do pečiva a vyválíme těsto. Třetinu těsta vložíme do sáčku a odložíme přibližně na hodinu do mrazničky. Zbytek těsta necháme uležet v chladničce.

Jablka mezitím nastrouháme nahrubo, z bílků ušleháme tuhý sníh.

Těsto rozválíme na nízký plech (těsto je nízké a tenké), na ně klademe nastrouhaná jablčka, která posypeme skořicí a vanilkovým cukrem (cukr dle chuti a kyselosti jablek).

Sníh natřeme na jablka a na něj nastrouháme těsto z mrazáku. Pečeme při teplotě 180°C do zlatova cca 40 minut.



PEPÍKŮV ÚŽASNÝ TARTE TATIN (OBRÁCENÝ KOLÁČ)

CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- třtinový cukr
- jablka
- máslo (Ghee)
- skořice
- listové těsto (v originálním receptu je jiné těsto, ale nám se osvědčilo listové)



Jablka vykrájíme, oloupeme a nakrájíme na půlměsíčky (cca 1 cm tlusté). Zapneme troubu na 180°C a horkovzduch.

V koláčové formě necháme rozehtát máslo a rozpustíme cukr (nesmíme mít moc silný plamen, ať z toho není jedna velká karamelová koule). Až bude cukr rozehtátý, přidáme jablka se skořicí a lehce orestujeme (jablka se obalí v rozehtátém cukru). Vypneme oheň a jablka vyrovnáme do koláčové formy tak, aby byl tvar půlměsíček ve stejném směru. Nakonec na koláčovou formu položíme těsto, okraje zahrneme pod jablka (těsto nepřesahuje formu) a pečeme dozlatova přibližně 15 minut.

Koláč necháme lehce vychladnout, poté ho překlopíme na velký talíř. Koláč jíme ještě teplý.

TEREZČINY EXKLUZIVNÍ NEPEČENÉ JABLEČNÉ KULIČKY



CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- jablka
- cukr, skořice
- rozinky, ořechy
- piškoty

Jablka oloupeme, nakrájíme a rozvaříme v malém množství vody. Do rozvařených jablek přidáme skořici, cukr, rozinky, ořechy a piškoty a vytvoříme tuhé těsto. Zahustit můžeme dětskými piškoty.

Z těsta tvoříme kuličky, které obalíme v kokosu nebo rozdrčených ořechách. Nakonec dáme ztuhnout do ledničky.



EVIČČINY VYNIKAJÍCÍ BRAMBORÁKY S JABLKY

CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- 5 středně velkých brambor
- 3 středně velká kyselejší jablka
- 80 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1 lžíce majoránky
- špetka soli
- skořicový cukr



Brambory oloupeme a nastrouháme najemno, jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Přebytkovou vodu slijeme, potom přidáme mouku, vejce, majoránku a sůl. Smažíme na oleji dozlatova po obou stranách jako klasické bramboráky. Nakonec bramboráky obalíme ve skořicovém cukru.

MIKYHO SENZAČNÍ KŘEHKÉ JABLEČNÉ ROHLÍČKY



CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- 250 g hladké mouky
- 3 lžičky kypřicího prášku
- trochu skořice (nebo 1 skořicový cukr)
- 150 g nahrubo nastrouhaných jablek
- 200 g nahrubo nastrouhaného chladného másla

Všechny suroviny na těsto smícháme, zabalíme do koule a necháme v chladu 20 – 30 minut. Z těsta pak odtrháváme kousky, tvarujeme z nich v dlani větší rohlíčky (asi 7 cm) a klademe je na plech. Pečeme v troubě předehřáté na 170 – 180°C asi 15 – 20 minut. Ještě vlažné rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

- *Těsto je trochu „mazlavé“, zejména před vychlazením, ale nelekejte se toho a nic nepřidávejte. Rohlíčky nebudou mít dokonalý tvar, ale zato budou mít dokonalou chuť!*
- *Nejlepší jsou rohlíčky v den upečení nebo druhý den. Můžete je ale klidně i zamrazit.*
- *Z jedné várky těsta uděláte asi 40 kousků (záleží na velikosti rohlíčků).*



BÁRNYHO JEDINEČNÉ JABLEČNÉ TRUBIČKY (ZDRAVÉ CUKROVÍ)

CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- 4 velká nebo 5 malých jablek
- 2 hrsti rozinek (podle chuti) nebo adekvátní množství datlové pasty či vypeckovaných sušených datlí
- 1 lžička skořice
- cca 50 g čokolády (nemusí být)



Jablka vykrájíme (kdo chce, může i oloupat, ale není to potřeba) a spolu s rozinkami a skořicí rozmixujeme na kaši. Hmotu rozetřeme na plech s pečicím papírem do tenké vrstvy. Sušíme v lehce pootevřené troubě 4-5 hodin na 45°C. Vysušenou placku rozkrájíme na obdélníky. Obdélníky srolujeme do trubiček, konce můžeme namočit do rozpuštěné čokolády. Než čokoláda ztuhne, můžeme trubičky zatížit, aby se nám nerozmotaly.

ONĎŮV FANTASTICKÝ MAKOVEC

S JABLKY A DROBENKOU



CO BUDEME POTŘEBOVAT:

- půl másla
- 1 hrnek cukru krupice
- 1 a půl hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek mletého máku
- 1 hrnek mléka
- 3 vejce
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- trochu skořice

DROBENKA:

- máslo
- cukr moučka
- 1 vanilkový cukr
- polohrubá mouka

Poměr: 1,5-2 : 1 : 1
(mouka : máslo : cukr)

Polovinu másla rozpustíme, přidáme hrnek cukru krupice, 3 vejce a důkladně vyšleháme. Poté přidáme 1 a půl hrnku polohrubé mouky, hrnek mletého máku, hrnek mléka, prášek do pečiva a trochu skořice. Vše důkladně vyšleháme a poté těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem. Navrch poklademe nakrájená jablka (nebo jiné ovoce) a drobenku. Pečeme v horkovzdušné troubě předehřáté na 180°C cca 35 minut.



Dobrou chuť!

