

🕒 1 hod
🍽 8 porcí

Jablečný koláč s tvarohem a skořicí

Ingredience

Těsto

360 g hladké mouky
180 g pískového cukru
300 ml mléka
1 balení prášku do pečiva
2 ks vajec
Špetka soli
150 ml oleje

Tvarohová část

500 g měkkého tučného tvarohu
130 g pískového cukru
1 ks vanilkového cukru
2 ks vajec
Kůra z jednoho citronu

Navrch

3 ks jablek
1 lžička skořice

Navíc

Máslo na vymazání formy
Polohrubá mouka na vysypání
formy

Postup

Do mísy robota odvážíme veškeré suroviny na výrobu těsta a zapneme na mírné otáčky. Mícháme, dokud není směs pořádně propojená. Náplň koláče tvoří tvaroh, který smícháme s cukrem, vanilkovým cukrem, vejci. Na závěr nastrouháme kůru z jednoho celého chemicky neošetřeného citronu. Poslední částí jsou oloupaná a na jemném struhadle nastrouhaná jablka. Takhle připravená je dáme do cedníku a vymačkáme z nich šťávu. Poté je promícháme se skořicí.

Formu, ve které budeme koláč péct, si vymažeme máslem a lehce vysypeme polohrubou moukou. Můžeme také s klidem použít pečicí papír. Nejlépe se vám bude koláč péct v koláčové nebo dortové formě s průměrem okolo 30 cm nebo na plechu. Počítejte s tím, že těsto dost vyběhne. Jako první do formy vlijeme těsto, poté přidáme tvarohovou část a na závěr zasypeme skořicovými jablky.

Dáme do trouby a pečeme při 170 °C. Koláč by měl být hotový za 30–40 min, podle velikosti formy. Raději zkusíme dřevěnou špejlí.





Krupičku snad musí milovat každý. U nás se, pokud si dobře vzpomínám, nikdy nesladila. Tak ji připravuji i já svým dětem. Nejraději používám hrubou krupici. Je skvělá s kombinací kakaa a skořice. Ale v létě by byl hřích nevyužít sezonních plodů.

🕒 25 min

🍽 5 porcí

Krupicová kaše s mirabelkami

Ingredience

Krupicová kaše

1 l plnotučného mléka
90 g hrubé krupice
2 špetky soli
30 g másla
1 lžice holandského kakaa
1 lžička mleté skořice

Mirabelky

200 g mirabelek
1 lžice hnědého cukru
20 ml vody
1 lžička másla

Postup

Krupici smícháme s mlékem a necháme hodinu odstát. Mezitím si připravíme mirabelky, které můžeme vypeckovat, nebo nechat v celku. Smícháme je s hnědým cukrem a vložíme do menšího kastrůlku nebo pánvičky. Podlijeme je vodou a necháme povařit 5 minut, dokud nám z vody, cukru a šťávy z ovoce nevznikne hustý sirup. Poté odstavíme a vhodíme lžičku studeného másla. Po hodině odstátí si dáme směs mléka a krupice do kastrůlku a přidáme sůl. Na mírném plameni necháme dojít k varu, stáhneme teplotu a alespoň 5 minut lehce provaříme. Odstavíme, vhodíme studené máslo a zašleháme do kaše. Krupicovou kaši zalijeme máslem, zasypeme mixem kakaa a skořice a na závěr ozdobíme mirabelkami.



Tvarohové šátečky jsou pro mě top sladká tečka na světě. Já je udělala trošku jinak. Použila jsem mouku celozrnnou. Jinak jsou přesně tak dobré, jako je dělala moje babička.

🕒 45 min
🍽️ 10 porcí

Tvarohové šátečky s ovocnou náplní

Ingredience

300 g celozrnné hladké mouky
60 g másla
250 g měkkého tvarohu
2 ks vajec
Špetka soli
½ lžičky kypřicího prášku
Malinová zavařenina

Postup

V kuchyňském robotu si smícháme mouku, tvaroh, jedno vejce, změkklé máslo a přidáme špetku soli a kypřicí prášek. Necháme na nižší otáčky 5 minut propracovat. Těsto by mělo být měkké, ale ne řídké. Zabalíme do folie a dáme do lednice vychladit na 30 min. Nyní si rozválíme těsto na 2 mm silný plát a vykrajujeme požadované tvary. Můžeme použít vykrajovátko nebo rádýlko. Naplníme malinovou zavařeninou, okraje slepíme rozmíchaným vejcem a po obvodu zamáčkne vidličkou. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme na 180 °C do růžova (10–15 min.).





Možná mám podzim spojený s mými narozeninami, a díky tomu se už v dětství stal mým oblíbeným ročním obdobím. Jeho barvy a vůně spadeného listí mi evokuje chuť a vzpomínky. Na podzim si vybírám suroviny zemitějších chutí, jako je kořenová zelenina, kaštiny nebo ořechy.