

## Dětský dort – Motýl

### **Těsto:**

3 vejce, 150g cukru, půl lahvičky rumového aroma (Dr. Oetker), 180g hladké mouky, 1 vrchovatou lžící kakaa, půl balíčku kypřicího prášku, 80g másla, 300g nakrájené rebarbory

### **Náplň:**

250ml zakysané smetany, 5 zarovnaných lžic moučkového cukru, šťávu ze dvou citronů, 250ml smetany ke šlehání, 1 balíček želatinového ztužovače (Dr.Oetker)

### **Na ozdobu:**

500g jahod, 1 balíček čirého dortového želé, 250 ml vody

### **Postup:**

Vejce ušlehejte s cukrem a rumovým aroma do pěny. Mouku smíchejte s kakaem a kypřícím práškem, přidejte do vyšlehané pěny. Přidejte ještě máslo a promíchejte. Těsto vlijte do dortové formy, kterou jste vymazala tukem a vysypala hrubou moukou, uhladte a pokladte kousky rebarbory. Pečte v troubě vyhřáté na 180 stupňů.

Smetanu ušlehejte a vmíchejte do zakysané smetany smíchané s moučkovým cukrem a citronovou šťávou. Podle návodu na obalu připravte želatinový ztužovač a přimíchejte do krému, který rovnoměrně rozetřete na vychladlý korpus a dejte na dvě hodiny do lednice.

Vyjměte z formy, rozkrojte na dvě poloviny a položte je zakulaceným okrajem k sobě.

Dort pokladte plátky jahod, čtyři celé jahody položte doprostřed dortu, aby vytvořily tělíčko motýla. Jahody přelijte dortovým želé.

## Ovocný piškotový dort

### **Korpus:**

200g hladké mouky, 160g cukru krupice, 4 vejce, 8 lžic vlažné vody, 1 lžičku kypřicího prášku, citronovou kůru, vanilkový cukr

### **Vanilkový krém:**

600ml mléka, 80g cukru krupice, 2 balíčky vanilkového pudinku, 125g másla

### **Na ozdobu:**

Dortové želé, jahody nebo jiné ovoce, cukrářské piškoty

### **Postup:**

Vejce s cukrem ušlehejte do husté pěny. Chvilku před došleháním přilijte vlažnou vodu, přidejte vanilkový cukr a citronovou kůru. Do pěny zlehka vmíchejte mouku s kypřícím práškem. Těsto vlijte do formy vymazané tukem a vysypané hrubou moukou. Uhladte a pečte v troubě 20 – 30 minut vyhřáté na 180 stupňů.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvařte pudink. Během chladnutí ho občas promíchejte, aby nevznikl škraloup. Do zchladlého pudinku zašlehejte změkklé máslo.

Korpus podélně rozkrojte na dva díly. Na spodní díl natřete část krému a do něj vtačte kousky jahod. Přiklopte druhým plátem těsta a opět potřete krémem. Povrch pokladte jahodami a polijte dortovým želé. Z boku dort ozdobte cukrářskými piškoty, které přilepíte krémem (není nutné).

## Jablečný korpus na dort

### **Těsto:**

140g strouhaných jablek, 140g cukru, 4 žloutky, 150g hrubé mouky, půl balíčku kypřicího prášku, 2 lžice kakaa

### **Postup:**

Cukr a žloutky utřeme do pěny. Postupně přidáme jablka, mouku, kakao a kypřicí prášek. Vše promícháme a přidáme sníh z ušlehaných bílků. Pečeme asi 45 minut v troubě vyhřáté na 180 st. Celsia.

## Jablkový dort

### **Přísady:**

Jablka, citronová šťáva, skořice, rozinky, cukr, vanilkový cukr, 2 balíčky vanilkového pudinku, voda, dětské piškoty, smetana ke šlehání

### **Postup:**

Jablka oloupeme a nakrájíme na malé kousky. V hrnci rozvaříme. Ještě do horkých rozvařených jablek přidáme dle chuti citronovou šťávu, skořici, rozinky, cukr a balíček vanilkového cukru. V trošce vody rozmícháme pudinkové prášky a pomalu vmícháme do připravené směsi.

Do dortové formy naklademe dětské piškoty a vlijeme uvařenou směs z jablek. Dáme do lednice a necháme ztuhnout. Před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou.

## Nepečený dort I. (vhodný k prvním narozeninám)

### **Přísady:**

Dětské piškoty, 2 zakysané smetany, konzervované ovoce (mandarinky, meruňky, broskve), 0,5dcl mléka, balíček vanilkového cukru

### **Postup:**

Do dortové formy naskládáme vrstvu piškotů, pokapeme šťávou z ovoce. Na piškoty vyskládáme vrstvu ovoce a pak další vrstvu piškotů. Zalijeme zakysanou smetanou naředěnou mlékem a smíchanou s vanilkovým cukrem. Necháme ztuhnout v lednici nejméně 2 hodiny.

## Nepečený dort II. (vhodný k prvním narozeninám)

### **Přísady:**

Dětské piškoty, cukrářské piškoty – obojí lze nahradit dětskými sušenkami, tvaroh, 2 zakysané smetany, mléko na zředění dle potřeby, 1 balíček vanilkového cukru, 1 balíček vanilkového pudinku (lze nahradit balíčkem želatinového ztužovače Dr.Oetker), libovolné ovoce (banány, jahody, meruňky, broskve, mandarinky)

### **Postup:**

Do dortové formy vyskládáme vrstvu dětských piškotů na dno a po okraji vyskládáme dokola cukrářskými piškoty. Z tvarohu, zakysané smetany, mléka, vanilkového cukru a pudinku vytvoříme směs. Část směsi nalijeme na piškoty, pak naskládáme vrstvu ovoce a opět

zalijeme zbytkem směsi. Celé necháme ztuhnout v lednici. Před podáváním lze dozdobit postrouhanou čokoládou nebo kakaem, efektně vypadá celý dort ovázaný stuhou.

## Krémový dort panenka

### **Těsto:**

½ litru hladké mouky, ¼ litru cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 balíček kypřicího prášku do pečiva, 3 celá vejce, 1 smetana ke šlehání

### **Vanilkový krém:**

600ml mléka, 80g cukru krupice, 2 balíčky vanilkového pudinku, 125g másla

Malá dětská plastová panenka s vlásky

### **Postup:**

Cukr a vajíčko utřeme do pěny, přidáme ostatní ingredience, zamícháme a pečeme ve formě na bábovku (vymazané tukem a vysypané polohrubou moukou) v troubě vyhřáté na 200 stupňů.

Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvařte pudink. Během chladnutí ho občas promíchejte, aby nevznikl škraloup. Do zchladlého pudinku zašlehejte změkklé máslo.

Bábovku vyklopte na podnos, do díry ve středu vložte panenku a pak krémem ozdobte panence šatičky – přímo na panenku namalujte zdobičkou na dorty živůtek, sukénku tvoří bábovka, kterou taktéž pomalujete krémem.

## Perníčky I.

### **Těsto:**

1kg hladké mouky, 300g moučkového cukru, 200g rozpuštěného medu, 100g rozpuštěného tuku (Hera), 6 vajec, 20g jedlé sody, 3 lžíce kaka, 1 lžíce perníkového koření

### **Postup:**

Z ingrediencí vypracujeme vláčné těsto. Necháme alespoň hodinu odležet, nejlépe v lednici. Na pomoučném vále vyválíme plát cca 4mm vysoký a vykrajujeme libovolné tvary. Potřeme rozmíchaným bílkem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 s.Celsia, na plechu vyloženém papírem na pečení.

### **Bílková poleva:**

1 bílek, 200g cukru, citronová šťáva nebo voda na zředění

Cukr a bílek ručně šleháme alespoň 20 minut. Když poleva zhoustne a zbělá, rozředíme na požadovanou hustotu citronovou šťávou nebo vodou.

Pro obarvení můžeme použít potravinářské barvy.

## Perníčky II. – ihned měkké

### **Těsto:**

650g hladké mouky, 250g cukru moučka, 250g tuku (Omega), 4 vejce, 130g tekutého medu, ½ lžíce perníkového koření, ¼ lžíce mleté skořice, 15g jedlé sody

**Postup a bílková poleva viz recept Perníčky I.**

## Špaldové sušenky

### **Těsto:**

4 hrnky špaldové mouky, 1 hrnek třtinového cukru, 1 máslo, 2 vejce, 5 mletých hřebíčků, 1 čajová lžička skořice

### **Postup:**

Mouku, cukr, máslo, vejce a koření vypracujeme v hladké vláčné těsto. Necháme alespoň hodinu odležet, nejlépe v lednici. Na pomoučněném vále vyválíme plát 4-5mm vysoký a vykrajujeme libovolné tvary. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 s.Celsia, na plechu vyloženém papírem na pečení.

## Pečivo z listového těsta - šneci

### **Přísady:**

Balíček listového těsta, vajíčko, kečup, koření na pizzu, plátkový sýr, šunka

### **Postup:**

Listové těsto vyválíme na plát, potřeme kečupem, posypeme kořením a vyložíme do řady šunkou a sýrem. Celé zamotáme jako roládu a krájíme na 1- 1,5 cm široká kolečka. Kolečka poklademe na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů.

## Pečivo z listového těsta – sladcí šneci

### **Přísady:**

Balíček listového těsta, vajíčko, voda, skořicový cukr

### **Postup:**

Listové těsto vyválíme na plát, potřeme vodou a posypeme skořicovým cukrem. Celé zamotáme jako roládu a krájíme na 1- 1,5 cm široká kolečka. Kolečka poklademe na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů.

## Dětský koktejl Magion Flip

### **Přísady (na dvě skleničky koktejlu):**

4 kostky ledu, šťáva z půlky citronu, 3dcl pomerančové šťávy (džusu), 2 celá vejce

### **Postup:**

Výše uvedené ingredience umixujte v mixéru. Do každé skleničky dejte 5 kostek ledu a nalijte umixovaný nápoj. Sklenici lze dozdobit cukrovým okrajem, plátkem citronu nebo pomeranče.

## Ovocné tvarohové knedlíky

### **Přísady:**

1kg tvarohu, ½ kg dětské krupičky, 4 vejce, špetka soli, ovoce – např. švestky, meruňky, jahody

### **Postup:**

Z uvedených ingrediencí vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme váleček a ten nakrájíme na stejně velká kolečka. Kolečka trošku rozmáčkneme a vložíme na něj ovoce. Zabalíme a ve vodě vaříme 10-15 minut.

Na talíři můžeme polít máslem, pocukrovat, přidat tvaroh, jogurt nebo zakysanou smetanu.

## Palačinky

### **Přísady:**

1 litr mléka, 40dkg hladké mouky, 3 vejce, špetka soli, špetka cukru

### **Postup:**

Ze všech surovin vymícháme těsto. Rozehřejeme pánev, lehce vymastíme a nalijeme jednu větší sběračku těsta. Pečeme z obou stran.

Podáváme např. s marmeládou, šlehačkou, ovocem, zakysanou smetanou, ovocným jogurtem, skořicovým cukrem – dle chuti.

## Dezert Hajaja

### **Přísady:**

100g měkkého tvarohu, 20g másla, 1 žloutek, 2 lžíce mléka, 10g rozinek, 1 lžička vanilkového cukru, 1 lžíce cukru

### **Postup:**

Mléko a tvaroh mixujeme asi 30 vteřin, pak přidáme žloutek, změkklé máslo a cukr. Před koncem mixování přisypeme vanilkový cukr a rozinky. Před podáváním dezert vychladíme.

## Zapečená brokolice

### **Přísady:**

½ litru mléka, 50-100g polohrubé mouky, brokolice, 1 vejce, špetka soli, koření dle chuti, sýr na strouhání

### **Postup:**

Mléko přivedeme do varu a zahustíme polohrubou moukou tak, aby nám vznikla kaše. Směs necháme trochu vychladnout, poté do ní zašleháme vejce, osolíme, okořeníme a přidáme nastrouhaný sýr. Nakonec přidáme vyšlehaný vaječný bílek.

Brokolici uvaříme a pokrájíme na menší kousky.

Pekáček vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Do pekáčku nasypeme povařenou brokolici a celé zalijeme připravenou směsí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 st. Celsia. Těsně před koncem pečení ještě posypeme nastrouhaným sýrem a necháme sýr rozpustit.