

Recepty z výstavy Svátek jablka 2012

Šátečky s jablkovými povidly

500 g polohrubé mouky 125 g změkklé Hery, 2 žloutky, 0.5 l mléka 2 lžíce moučkového cukru, kostka droždí, špetka soli, vejce na potření.

Náplň ochucená jablková povidla (hřebíček, cukr, skořice, rum).

Do hrnku nalijeme 250 ml vlažného mléka, přidáme lžičku cukru a droždí a necháme vzejít kvásek. Smícháme Heru, mouku, cukr, sůl, žloutky, zbytek mléka, přidáme kvásek a vypracujeme vláčné těsto - necháme vykynout. Pak ho rozválíme a nakrájíme na čtverečky o straně asi 7 cm. Na každý dáme jablkovou náplň, spojíme dva protilehlé rohy a klademe na plech. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 180° do zlatova.

Rychlé jablkové šátečky

1 balení listového těsta, přibližně 3 jablka, podle chuti skořicový nebo vanilkový cukr, rozšlehané vajíčko na potření

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na kostičky přibližně 7 x 7 cm. Na každou kostičku dáme kousek jablka a posypeme cukrem, každý roh těsta přeložíme přes jablko, tak aby vznikly šátečky. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme do středně vyhřáté trouby upéct. Ještě teplé pocukrujeme.

Obrácený koláč – trochu jinak

150 g cukru krupice, 150 g másla, 150 g polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 4 vejce – sníh ušlehat zvlášť, trochu mléka, 2 kg nastrouhaných jablek, skořice, rozinky, ořechy.

Cukr vyšleháme se žloutky, přidáme máslo a důkladně vyšleháme, přidáme mouku s práškem do pečiva a trochu mléka, z bílků sníh zlehka vmícháme do těsta. Nastrouhaná jablka rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem, pokapeme rozpuštěným máslem, posypeme skořicí a rozinkami a zalijeme těstem. Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°.

Krém: 600 ml vody, 2 vanilkové pudinky, 1 plechovka SALKO karamel, 250 g másla.

Pudink uvaříme ve vodě, necháme vyhladnout, poté vyšleháme s máslem a karamel. Upečený základ vyklopíme na táč, aby byl pečící papír nahoře, ten odstraníme, korpus natřeme krémem, který posypeme strouhanými vlašskými ořechy.

Jablkový koláč

200 g cukru krupice, 1 vejce, 150 ml oleje, 150 ml mléka, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva, 4 lžíce kakaa, 6 lžic rumu, 250 g mouky polohrubé, 150 g másla, 150 g cukru moučka, 300 g nastrouhaných jablek.

Cukr, vejce a olej utřeme do pěny, přidáme mouku s práškem do pečiva, mléko, 2 lžíce kakaa, 2 lžíce rumu – utřeme hladké těsto.

Do vymazané a vysypané formy nalijeme těsto, posypeme nahrubo nakrájenými jablky a vanilkovým cukrem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut. Vychladlý moučník potřeme polevou a posypeme hrubě nasekanými ořechy.

Poleva: Máslo rozpustíme, přidáme 2 lžíce kakaa, 4 lžíce rumu a moučkový cukr a utřeme.

Svatební koláče

500 g hl.mouky, 500 g pol.mouky, 500 g tuhého másla, 4 žloutky, vanilkový cukr, citrónová kůra, sůl, kostka droždí + mléko.

Uděláme kvásek, do misky dáme všechny ingredience s nastrouhaným máslem a z vláčného těsta děláme hned koláče a posypeme drobenkou, nevykynuté dáváme na pečící papír na plech a upečeme.

Nedělní koláč s kokosem a ořechy

Těsto: 100 g Hery, 100 g cukru, 120 g polohrubé mouky, 2 vejce

Náplň: 4 jablka, šťáva z 1 citronu, 5 lžiček cukru, hrst rozinek, kokos a ořechy.

Vyšleháme tuk, cukr, žloutky, přidáme sníh z bílků a lehce vmícháme mouku. Rozetřeme na vymazaný plech, poklademe jablky zakapané citronem, posypeme kokosem, ořechy a rozinkami. Pečeme při 160°, 40 minut.

Babiččin jablečný koláč

Těsto: 300 g pol.mouky, 150 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 200 g změkklého másla nebo margarínu, 2 vejce, 1 balíček kypřicího prášku 200 ml mléka.

Náplň: 1 kg jablek, 2 balíčky skořicového cukru.

Na přípravu náplně: jablka omyjeme, nastroháme a smícháme se skořicovým cukrem. Na přípravu těsta: ručně vypracujeme v míse z mouky cukru, vanilk.cukru a másla drobenku. Z drobenky odebereme asi 4 vrchovaté lžíce, které odložíme stranou a do zbytku směsi přidáme vejce, kypřicí prášek a mléko. Všechny suroviny dobře ručně vymícháme dohladka. Těsto rozetřeme na vymazaný plech, poklademe jablky a posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme cca 30 minut.

Nekynutý jablečný koláč

Drobenka: 20 dkg hrubé krupice, 1 ks tuk omega, 20 dkg cukr krupice.

Těsto: 1 lžička cukru, 1 ks kvasnic, 250 ml mléka, 50 dkg hladké mouky, 1 ks vejce, 20 dkg Hery.

Z tuku, mléka a kvasnic připravíme kvásek, který smícháme s moukou a vejce. Vypracujeme těsto. Tuk, cukr a hrubou krupici zpracujeme v drobenku. Ovoce očistíme a nakrájíme podle potřeby. Těsto rozdělíme na dva díly, které vyválíme na pečící papír a položíme na plech. Těsto podklademe ovocem, posypeme drobenkou a pečeme dorůžova asi 20 – 30 minut při 180°. Místo drobenky můžeme použít strouhaný perník. Ovocný nekynutý koláč nakrájíme a můžeme servírovat.

Koláč s jablky a drobenkou

25 dkg polohrubé mouky, 10 dkg cukru, 4 vejce, 10 dkg vody, 10 dkg oleje, ½ kypřicího prášku.

Těsto nalít na pekáč, navrch strouhané nebo na plátky nakrájená jablka a drobenku. Upečené se může postříkat čokoládou.

Jablečný koláč se zakysanou smetanou

Na formu o průměru 22 – 24 cm potřebujete:

20 dkg polohrubé mouky, 1 kypřicí prášek do pečiva, 10 dkg cukru moučka, 1 dl oleje, 1,5 dl mléka a 1 vejce. Na jablečnou náplň si nachystáme 6 jablek a 1 vanilkový pudinkový prášek, na nejvrchnější vrstvu 800 g zakysané smetany, 100 g kokosu, 1,5 dl mléka a 2 hrsti dětských piškotů. Nejdříve zapněte troubu a nechte ji vyhřát na 180°. Mezitím si nachystejte těsto na korpus: do mísy nasypete mouku, prášek do pečiva a cukr a vše promíchejte. Pak přidejte všechny zbývající suroviny (olej, mléko, vejce) a ze všeho ušlehejte hladké těsto. To nalijte do vymazané a vysypané formy a dejte na 15 – 20 minut péct.

Do rendlíku vložte nahrubo nastrohaná jablka, zalijte je 2 dl vody, ve které jste předem rozmíchali pudinkový prášek, nechte krátce svařit a dejte směs vychladnout. Nakonec ve 150 ml mléka svařte kokos a vmíchejte jej do zakysané smetany. Pokud máte v oblibě sladší moučníky, můžete do smetany a jablek přidat trochu cukru. Na upečený korpus navrstvěte vychladlá jablka, ta pokladte dětskými piškoty a navrch zarovnejte do formy zakysanou smetanu. Koláč překryjte potravinou fólií, aby neokoral a vložte jej ztuhnout do ledničky.

Švédský koláč

3 hrnky polohrubé mouky 1 hrnek cukru 1 prášek do pečiva = sypká směs

Do vymazaného pekáče vysypaného hrubou moukou nasypeme 2 hrnky sypké směsi, nasypeme strouhaná jablka (asi 1 kg), smíchaná se skořicí, vanilkou, trochou rumu – urovnáme. Zbylé 2 hrnky sypké směsi nasypeme rovnoměrně navrch a poklademe plátky másla. Lze použít též náplň ze 3 tvarohů, 4 vajec, mléka a cukru.

Makový jablečník

1 kg jablek, 550 g práškového cukru, 6 vajec, 200 ml oleje, 200 ml vody, 300 g polohrubé mouky, 150 g mletého máku, ½ balíčku prášku do pečiva, čokoládová poleva.

Očištěná jablka pokrájíme na kostky a podusíme se 100 g cukru. Žloutky vymícháme s 300 g cukru, postupně vmícháme olej, vodu, mouku s práškem do pečiva. Nakonec zapracujeme sníh z bílků. V misce vymícháme mák, 150 g cukru a asi 1/3 těsta. Podušená jablka rovnoměrně rozložíme na dno plechu vyloženého mastným papírem. Na jablka rozetřeme makové těsto a na to zbytek těsta. Pečeme na 175° asi 45 minut. Po vychladnutí vyklopíme a na jablka dáme čokoládovou polevu.

Jablková buchta s ořechy

4 celá vejce, 1 hrnek cukru, vanilka – ušlehat, ½ hrnku oleje – ušlehat, 4 hrnky jablek na kostičky, 2 a ½ hrnku polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 2 lžičky skořice, 4 lžičky kakaa, hrst ořechů, 2 lžíce rumu. Po upečení možno navrch ozdobit citrónovou polevou nebo čokoládovou polevou, ořechy,...

Jablečná buchta

800 g oloupaných nastrouhaných jablek, 360 g práškového cukru, 360 g polohrubé mouky 6 celých vajec, 15 g skořice, 1,5 másla, 3 prášky do pečiva, rozinky, ořechy, čokoláda na vaření.

Cukr, máslo, vejce, skořice smícháme, přidáme mouku s práškem do pečiva, rozinky a nakonec nastrouhaná jablka. Těsto rozetřeme na vymazaný plech a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Povrch potřeme čokoládou a posypeme strouhanými ořechy nebo kokosem.

Buchta s jablky a tvarohem

45 dkg hladké mouky, 11 dkg cukru, 27 dkg tuku, 6 lžic mléka, 2 žloutky, ½ prášku do pečiva

Zpracujeme těsto a vyválíme dvě placky.

Náplň: 40 dkg tvarohu, 2 vejce, trochu kysané smetany, 20 dkg cukru, 40 dkg strouhaných jablek, 1 vanilkový cukr, sekané ořechy.

Vše umíchat, na pekáč dáme placku na ní náplň a na ní druhou placku a upečeme.

Řezy se sněhem a jablky

Těsto: 300 g pol.mouky, 1 prášek do pečiva, 100 g cukru moučky, 125 g Hery nebo másla, 1 vejce, 1 kg jablek, 4 lžíce cukru, 1 lžíce skořice.

Náplň: ½ mléka, 12 van.pudinky, 5 lžic cukru krupice,

3 bílky, 300 g cukru moučky

Jablkové řezy

40 dkg hladké mouky, 1 Hera, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 1 lžíce citrónové šťávy, 7 lžic mléka.

Z výše uvedených surovin připravíme těsto a vyválíme 2 placky. Na vymazaný plech vyválíme placku, poklademe náplní z jablek a přiložíme druhou placku.

Náplň: 1 kg nastrouhaných jablek, ke kterým přidáme 2 vanilkové pudinky, 2 vanilkové cukry a 8 lžic cukru.

Jablkové řezy

Těsto: 600 g polohrubé mouky, 1 vejce, 1 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce citrónové šťávy, 1 prášek do pečiva, 8 lžic mléka, 250 g másla nebo hery.

Náplň: 1 kg jablek, 2 vanilkové cukry, 5 lžic moučkového cukru, 2 sáčky vanilkového pudinku, rozinky, mleté nebo rozsekané ořechy., skořice.

Z uvedených surovin zpracujeme hladké těsto. Rozdělíme je na poloviny a každou půlku rozválíme na velikost plechu. Jablka oloupeme, nakrájíme na kostičky nebo nastrouháme na hrubo, smícháme s cukrem, skořicí, pudinkovým práškem, rozinkami a ořechy. Jeden plát těsto přeneseme na plech vyložený papírem na pečení. Na těsto rozprostřeme jablečnou směs, přikryjeme druhým plátem těsta a na několika místech propíchneme vidličkou. Povrch moučnicku můžeme ozdobit motivy vykrojenými z kousků těsta – (pokládáme před pečením na horní plát těsta)

Štrúdl

25 dkg polohrubé mouky, 15 dkg Hery, 1 vejce, ½ prášku pečiva, 4 lžíce mléka

Štrúdl z jogurtového těsta

500 – 600 g hladké mouky, 1 Hera, 1 bílý jogurt /150 g/, 1 hrst rozinek.

Náplň 6 středně velkých jablek (na 1 šišku) – jablka můžeme nahradit rozšlehaným tvarohem, 1 žloutek na potřetí.

Příprava: hladkou mouku, Heru a jogurt dáme na vál a vypracujeme těsto. Vyválíme obdélníkový plát, posypeme ho cukrem a pak na něj rozložíme jablka nastrouhaná na plátky nebo nudličky a posypeme rozinkami. Přehneme kraje těsta jakoby do kapsy. Nejprve kratší strany, pak delší. Štrúdl potřeme rozšlehaným žloutkem.

Boženčin štrúdl

400 g hladké mouky, 1 Hera, 1 vejce, 1 dl vody, špetka soli – těsto necháme asi ½ hodiny uležet.

Náplň 8 – 10 jablek, skořice, cukr.

Štrúdl z jogurtu

40 dkg hladké mouky, 1 hera, 1 bílý jogurt – nechat odležet.

Oříškové suchárky

30 dkg hladké mouky, 20 dkg tuku (10 másla a 10 hery), 10 dkg cukru, 1 žloutek, 1 lžička kypřicího prášku, 10 dkg mletých oříšků – vše zpracovat, udělat válečky, dát do rána do ledničky a studené krájet a péct. Trochu zchladlé pocukrovat.

Jablko skořicové cookies

½ Hery, 1 šálek cukru, 1 vejce, 1 lžička kypřicího prášku, 2 nastrouhaná jablka, 2 šálky hladké mouky, 1 lžička skořice, 2/3 šálku rozinek, citrónová kůra, 1 šálek mletých vlašských ořechů, špetka soli, špetka mletého hřebíčku.

Promíchat jednotlivé ingredience, rozinky, jablka a ořechy přidat do těsta až na závěr. Pomocí lžice pokládat kousky těsta na plech. Pečení trvá cca 12 minut.

Jablečné tiramisu

500 g jablek, 350 ml vody, 7 lžic třtinového cukru, 2 balíčky cukrářských piškotů (celkem asi 25 ks), 2 vanilkové pudinky, lístky máty na zdobení.

Středně velkou pečicí formu s vyšším okrajem vyložíme alobalem. Poté na dno vedle sebe vyskládáme část piškotů. Oloupaná a pokrájená jablka, zbavená jádřinců dáme do hrnce a svaříme spolu s 200 ml vody a třtinovým cukrem. Vaříme dokud jablka nezměknou. Pak rozmixujeme ponorným mixérem. Vanilkové pudinky dobře rozmícháme ve 150 ml vody a po částech vmícháme do horké jablečné kaše. Poté vše vaříme do zhoustnutí – přibližně 2 minuty. Tímto potřeme navrstvené piškoty a hmotu uhladíme. Na ni naskládáme další vrstvu piškotů, kterou opět zalijeme zbylým vanilko-jablečným pudinkem a uhladíme. Dezert zakryjeme alobalem a dáme do lednice ztuhnout do druhého dne. Teprve potom nakrájíme na kostky a zdobíme lístky máty.

Perník s jablky a ořechy

35 dkg polohrubé mouky, 20 dkg moučkového cukru, 20 ml mléka, 150 ml oleje, 2 vejce, 1 balíček prášku do perníku, 2 lžičky kakaa, 2 lžice rumu, 3 jablka, 6 dkg sekaných ořechů, tuk a hrubá mouka na vymazání a vysypání plechu.

Postup: mouku prosejeme do mísy s práškem do perníku a kakaem, přidáme cukr, vejce, rum a podle potřeby mléko a všechno společně vymícháme. Jablka nastrouháme a s nasekanými ořechy přidáme do těsta. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme v předehřáté troubě asi na 170°. Vychladlý pocukrujeme.

Jablkový zákusek

25 dkg rostlinného tuku, 30 dkg hrubé mouky, 3 lžice vody, 1 žloutek, 1 vanilkový cukr, ½ prášku do pečiva, 1 lžice rumu. Vypracujeme těsto, které rozdělíme na dva díly. Vyválíme dvě placky. Jednu placku dáme do menšího pekáče a potřeme náplní. Náplň: 4 vejce, 20 dkg práškového cukru, 2 lžice kakaa, 1 vanilkový cukr, 5 jablek 15 dkg mletých ořechů. Příprava náplně: žloutky s cukrem umícháme do pěny, přidáme jemně nastrouhaná jablka, kakao, vanilkový cukr, ořechy a zlehka zamícháme tuhý sníh z pěti bílků. Přiklopíme druhou placku a polijeme polevou z 10 dkg čokolády a 10 dkg másla.

Jablkový dezert

Těsto: 1,5 kg nastrouhaných jablek, 5 vajec, 150 g cukru krupice, 3 lžice vody, ½ skleničky oleje, 250 g polohrubé mouky, prášek do pečiva, mletá skořice a cukr na posypání.

Krém: 2 tvarohy ve vaničce, 250 g másla, trochu cukru a vanilkový cukr, 1 pomazánkové máslo.

Vyšleháme cukr s vejci, přidáme vodu, olej a mouku s práškem do pečiva. Na větší plech rozložíme pečicí papír, na něj rozprostřeme nastrouhaná jablka, posypeme cukrem a skořicí a zalijeme těstem. Pečeme na 180° zhruba 25 min. Upečený dezert pomocí druhého plechu překlopíme jablečnou směsí nahoru, po vychladnutí potřeme vyšlehaným krémem a posypeme skořicí.