



**Slané mini pusinky**

**Dort zebra**

**Pizza květy**

**Hlemýžď z listového těsta**

**Koláč ve tvaru slunce s ricottou a  
sušenými rajčaty**

**Fougasse s konzervovanými rajčaty,  
parmezánem a rozmarýnem**

**Osobitý dort Pavlova**

**Pletená brioška**

**Muffiny s kaštanovým  
krémem**

**Dívčí roláda**

**Houska na burger**

**Tefal®**

## Slané mini pusinky

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 30 min

Vaření: 18 min

Použité příslušenství:



### Přísady

12 cl mléka • 12 cl vody • 80 g másla • 1 polovina kávové lžičky soli • 150 g mouky • 4 vejce • 150 g čerstvého sýra • 1 polovina červené cibule • 1 polévková lžice sezamových semínek • 10 růžových ředkviček • Sůl, pepř

### Příprava

**1** Do kastrolu nalijte mléko a vodu, přisypte sůl a přidejte máslo. Zahřejte na středním ohni. Jakmile se směs začne vařit, odstraňte ji z tepla a ihned přidejte mouku. **2** Důkladně promíchejte dřevěnou vařečkou.

**3** Vzniklé těsto dejte do nerezové mísy k robotu s nasazenou metličkou. Zapněte robot na rychlost 2 s víkem a poté tímto víkem postupně přidávejte vejce. Zvyšte rychlost na 3 a nechte běžet, dokud nezískáte jednolitě těsto.

**4** Těsto na pusinky umístěte do cukrářského sáčku s kulatou špičkou.

Předehřejte troubu na 210 °C. **5** Na plech s pečícím papírem umístěte kuličky těsta o velikosti velkého vlašského ořechu a nechávejte mezi nimi mírné rozestupy. Pečte po dobu 10 minut při teplotě 210 °C, poté snižte teplotu trouby na 200 °C s mírně otevřenými dvířky po dobu 8 minut.

**6** Ředkvičky omyjte a nakrájejte na tenké plátky. Oloupejte a nakrájejte červenou cibuli. V misce smíchejte čerstvý sýr, červenou cibuli, sezamová semínka a poté osolte a opepřete.

**7** Odřízněte vrchní polovinu pusinek.

**8** Namažte pusinky krémem a poté na ně položte kolečka ředkviček. Pusinky přiklopte a uložte do chladničky.





**Tefal**

# Slané mini pusinky



## Dort zebra

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 15 min

Vaření: 40 min

Použité příslušenství:



### Přísady

300 g pšeničné mouky • 250 g třtinového cukru • 12 cl mléka • 25 cl slunečnicového oleje • 4 vejce • 1 sáček prášku na pečení • 1 zarovnaná kávová lžička skořice • 25 g neslazeného kakaa v prášku

### Příprava

**1** Do nerezové mísy se šlehačem přidejte 250 g mouky, třtinový cukr, mléko, prášek na pečení a vejce. Přiklopte víkem a zapněte robot na rychlost 1 a postupně zvyšujte na 3 po dobu 1 minuty. Když je těsto jednolitě, snižte rychlost na 2 a poté víkem opatrně přilijte olej.

**2** Když je těsto jednolitě, nalijte ho polovinu do salátové mísy. Do mísy robota přidejte zbývající mouku a skořici, poté ji znovu umístěte na její místo a opět zapněte robota na rychlost 3 po dobu 1 minuty. Do salátové mísy přidejte kakao a jemně promíchejte špachtlí.

**3 4** Troubu předehřejte na 180 °C. Vymažte máslem a vysypte moukou dortovou formu. Do středu formy nalijte 1 polévkovou lžici kakaového těsta. Do středu prvního kruhu opatrně nalijte polévkovou lžici skořicového těsta a poté tento postup opakujte vždy do středu se zbývajícím těstem tak, že budete střídat polévkovou lžici čokoládového těsta a polévkovou lžici skořicového těsta.

Pečte po dobu asi 40 minut, zkontrolujte propečení špičkou nože. Vyjměte z formy a nechte vychladnout na stojanu.





**Tefal**

**Dort zebra**



## Pizza květy

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 20 min

Vaření: 15 min

Použité příslušenství:



### Přísady

250 g mouky • 1 kávová lžička sušeného pekařského droždí • 12 cl vlažné vody • 3 polévkové lžíce olivového oleje • 1 kávová lžička moučkového cukru • 1 polovina kávové lžičky soli • 20 cl rajského protlaku • 1 sladké chorizo • 100 g strouhaného syru comté • 3 větvičky tymiánu

### Příprava

- 1 Rozpusťte droždí ve vlažné vodě a nechte 5 minut odpočívat. Do nerezové mísy robota s nasazeným hnětačem dejte mouku, cukr, sůl a olivový olej. Zapněte robot na rychlost 3. Po několika sekundách přidejte vodu a droždí. Nechte robot běžet, dokud těsto nevytvoří měkkou a jednolitou kouli. Zakryjte mísu utěrkou a nechte 1 hodinu a 30 minut kynout na teplém místě. Po uplynutí této doby vyjměte těsto z mísy a ještě několikrát jej prohněťte.
- 2 Na pomoučeném válu vyválejte těsto tak, aby bylo dostatečně tenké. Nakrájejte na tučet pruhů zhruba o délce 20 cm a šířce 3 cm.
- 3 Chorizo nakrájejte na tenké plátky. Na každý pruh těsta rozetřete trochu rajského protlaku. Na horní část těsta umístěte plátky choriza. Posype strouhaným sýrem comté.
- 4 Zatočte pruh tak, abyste z nich udělali růžičky. Umístěte květy na plech s pečicím papírem. Posypejte je lístky tymiánu bez stonků a pečte po dobu zhruba 15 minut. Podávejte teplé nebo vlažné.





**Tefal**

# Pizza květy



## Hlemýžd' z listového těsta

Použitá příslušenství:



### Přísady

50 g másla nakrájeného na kostky • 250 g másla • 500 g mouky • 1 špetka soli • 12 cl vody • 12 cl vlažného mléka • 2 sáčky sušeného pekařského droždí • 50 g moučkového cukru

### Příprava

**1** Rozpusťte droždí ve vlažném mléce a nechte 5 minut odpočívat.

Do nerezové mísy s hnětačem přidejte mouku, sůl, moučkový cukr a 50 g másla nakrájeného na kostky. Zapněte robot na rychlost 3. Po několika sekundách přilijte vodu a mléko smíchané s droždím. Nechte robot běžet, dokud těsto nevytvoří měkkou a jednolitou kouli.

Zakryjte mísu utěrkou a nechte alespoň 3 hodiny kynout v chladničce. Po uplynutí této doby vyjměte těsto z chladničky. **2** Rozdělte kouli z těsta na dvě poloviny a každý z těchto kusů rozválejte na pruh o rozměrech asi 15 cm na 60 cm. Položte je přes sebe tak, aby vytvořily kříž.

**3** Zabalte 250 g másla do potravinářské folie a poté vyválejte válečkem, aby vznikl čtverec o straně asi 15 cm. Umístěte rozválený čtverec másla do středu kříže.

**4 5 6** Přeložte pruhy těsta přes maslo.

**7 8 9** Rozválejte těsto do obdélníku o rozměrech asi 60 cm na 25 cm.

**10 11 12** Podélně obdélník zatočte, abyste získali dlouhou šišku. Lehce šišku vyrovnejte válečkem a poté ji zatočte do tvaru hlemýždě.

**13** Pořádně hlemýždě vyrovnejte a těsto vyválejte, aby bylo dostatečně tenké.





**Tefal**

## **Hlemýžď z listového těsta**



## Koláč ve tvaru slunce s ricottou a sušenými rajčaty

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 40 min

Vaření: 20 min

Odpočinek: 3 hodiny

Použité příslušenství:



### Přísady

50 g másla nakrájeného na kostky • 250 g másla • 500 g mouky • 1 špetka soli • 12 cl vody • 12 cl vlažného mléka • 2 sáčky sušeného pekařského droždí • 50 g moučkového cukru • 1 vaječný žloutek • 100 g ricotty • 8 sušených rajčat nakrájených na malé kousky • Oregano • 1 pramínek olivového oleje

### Příprava

- 1 Připravte si listové těsto podle daných kroků (viz recept Hlemýžď z listového těsta).
- 2 Troubu předehřejte na 180 °C. V těstě vykrojte 2 velké kruhy.
- 3 Rozložte ricottu na jeden ze dvou kruhů, přičemž na okraji nechte 2 cm prázdné. Posypejte sušenými rajčaty a oreganem. Pokropte pramínkem olivového oleje.
- 4 Lehce navlhčete okraj těsta a zakryjte druhým kruhem z těsta.
- 5 Okraje řádně spojte.
- 6 Do středu koláče vložte sklenici a vykrájejte asi 15 pruhů tak, že začnete od okraje sklenice směrem ven.
- 7 Odeberte sklenici a jemně otočte každý pruh na sebe tak, aby se neoddělil od středu.
- 8 Potřete vaječným žloutkem rozpuštěným v malém množství vody a poté pečte po dobu 15 až 20 minut. Podávejte vlažné.





**Tefal**

# **Koláč ve tvaru slunce s ricottou a sušenými rajčaty**



## Fougasse s konzervovanými rajčaty, parmezánem a rozmarýnem

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 30 min

Vaření: 25 min

Odpočinek: 3 hodiny 30 min

Použité příslušenství:



### Přísady

200 g mouky • 1 kávová lžička sušeného pekařského droždí • 8 cl olivového oleje • 8 cl vlažné vody • 10 konzervovaných rajčat nakrájených na kousky • 2 větvičky rozmarýnu • 2 polévkové lžíce parmezánu • 1 zarovnaná kávová lžička soli

### Příprava

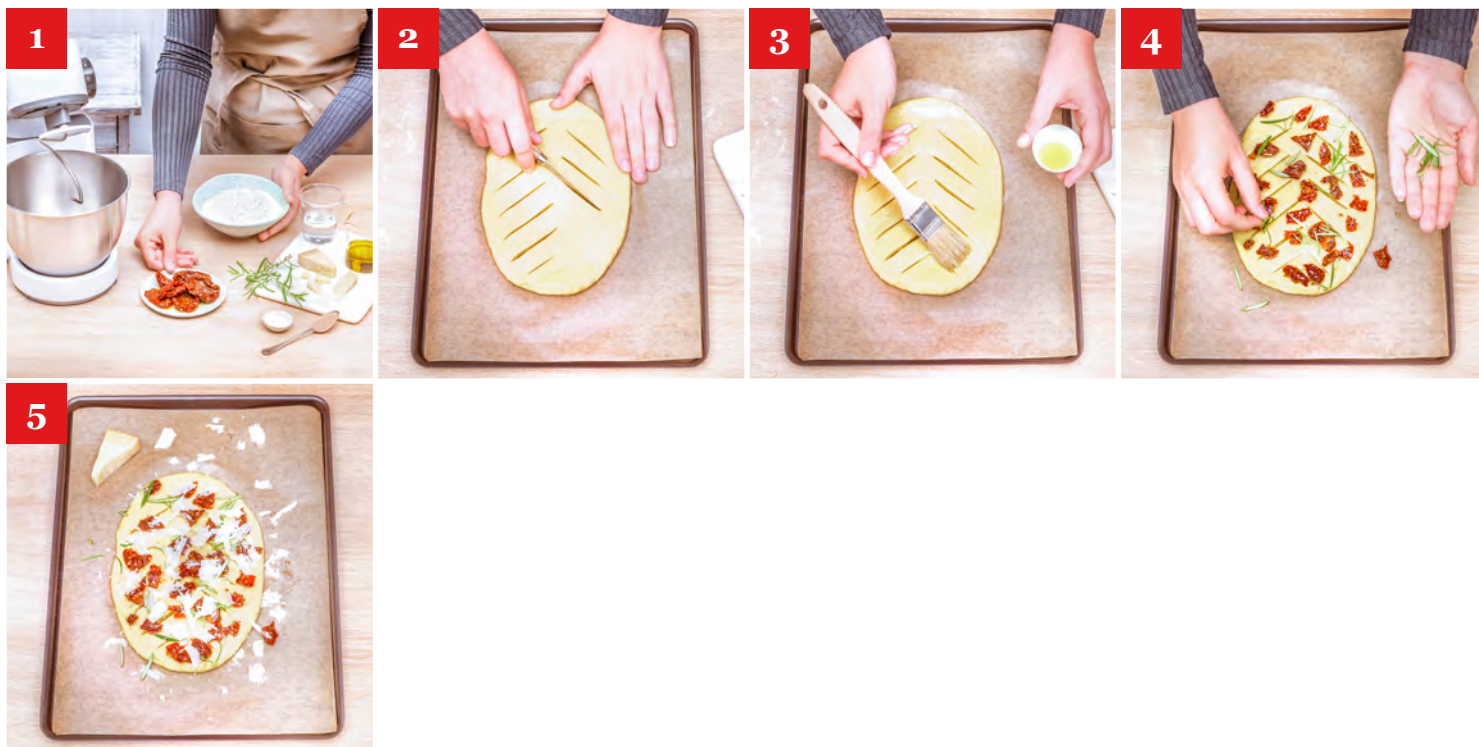
**1** Rozpusťte droždí ve vlažné vodě a nechte 5 minut odpočívat. Do nerezové mísy robota s nasazeným hnětačem dejte mouku, sůl a olivový olej. Zapněte robot na rychlost 3. Po několika sekundách přilijte vodu smíchanou s droždím. Nechte robot běžet, dokud těsto nevytvoří měkkou a jednolitou kouli. Na mísu dejte víko a nechte 1 hodinu a 30 minut kynout na teplém místě. Po uplynutí této doby vyjměte těsto z mísy a několikrát jej prohněťte tak, aby se vytvořila koule. Na pomoučeném válu rozválejte těsto do oválného tvaru o tloušťce asi 1 cm. **2** Nařízněte těsto šesti tahy šikmo z každé strany, jako žilnatina listu.

**3** Potřete těsto olivovým olejem.

**4** Pokladte konzervovaná rajčata nakrájená na kousky a větvičky rozmarýnu.

**5** Posypte parmezánem. Nechte několik minut odpočívat.

Předehřejte troubu na 200 °C. Pečte fougasse asi 12 minut, dokud se lehce nezbarví dozlatova. Před podáváním nechte vychladnout.





**Tefal**

# **Fougasse s konzervovanými rajčaty, parmezánem a rozmarýnem**



## Osobitý dort Pavlova

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 20 min

Vaření: 45 min

Použité příslušenství:



### Přísady

6 vaječných bílků • 1 špetka soli • 300 g moučkového cukru • 2 polévkové lžíce moučkového cukru • 1 kávová lžička bílého octa • 2 polévkové lžíce kukuřičné mouky • 20 cl tekuté plnotučné smetany • 40g sekaných mandlí • 250 g směsi lesních plodů (maliny, černý rybíz, angrešt..)

### Příprava

**1** Troubu předehřejte na 120 °C. Do nerezové mísy s metličkou přidejte vejce se špetkou soli. Zapněte robot na rychlost 3 s víkem. Jakmile bílky ztuhnou, přisypte postupně moučkový cukr a poté přidejte ocet a kukuřičnou mouku. Zvyšte rychlost na 4 a nechte běžet další 1 minutu. Směs musí být tuhá a lesklá.

**2 3** Dejte na plech pečicí papír. Umístěte 2 velké polévkové lžíce sněhu z bílků do vykrajovátko a opatrně jej odstraňte tak, abyste získali dostatečně vysoké válce.

Pečte po dobu 45 minut. Po konci pečení vyjměte pusinky a nechte je vychladnout. Do nerezové mísy s metličkou nalijte tekutou smetanu. Zapněte robot na rychlost 4 s víkem. Když se šlehačka začíná zvedat, přidejte moučkový cukr. Pokračujte ve šlehání, dokud nezískáte krémovou šlehačku.

**4 5** Na každou pusinku dejte trochu šlehačky, sekané mandle a lesní plody. Ihned podávejte.





**Tefal**

# Osobitý dort Pavlova



## Pletená brioška

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 30 min

Vaření: 25 min

Odpočinek: 3 hodiny 30 min

Použité příslušenství:



### Přísady

250 g mouky • 10 cl vlažného mléka • 1 polovina sáčku sušeného pekařského droždí • 60 g másla • 1 celé vejce • 1 vaječný žloutek • 1 polovina kávové lžičky soli • 50 g moučkového cukru • 30 g hrubozrnného cukru

### Příprava

**1** Rozpusťte droždí ve vlažném mléce a nechte 5 minut odpočívat. Do nerezové mísy robota s nasazeným hnětačem dejte mouku, cukr, celé vejce a sůl. Zapněte robot na rychlost 2 po dobu 3 minut. Po několika sekundách nalijte mléko s droždím a nechte v provozu, dokud nezískáte jednolitě těsto. Vložte měkké máslo nakrájené na kousky a opět zapněte robot na rychlost 3 po dobu 4 minut. **2** Je třeba, aby těsto bylo pružné, jednolitě a lepkavé. Zakryjte mísu utěrkou a nechte 1 hodinu kynout na teplém místě. Po uplynutí této doby zakryjte mísu fólií a poté ji vložte do chladničky nejméně na 1 hodinu.

**2** Jakmile těsto řádně nakyne, uhněťte ho a rozdělte na 3 kusy o stejné velikosti.

**3** Tyto 3 kusy prodlužte a vyválejte tak, abyste získali 3 stejné šišky o délce asi 40 cm (pokud je těsto příliš měkké, vložte je na chvíli do chladničky). **4** Položte šišky vedle sebe na plech s pečicím papírem a zapleťte je, přičemž konce řádně spojte. Briošku zakryjte vlhkou utěrkou a nechte ji opět odpočívat 1 hodinu a 30 minut při pokojové teplotě.

**4** Jakmile brioška nakyne, předehřejte troubu na 180 °C. **5** Potřete ji vaječným žloutkem rozpuštěným v malém množství vody.

**6** Posypte briošku hrubozrnným cukrem a pečte po dobu asi 20 minut, dokud se nezbarví do zlatova.





**Tefal**

# Pletená brioška



## Muffiny s kaštanovým krémem

Pro: 6 osob

Doba přípravy: 20 min

Vaření: 30 min

Použité příslušenství:



### Přísady

3 vejce • 120 g třtinového cukru • 150 g mouky • 150 g měkkého másla • 350 g kaštanového krému • 1 sáček kypřicího prášku • 1 špetka soli • 15 cl tekuté smetany • 80 g mascarpone • Moučkový cukr

### Příprava

**1** Troubu předehřejte na 160 °C. Do nerezové mísy se šlehačem přidejte třtinový cukr, sůl a vejce. Zapněte robot na rychlost 4 s víkem. Když směs začne trochu pěnit, snížíte rychlost na 3 a přidejte mouku a droždí. Opět zapněte robota na rychlost 3 po dobu 1 minuty. **2** Dejte stranou 2 polévkové lžíce kaštanového krému. Přidejte měkké máslo na kousky a kaštanový krém a zapněte robot na rychlost 4 po dobu 1 minuty.

**3** Nalijte směs do forem na muffiny a pečte asi 30 minut. Na konci pečení nechte muffiny vychladnout.

**4** Do nerezové mísy s metličkou přidejte tekutou smetanu a mascarpone. Zapněte robot na rychlost 4 po dobu asi 2 minut. Když je krém řádně našlehaný, přidejte 2 polévkové lžíce kaštanového krému a na několik sekund opět zapněte robota na rychlost 4.

**5** Nalijte krém do cukrářského sáčku. Naneste krém na muffiny. Umístěte do chladu.

**6** Při podávání posypte moučkovým cukrem.





**Tefal**

# Muffiny s kaštanovým krémem



## Dívčí roláda

Pro: 8 osob

Doba přípravy: 30 min

Vaření: 12 min

Odpočinek: 1 hodina

Použité příslušenství:



### Přísady

Na růžové kuličky: 40 g rozpuštěného másla • 40 g moučkového cukru • 1 vaječný bílek • 40 g mouky • Růžové barvivo

Na piškot: 3 velká vejce • 100 g moučkového cukru • 100 g mouky • 1 špetka soli

1 malá sklenice malinové zavařeniny

### Příprava

**1** Do nerezové mísy s metličkou přidejte rozpuštěné máslo s moučkovým cukrem. Zapněte robot na rychlost 3. Po několika sekundách přidejte vaječný bílek a mouku. **2** Když je směs jednolitá, přidejte po troškách barvivo, dokud nezískáte požadovanou barvu.

Umístěte těsto do cukrářského sáčku. **3** Na silikonovém plechu vytvořte body o různých velikostech. Umístěte plech do chladničky alespoň na 1 hodinu.

Troubu předehřejte na 180 °C. U 2 vajec oddělte bílky od žloutků. Do nerezové mísy s metličkou přidejte 2 vaječné žloutky a celé vejce s polovinou moučkového cukru. Přidejte mouku a zapněte robot na rychlost 2 a poté zvýšte na 3, abyste získali jednolitou směs.

**4** Tuto směs přendejte do salátové mísy. Mísu umyjte a osušte. Do nerezové mísy s metličkou přidejte vaječné bílky se špetkou soli. Zapněte robot na rychlost 3 s víkem. Jakmile se bílky začnou pěnit, přidejte cukr a poté zvýšte rychlost na 4. Jakmile jsou bílky řádně tuhé a lesklé, opatrně je přidejte do předchozí směsi.

**5** **6** Rozložte tuto směs na silikonový plech tak, abyste zakryli kuličky. Pečte po dobu asi 12 minut.

**7** Vyjměte piškot z trouby a rychle jej vyklopte na vlhkou utěrku.

**8** Opět jej překlopte na utěrku tak, aby kuličky byly proti utěrce. Na ještě vlažný piškot rozetřete malinovou zavařeninu.

**9** Opatrně piškot zaviňte.





Tefal

# Dívčí roláda



## Houska na burger

Pro: 8 osob

Doba přípravy: 30 min

Vaření: 12 min

Odpočinek: 2 hodiny

Použité příslušenství:



### Přísady

500 g mouky • 1 sáček sušeného pekařského droždí • 10 g soli • 20 g moučkového cukru • 20 cl vody • 8 cl vlažného mléka • 1 vejce • 30 g másla • Směs semen (slunečnice, cuketa)

### Příprava

**1** Rozpusťte droždí ve vlažném mléce a nechte 5 minut odpočívat. Do nerezové mísy robota s nasazeným hnětačem dejte mouku, sůl, cukr a vejce. Zapněte robot na rychlost 2. Po několika sekundách přilijte vodu a poté mléko smíchané s droždím. **2** Nechte robot běžet alespoň po dobu 4 minut, dokud těsto nevytvoří pružnou a jednotitou kouli. Přidejte měkké máslo nakrájené na kousky a znovu zapněte robot na zhruba 2 minuty. Zakryjte mísu utěrkou a nechte alespoň jednu a půl hodiny kynout na teplém místě.

**3** Po uplynutí této doby vyjměte těsto a několikrát jej prohněťte. Rozdělte těsto na 8 stejných dílů. Vytvořte rovnoměrné koule a dejte je na plech s pečicím papírem. Zakryjte utěrkou a nechte opět 30 minut odpočívat.

**4** Když bochánky dostatečně nakynou, přehřejte troubu na 200 °C. Pomocí štětečku lehce potřete bochánky malým množstvím vody a posypte je semeny. Pečte po dobu zhruba 12 minut, dokud se nezbarví dozlatova.

Rozdělte bochánky na polovinu a obložte je steakem z mletého masa, salátem, syrovou zeleninou a domácí omáčkou.





**Tefal**

# Houska na burger

