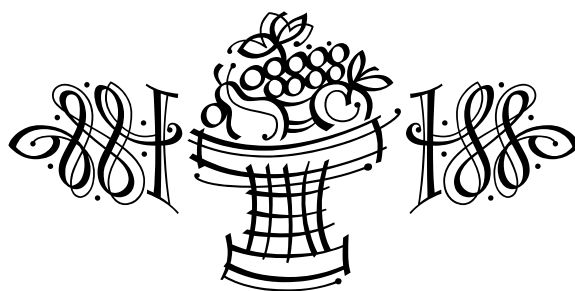


FARNOSŤ SV. ANNY, ŠTEFULTOV A ILIJA

MISIJNÁ KUCHÁRKA

A. D. 2005



© 2006 – 2. Doplnené vydanie

Sezamové slané trojuholníčky

- 60Dg polohrubej múky
- droždie
- c. 2,5 dl mlieka
- 0,5dl oleja
- štipka soli a cukru na kvások

Cesto:

- Z uvedených surovín si vypracujeme cesto, ktoré necháme nakysnúť. Potom si ho rozdelíme na dva diely a vyvaľkáme dva obdĺžniky, ktoré natrieme vymiešanou plnkou.
- Zrolujeme ako makovník a natrieme aj povrch obdĺžnika.
- Posypeme sezamom a pokrájame na trojuholníčky:



Upečieme v dobre vyhriatej rúre.

- 1 Héra
- 1 žltok
- 2 malé lyžičky soli

Plnka:

Všetko spolu vymiešame.

poskytla: M. Výbochová

Slané praclíky

- 60Dg polohrubej múky
- 5 syrov UNIKÁT
- 1 Palmarín
- 1 malá lyžička soli
- 1 Salajka (alebo 2 prášky do pečiva)
- 0,5dl mlieka

Cesto:

- Salajku rozmiešame v studenom mlieku a všetky suroviny zmiešame s ňou. Vyvaľkáme 0,5cm hrubé cesto, vykrajujeme praclíky, vrch potrieme vajcom, posypeme soľou, rascou a strúhaným syrom.
- Pečieme v horúcej rúre

poskytla: Lajčiaková

Syrové slimáčky

- 30 Dg hrubej múky
- 20 Dg hladkej múky
- 25 Dg margarínu
- Kvások z 1Dl mlieka, 20g kvasníc a kocky cukru
- 2 lž. soli
- 10Dg údeného syra
- 1 vajce na potretie

Cesto:

- Z múky, margarínu, 1lž. soli, 6Dg postrúhaného syra a kvásku zamiesime cesto.
- Sformujeme ho do valca a rozrežeme na 6 dielov. Každý diel postupne rozvaľkáme na okrúhlu placku. Pripravený plát cesta rozrežeme radielkom na 16 dielov. Každý diel od širšieho konca zvinieme.
- Uložíme ich na suchý plech, potrieme vajcom a posypeme zvyškom syra, ktorý nastrúhame a zmiešame s lyžičkou soli.
- Upečieme.

poskytla: L. Pachingerová

Obrátený jablkový zákusok

- 6 vajec
- 40Dg cukru
- 2dl vriacej vody
- 2dl oleja
- 30Dg polohrubej múky
- Prášok do pečiva
- 15Dg maku, alebo orechov
- 15Dg práškového cukru

- 7–8 jablk.
- Čokoláda na poliatie

Cesto:

- 6 žĺtkov vymiešame do peny s cukrom. Pridáme vriacu vodu, olej, múku, pol prášku do pečiva a sneh zo 6 bielkov.
- Cesto rozdelíme na polovice. Do jednej pridáme mak, alebo orechy, zmiešané s 15Dg práškového cukru.

Pečenie:

- Na alobalom vyložený plech nastrúhame jablká. Na ne vylejeme časť cesta s makom, alebo orechami. Potom naň vylejeme druhú polovicu cesta a dáme piecť.
- Po upečení koláč obrátíme, odstránime alobal a polejeme čokoládou.

poskytla: M. Ivancová

Tvarohový zákusok á la Ivancová

- 20Dg hladkej múky
- 10Dg práškového cukru
- 2 lž. kakaa
- 10Dg Palmarinu
- 1 vajce
- 4 lyžice vody
- Pol prášku do pečiva
- 3 tabličky tvarohu
- 1 vajce
- cukor a škoricica
- 3 žĺtky
- 20Dg prášk. cukru
- 5 lyžíc vody
- 1dl oleja
- 20Dg polohr. múky
- Pol prášku do pečiva
- 3 bielky

1 cesto (spodné):

- Zo všetkého vypracujeme cesto, vyvalkáme a dáme na plech.

Plnka:

- Tvaroh zmiešame s cukrom, vajcom a škoricou.

2 cesto (piškótové horné):

- Žĺtky, cukor a vodu vymiešame, pridáme olej, múku, prášok do pečiva a sneh z bielkov.

Postup:

- Na tmavé cesto dáme tvarohovú plnku.
- Na plnku vylejeme piškótové cesto.
- Upečieme

poskytla: M. Ivancová

Piškótové zákusky (kokosáky)

- 3 vajcia
- 3 lyžice medu
- 3Dg masla
- 20Dg práškového cukru
- 25Dg hladkej múky
- 1dl mlieka
- Prášok do pečiva

- 20Dg kryšt. cukru.
- 5Dg kakaa
- 7 lyžíc mlieka
- 25Dg masla (Palmarín, Visa)
- Strúhaný kokos

Cesto:

- Vajcia, med, maslo a cukor spolu vymiešame. Pridáme múku, mlieko a pol prášku do pečiva.

Poleva:

- Cukor, kakao a mlieko zohrejeme na sirup, do teplého pridáme maslo (Palmarín, Visa).

Postup:

- Upečené cesto pokrýjať, namáčať do sirupu a obalovať v kokose.

poskytla: A. Foltánová

Linecké cesto

- 20Dg prášk. cukru
- 40Dg masla
- 60Dg hladkej múky
- Kôra z 1 citróna
- 2 žĺtky
- 1 vanilkový cukor
- Môžu sa pridať mleté orechy a kakao.

Cesto:

- Vypracujeme cesto zo všetkých uvedených surovín. Vyvalkáme, formičkami vypichujeme a pečieme.
- Tvary je možné po upečení zlepovať lekvárom.

poskytla: A. Foltánová

Úliky

- 20Dg orechov
- 20Dg prášk. cukru
- Pol balíčka van. cukru
- 1 vajce
- piškóty, alebo oplátky

Masa:

- Zomleté orechy, cukor a vajce zamiesime.
- Do úlikov z plastickej látky (= formičky) vložíme kúsok masy, popritláčame na steny úlika a vyklopíme na dosku.
- Potom úliky naplníme plnkou a priložíme piškóty, alebo štvorčeky z oplátky.

Plnka:

- 2 žĺtky
- 3 lyžice prášk. cukru
- 3 lyžice odvaru zo zrnkovej kávy
- 15Dg masla
- Pol balíčka van. cukru

- Žĺtky s cukrom a so silnou zrnkovou kávou povaríme a necháme vychladnúť. Malo vymiešame, pridáme vychladnutý krém a ešte spolu dobre premiešame (alebo vyšľaháme v šľahači).

poskytla: A. Foltánová

Tvarohový zákusok á la Flimerová

- 20Dg hr. múky špeciál
- 20Dg orechov
- 20Dg prášk. cukru
- 15Dg margarínu
- 1 vajce
- Pol prášku do pečiva

- 1kg tvarohu
- 15Dg prášk. cukru
- 1 vanilkový cukor
- 15Dg masla
- 4 žĺtky

- 4 bielka
- 10Dg kryšt. cukru

Cesto:

- Zo všetkých surovín na doske vypracujeme cesto. Vyvalkáme a dáme na vymastený a múkou vysypaný plech.

Plnka:

- Žĺtky, maslo vymiešame, postupne pridávame cukor a napokon spojíme s pretlačeným tvarohom. (Cukor a maslo sa môže aj vynechať – ja osobne nedávam)
- Plnku dáme na plech na cesto.
- V rúre napoly zapečieme

Pena:

- Z bielkov a cukru vyšľaháme penu.
- Natrieme ju na zapečený zákusok.
- V miernej rúre ešte asi 10 minút dopečieme.

poskytla: E. Flimerová

Mrkvové šatôčky

- 30Dg surovej mrkvy
- 30Dg polohr. múky
- 30Dg palmarínu
- Pol prášku do pečiva
- Lekvár
- Práškový cukor

- Mrkvu nastrúhame a potom spojíme dohromady s múkou a palmarínom.
- Cesto vyvalkáme a vykrojené šatôčky naplníme lekvárom.
- Pečieme v horúcej rúre.
- Upečené posypeme práškovým cukrom.

poskytla: M. Pauková

Žilinské rezy

- 2 poháre kryšt. cukru
- 1 pohár vody
- 2 pol.lyž. kakaa
- Troška Nescaffé
- 1 Palmarín

- 4 vajcia
- 2 poháre polohr. múky
- 1 prášok do pečiva
- „Masa“
- Kokos na posypanie

Masa:

- Cukor, vodu, kakao, nesku a Palmarín (okrem kokosu) spolu zvaríme, necháme vychladnúť a 1 pohár masy odložíme.

Cesto:

- Suroviny zmiešame s „masou“. Dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme.
- Upečené popicháme a vylejeme naň masu, ktorú sme si predtým odložili do pohára. Posypeme kokosom.

poskytla: M. Pauková

Tvarohový koláč

- 30Dg hladkej múky
- 20Dg hrubej múky
- 20Dg prášk. cukru
- pol prášku do pečiva
- 1 Palmarín, al. Héra
- 1 vajce
- 1 žltok
- štipka soli

- Strúhanka na posypanie
- Lekvár (malinový, al. ríbezľový) na potretie
- Cukor na posypanie

- 0,5 a viac kg tvarohu
- Cukor podľa chuti
- Vanilkový cukor
- Citrónová kôra
- 2 žltky

Cesto:

- Vypracujeme cesto a rozdelíme na dva diely.
- Prvé cesto opatrne preniesieme váľkom na plech, posypeme trochu strúhanky a natrieme tvarohovou plnkou.
- Po tvarohu malou lyžičkou rozložíme kôpky malinového, alebo ríbezľového lekváru.
- Prikryjeme druhým plátom cesta, popicháme vidličkou a dáme piecť.
- Upečený koláč posypeme práškovým cukrom.

Plnka:

- Všetko spolu dobre vymiešame.

poskytla: M. Výbochová

Bublanina s pudingom

- 4 vajcia
- 1 hrnček (250ml) hrubej múky
- 1 hrnček polohr. múky
- 200ml oleja
- 1 hrnček kryšt. cukru
- 1 hrnček mlieka
- 1 prášok do pečiva
- 1 van. cukor
- 1 lž. rumu (koňaku)
- 1-2 lyžice kakaa
- 720ml marhuľového kompótu

- 1 veľký banán
- 1 vanikový a 1 čokoládový pudingový prášok.

Časť 1:

- Vajcia s cukrom vyšľaháme do penista, postupne pridáme olej, mlieko, múku s kypriacom práškom, a nakoniec rum.
- Asi 2/3 cesta rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech.
- Do zvyšku cesta vmiešame kakao a polejem ním cesto na plechu.

Časť 2:

- Marhule scedíme, necháme odkvapkať, poukladáme ich na cesto a upečieme.

Časť 3

- Po upečení ešte teplý koláč natrieme roztlčeným banánom.
- Šťavu z kompótu dolejeme vodou do 1 litra a rozdelíme na polovice.
- Z jednej polovice šťavy s vodou uvaríme vanilkový puding (osladíme podľa chuti, ja nesladím vôbec) a ešte horúcim polejeme koláč.
- Rovnako uvaríme čokoládový puding a nalejeme na vrch koláča.
- Necháme stuhnúť a pokrájame.

poskytla: H. Jasová

Plnené oplátky

- Tortové oplátky
- 25Dg masla
- 25Dg prášk. cukru
- 1 vanilkový cukor
- 5Dg kakaa
- 2 vajcia
- 1–2 hrste orechov

- Do nádoby dáme maslo, cukor, kakao a vanilkový cukor. Nádobu vložíme do vriacej vody a za občasného miešania necháme všetko roztopiť.
- Potom pridáme vajcia a miešame, kým plnka nezhustne.
- Odstavíme z horúcej nádoby, pridáme orechy.
- Teplou (nie horúcou) plnkou plníme oplátky. Poukladáme ich na seba a na chvíľu zaťažíme.
- Trocha plnky si necháme na poslednú oplátku a trocha ju nahrejeme.
- Tortu necháme dobre stuhnúť a krájame ju ostrým mokrym nožom.

poskytla: L. Pachingerová

DEZERT FIGARO

- 22Dg masla
- 27Dg hrubej múky
- 3 pol. lž. vody
- 1 žltok
- 1 kalíšok rumu
- Vanilkový cukor
- Pol prášku do pečiva

Cesto:

- Zo všetkého vypracujeme cesto.
- Cesto rozdelíme na polovice a vyvalkáme.
- Na prvé cesto natrieme plnku a prikryjeme druhým rizvaľkaným cestom. Popicháme vidličkou a dáme piecť.

- 20Dg prášk. cukru
- 4 vajcia
- 2 pol.lž kakaa
- 5–6 nastrúhaných jablák
- 15Dg orechov

Plnka:

- Všetko zmiešame dohromady.

poskytla: L. Pachingerová

Makové rezzy

- 2 celé vajcia
- 30Dg prášk. cukru
- 8Dg masla
- Citrónová kôra
nastrúhaná
- 25Dg maku
- 4dl mlieka
- 25Dg múky
- Prášok do pečiva
- Rôzne ovocie sušené

- Vajcia, cukor, maslo a citrónovú kôru vymiešame do spenia.
- Pridáme pomletý mak, mlieko, múku zmiešanú s práškom do pečiva, pridáme ovocie (hrozienka, figy, datle, orechy a pod.)
- Cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech do dobre vyhriatej rúry a pečieme.
- Hotový posypeme práškovým cukrom, alebo polejem citrónovou polevou.

Poleva:

- vymiešame do hladka a natrieme na koláč.

- 20Dg prášk. cukru
- Citrónová šťava

poskytla: L. Pachingerová

Strúhaný tvarohový zákusok

- 40Dg hladkej múky
- 25Dg margarínu
- 15Dg prášk. cukru
- Vanilkový cukor
- Pol prášku do pečiva
- 1 žltok
- 3 lž. kakaa
- Tuk a múka na plech

- 75Dg tvarohu
- 25Dg prášk. cukru
- Vvanilkový cukor
- 1 lž. Solamylu
- 3 žltky
- 4 bielky

Cesto:

- Na doske spracujeme zo surovín cesto.
- Uložíme do chladničky na 30 minút.
- Cesto potom rozdelíme na dve časti. Na pripravený plech nastrúhame na strúhadle polovicu cesta. Zakryjeme plnkou a na plnku nastrúhame druhú polovicu cesta.
- Upečieme.

Plnka:

- Žltky, cukor a vanilkový cukor vymiešame do peny. Pridáme tvaroh a Solamyl.
- Nakoniec vmiešame sneh z bielkov.

poskytla: L. Pachingerová

Jablkový koláč á la Pachingerová

- 40Dg prášk. cukru
- Vanilkový cukor
- 5 vajec
- 30Dg hladkej múky
- 60Dg neolúpaných nastrúhaných jablák
- 10Dg orechov
- Hroziienka
- ¾ prášku do pečiva
- Malinový, alebo ríbezľový lekvár
- Čokoládová poleva

Cesto:

- Celé vajcia vyšľaháme s cukrom a práškom do pečiva.
- Striedavo po lyžiciach pridávame múku a postrúhané jablká.
- Vmiešame hroziienka a orechy.
- Cesto vylejeme na plech, kt. sme pomastili a vysypali múkou. Upečieme.
- Na upečený, ešte teplý koláč, natrieme lekvár.
- Po vychladnutí oblejeme čokoládovou polevou.

poskytla: L. Pachingerová

Linecké kolieska

- ½ kg hladkej múky
- 2 celé vajcia
- 20Dg prášk. cukru
- ½ prášku do pečiva
- 1 Palmarin
- Nastrúhaná citrónová kôra

Cesto:

- Cesto dobre vymiesime. Vyvaľkáme na pomúčenej doske.
- Vykrajujeme formičkami. Pečieme na plechu.
- Po upečení zliepame džemom. Vrch sa môže prizdobit' čokoládou.

- Džem na zliepanie

poskytla: O. Luptáková

Londýnske štangle

- 21Dg polohr. múky
- 10Dg prášk. cukru
- 4 žĺtky
- 14Dg Héry (Palmarínu)
- Trochu prášku do pečiva

• Džem na potretie, alebo rozmixované marhule

- 14Dg kokosovej múčky, môžu byť aj orechy
- 4 bielka
- Vanilkový cukor
- 15Dg prášk. cukru

Cesto:

- Všetko spolu zmiesime. Dáme do chladničky stuhnúť asi na pol až jednu hodinu.
- Potom vyvaľkáme na dobre pomúčenej doske na veľkosť plechu a váľkom preniesieme na plech.
- Vrch potrieme pikantným džemom a na džem natrieme plnku.
- Dáme piecť do vyhriatej rúry, ale pomaly, aby veľmi nezhnedol vrch z bielkov.

Plnka:

- Bielky vyšľaháme na tuhý sneh. Postupne zašľaháme cukor, vanilkový cukor a kokosovú múčku.

poskytla: O. Luptáková

Smotanový zákusok

- Piškóta zo 6 vajec

- Šľahačka
- Vanilkový cukor
- 3 kyslé smotany
- Práškový cukor
- Ovocie

- 8dl studenej vody
- 2 Zlaté klasy
- 3 šumienky (jahodová, citrónová, kiwi,...)
- Cukor

Cesto:

- Piškóta zo 6 vajec podľa vlastného gusta.

Plnka:

- Vanilkový cukor a šľahačku vyšľaháme. Pridáme kyslé smotany a práškový cukor podľa chuti. Všetko dobre premiešame.
- Vylejeme na piškótu a rovnomerne rozotrieme.
- Na smotanovú hmotu naukladáme ľubovoľné ovocie a dáme do chladničky stuhnúť.

Poleva:

- Do vody vmiešame Zlaté klasy a šumienky.
- Premiešame a pridáme podľa chuti cukor.
- Uvaríme z toho všetkého tuhú želatínu (stále miešať, prihára!), ochladíme, aby bola letná a vylejeme na smotanu. Dáme stuhnúť do chladničky.

P.S.: Ak dávame zavárané ovocie a máme 8dl šťavy, tak ju použijeme namiesto vody a šumienky; ak dávame čerstvé ovocie, šumienku dávame podľa druhu ovocia.

poskytla: J. Bačíková

Originálna Štefultovská štrúdlia

- ½ l vody
- 2 veľké lž. kryšt. cukru
- ½ kg hl. múky špeciál

- Masť na potretie
- Maslo a olej na mastenie
- Škorica a vanilka na posypanie

- 1kg tvarohu
- 3 celé vajcia
- 2 uvarené zemiaky
- Vanilkový cukor
- Kryšt. cukor podľa chuti
- Citrónová kôra
- Hrozienka

- Postrúhané jablká
- Cukor
- Škorica
- Mak, alebo orechy

Všetko od oka

Cesto:

- Vodu s cukrom uvaríme.
- Do vajlinčeka dáme preosiatu múku. Zalievame vlažnou cukrovou vodou. Spracujeme na cesto.
- Vypracujeme ho ďalej tak, že rukou ho miesime, až kým sa prestane lepiť na ruky. Cesto musí byť lesklé a hladké.
- Potom urobíme dva bochníky, dáme na múkou posypanú dosku a zakryjeme rajnicou. Necháme ½ hodiny odpočívať. Zatiaľ pripravíme stôl (obrus, ktorý sa popráši múkou).
- Odpočnuté cesto dáme na poprášeny obrus a valčekom zľahka rozvalkáme. Potrieme masťou. Rukami rozťahujeme, až kým cesto nevytiahneme na tenučko po celom stole. Hrubé kraje odrežeme.
- Cesto posypeme opraženou strúhankou a dávame plnku len na polovicu cesta. Mastíme maslom s trochou oleja. Plnku posypeme škoricom a vanilkou a zakrútime. Upečieme.

Plnka tvarohová:

- Všetko dobre vymiešame.

Plnka jablková:

- Postrúhané jablká posypeme cukrom a mletou škoricom a makom, alebo orechami.

poskytla: A. Zubková

Jablkový koláč á la Blaškovičová I

- 3 celé vajcia
- 30dkg kryštálový cukor
- Vanilkový cukor
- 60dkg postrúhané jablká
- 40dkg polohrubá múka
- 2 lyžičky sóda bicarbóna
- 2 hrste posekaných orechov
- 1 dcl olej
- Džem
- Čokoládová poleva

Cesto:

- Vajcia a cukor dobre vymiešame.
- Pridáme jablká, múku, sódu bikarbónu, orechy a olej a spolu vymiešame.
- Dáme na plech a upečieme.
- Upečené potrieme džemom a zalejeme čokoládovou polevou.

poskytla: M. Blaškovičová

Jablkový koláč á la Blaškovičová 2

- 200 g polohrubá múka
- 1 dl olej
- 1 dl voda
- 200g kryštálový cukor
- 4 vajcia
- 1 kypriaci prášok

- 1kg očistené jablká
- 80g Zlatý klas
- 100g kryštálový cukor
- 3 dl vody
- 300g smotana na šľahanie
- 1 stužovač šľahačky

Cesto:

- Celé vajcia vyšľaháme s cukrom. Potom do masy pridáme olej, vodu a múku. Premiešanú s kypriacim práškom. Zľahka spolu premiešame.
- Pripravené cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.
- Po upečení necháme vychladnúť..

Plnka:

- Očistené jablká nastrúhame, dáme ich do hrnca s vodou, cukrom a so zlatým klasom a uvaríme hustú masu, ktorú necháme vychladnúť.
- Po vychladnutí masu rovnomerne rozotrieme na upečené cesto a necháme stuhnúť.
- Sladkú smotanu do tuha vyšľaháme so stužovačom a natrieme na plnku. Môžeme na smotanu nastrúhať čokoládu.

poskytla: M. Blaškovičová

Syrové pagáče

- ½kg hladká múka
- 250 g palmarín
- 300 g strúhaný eidam
- 1 ks kyslá smotana
- 1 ks prášok do pečiva

Cesto:

- Vypracujeme cesto, vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 1 cm.
- Vykrojíme pagáče, ktoré natrieme vyšľahaným vajcom, posypeme sezamom a ukladáme na papierom vyložený plech. Pečieme na 180°C do zlatohneda.

poskytla: M. Blaškovičová

Nepečená smotanová torta

- 2 balíky detských piškót
- 5 pochúťkových smotán á 200ml, 16%-né
- 5 vanilkových cukrov
- 3 pol. lž. kakaa
- 3 pol. lž. prášk. cukru
- 3 pol. lž. malinového sirupu

- Jeden balík detských piškót naukladáme do tortovej formy. 2 smotany a 2 vanilkové cukry dobre rozhabarkujeme a nalejeme na piškóty.
- Na to poukladáme 2. balíček piškót. 3 smotany, 3 vanilkové cukry, práškový cukor, kakao a sirup rozhabarkujeme a nalejem na piškóty.
- Necháme cez noc v chladničke stuhnúť.

poskytla: V. Pikalová

Nepečená tvarohová torta

- 2 pol. lž. želatíny
- 2 dl vlažného mlieka
- 250g tvaroh
- 1 maslo 125g
- Vanilkový cukor
- 1dl prášk. cukru
- 2dl horúceho mlieka
- Citrónová príchuť 5 kvapiiek

- Detské piškóty (okružle)
- Kompót (miešaný, jahodový,...)

Hmota:

- Želatínu namočíme vo vlažnom mlieku a necháme napučať.
- Takto pripravenú želatínu zmixujeme v mixéri so všetkým ostatným.

Postup:

- Dno tortovej formy vyložíme piškótami. Postriekame kompótovou šťavou a poukladáme na ne ovocie z kompótu.
- Zalejeme tvarohovou hmotou.
- Dáme do chladničky stuhnúť a podávame vychladené.

P.S.: Ak máme mrazené jahody, posypeme ich práškovým cukrom, necháme rozmraziť a až potom ukladáme na piškóty. Efektne pôsobí rôznofarebné ovocie (kompót).

poskytla: V. Pikalová

Nitriansky koláč

- 30Dg hladkej múky
- 25Dg práškového cukru
- 3 lyžice oleja
- 3dl mlieka
- 3 celé vajcia
- Prášok do pečiva
- ½ lž. sódy bikarbóny
- 3 lyžice kakaa
- Hroziienka, posekané orechy

- Lekvár na potretie
- Kokosová múčka na posypanie
- Čokoládová poleva na poliatie

Cesto:

- Všetko spolu zmiešať, upiecť.
- Vrch potrieť lekvárom, posypať kokosovou múčkou a poliať čokoládovou polevou.

poskytla: V. Pikalová

Ríbezľový koláč so snehom

- 25Dg hladkej múky
- 25Dg hrubej múky
- 25Dg masla, al. Palmarínu
- 25Dg prášk. cukru
- 4 žĺtky
- Prášok do pečiva

- 60Dg ríbezľí
- 3–4 pol. lž. cukru
- ½ vanilkového cukru

- 4 bielky
- 12Dg prášk. cukru
- ½ vanilkového cukru

Cesto:

- Vypracujeme cesto a vyvaľkáme.
- Pomocou valčeka prenesieme na plech. Rukou ešte dotlačíme do okrajov dáme piecť.

Plnka:

- Keď okraje dostávajú zlatistú farbu, je cesto upečené. Vtedy naň rozložíme ríbezle, posypeme ich cukrom,...

Sneh na vrch...

- ... zakryjeme snehom a dáme ešte do rúry dopiecť.
- Krájame nožom namočeným v horúcej vode.

poskytla: E. Flimerová

Nepečený krémeš

- Tri balíčky keksov

- 1 liter vody,
- tri pudinky Zlatý klas,
- 1 vanilkový cukor,
- 20Dg kryšt. cukru, alebo podľa chuti
- 10Dg prášk. cukru
- 6 bielkov

- 2 šľahačky
- 1 stužovač
- 1 vanilkový cukor
- Čokoláda, alebo Granko na posypanie

Cesto:

- Keksy INDIÁN, alebo MARÍNA

Plnka:

- Keksy poukladáme do hlbokého plechu a polejeme ich pripraveným krémom.
- Krém pripravíme z vody, v ktorej rozmiešame Zlaté klasy, vanilkový cukor a kryštálový cukor. Za stáleho miešania uvaríme hustý krém. Do teplej hmoty zamiešame sneh z bielkov a práškového cukru a hneď potom všetko nalejeme na kekсы.

Šľahačka na vrchu

- Vyšľaháme dve šľahačky spolu s vanilkovým cukrom jedným stužovačom a šľahačkou potrieme vychladnutý krém. Nakoniec posypeme krémeš strúhanou čokoládou alebo Grankom.

poskytla: V. Pikalová

Ilijské rezy

- 15Dg hladká múka
- 10Dg polohrubá múka
- 16Dg masla
- 4 žĺtky
- 10Dg prášk. Cukor
- 1 prášok do pečiva
- 4 bielky
- 20Dg prášk. Cukru do snehu
- 15Dg mletých orechov
- 1Kg obielených jabĺk, alebo rebarbory
- Kryštálový cukor a škorica na posypanie

- Múku, maslo, žĺtky, práškový cukor (10Dg) a prášok do pečiva spolu zamiesime na cesto a necháme pol hodiny postáť.
- Zatiaľ si ušľaháme sneh so 4 bielkov, 20Dg práškového cukru a 15Dg mletých orechov.
- Cesto natlačíme na plech, poukladáme nastrúhané jablká (alebo rebarboru), posypeme kryštálovým cukrom a troškou škorice a na to vylejeme sneh s orechmi.
- Upečieme.

poskytla: B. Kubalová

„Al Capone“

- 8 vajec
- 16Dg prášk. Cukru
- 16Dg polohr. Múky
- Kakao od oka

Cesto:

- Bielky vyšľaháme, postupne počas šľahania pridávame cukor, žĺtky pridáme tiež postupne po jednom a na koniec dáme múku.
- Cesto rozdelíme na dve časti a do jednej pridáme kakao.
- Plech vymastíme, vysypeme múkou a dáme naň striedavo pásy z bieleho a kakaového cesta. Upečieme.

- 1 marhuľový kompót,
- 10Dg cukru
- 2 pudinky Zlatý klas

Povrchová úvaha:

- Na vychladnuté cesto dáme kúsky marhuľového kompótu (alebo hruškový a pod.).
- Šťavu z kompótu doplníme vodou do 9dl, pridáme cukor, zlaté klasy a uvaríme puding. Horúce vylejeme na koláč

- Čokoládová poleva
- Šľahačka prášková – Dr. Oetker

Poleva a zdobenie

- Polejeme čokoládovou polevou.
- Po rozkrájaní dozdobíme každý kúsok kôpkou šľahačky.

poskytla: V. Pikalová

Smotanové rezy

- 4 vajcia
- 20Dg prášk. Cukru
- 20Dg hladkej múky
- 1dl oleja
- 10 lyžíc horúcej vody
- 1 prášok do pečiva
- Lekvár

- 1 liter mlieka
- 3 pudinky Zlatý klas
- 30Fg kryšt. cukru
- 1 konzerva ananásu
- 500ml kyslej smotany
- 2 lyžice prášk. cukru

- 500ml šľahačky
- 2 stužovače
- Cukor podľa chuti

Cesto:

- Žĺtky s cukrom vymiešame do penista, postupne pridávame olej, vodu, múku s práškom do pečiva a tuhý sneh z bielkov.
- Cesto rozotrieme na vymastený a pomúčený plech a upečieme.
- Upečené cesto potrieme lekvárom.

Krém:

- Z mlieka, cukru a zlatých klasov uvaríme hustý puding.
- Do studeného vmiešame kyslé smotany a vypracujeme hladký krém.
- Natrieme na lekvárom potreté cesto.
- Na krém poukladáme odkvapkaný ananás.

Šľahačka

- Vyšľaháme šľahačku a rozotrieme na vrch múčnika.
- Ozdobíme podľa vlastnej fantázie a dáme do chladu odležať.

poskytla: J. Kormaňáková

BONUSY

Prezidentské hriatô á la pani Borka

- 10Dg cukru
- 1dl vody
- ½ litra vodky
- Klinčeky
- Škorica
- Pomarančová kôra

- Na suchom kastroli sa páli 5 dkg cukru. Keď už má takú farbu ako biela káva, nalejeme naň vodu. Keď sa cukor rozpustí, pridáme vodu, tri klinčeky, kúsok škorice, kúsok pomarančovej kôry, 5 dkg cukru a odstavíme v okamihu varu.

Toto hriatô varievala na poľovačky prezidentovi T. G. Masarykovi pani Borka z Topoľčianskeho zámku.

Flambované banány

- 3 lyžice kryšt. cukru
- 5Dg masla
- 1dl ovocného džúsu
- Banány
- 0,5dl banánového likéru
- 0,5dl koňaku (Napoleon)
- Šľahačka

- Na panvici skaramelizujeme 3 lyžice kryštálového cukru spolu s 5 Dg masla. Pridáme 1 dl ovocného džúsu, vložíme banány, pridáme 0,5 dl banánového likéru a necháme banány zmäknúť (nie veľmi).
- Pridáme 0,5dl koňaku (Napoleon), nahnutím panvice zapálime alkohol, ktorý necháme vyhorieť.
- Banány vyberieme na dezertný tanier, ozdobíme šľahačkou a podávame.

poskytol: J. Hlavatý.

V dňoch 9. až 15. októbra 2005 sa vo farnosti Banská Štiavnica – Štefultov konali farské misie. Okrem skvelých otcov karmelitánov z Kostelného Vydří kich kráse prispeli aj pohostenia, ktoré boli každý jeden večer priamo v priestoroch farského kostola, kde sa misie konali. Na toto malé *agapé* prispievali farníci najrôznejšími koláčikmi, keksíkmi a dezertmi. A pretože všetky tieto maškrtky boli naozaj výborné, rozhodli sme sa recepty na ich prípravu zozbierať a vydať v tejto Misijnej kuchárke. Ak sa teda v budúcnosti v mysli vrátite naspäť ku krásnym okamihom farských misií, môžete tak urobiť nielen nad nahrávkami a fotografiami z misijného CD-ROM, ale môžete do tejto spomienky zapojiť aj svoje chuťové poháriky.

Takže, slovami klasika, „Nechte si chutnat!“

Miloš „Inky“ Pikala, spr. Fr.

