

KLASICKÉ KOLÁČE

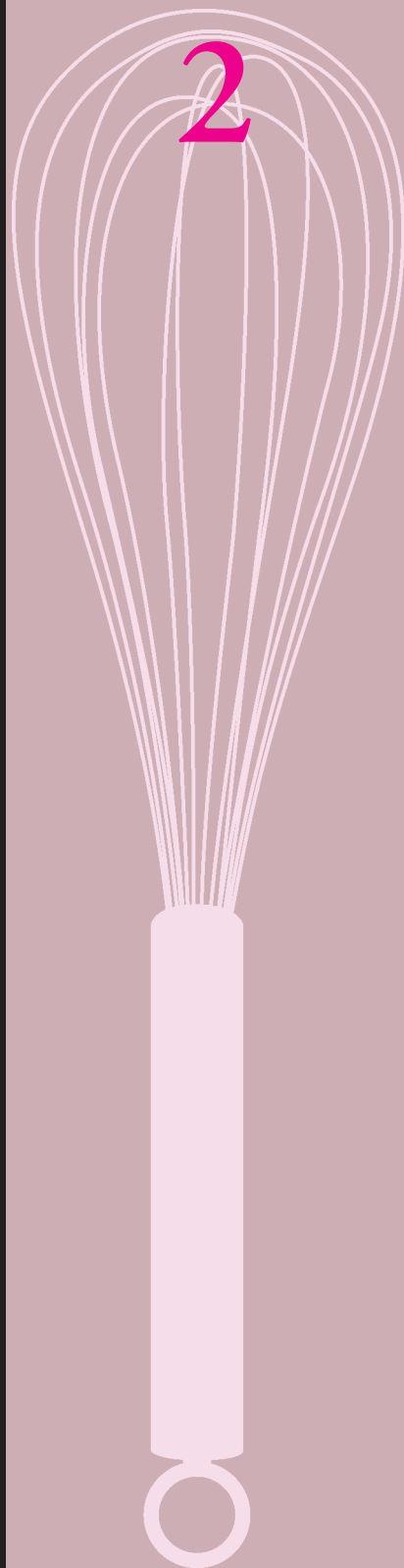
Jogurtový koláč	17
Moučník „jako čtyři čtvrtiny“ (Comme un quatre-quarts)	18
Mramorovaný koláč	19

ČOKOLÁDOVÉ KOLÁČE

Čokoládové dortíky (Coulants au chocolats)	20
Čokoládový koláč bez mouky	21
Brownie	22
Koláč s lanýžovou čokoládou	23

MADE IN USA

Mrkvový koláč (Carrot cake)	24
Banánový chlebíček s ořechy (Banana nut bread)	25
Zázvorový chlebíček (Ginger bread)	26
Kukuřičný chlebíček	27



17



JOGURTOVÝ KOLÁČ

PRO 8 OSOB • PŘÍPRAVA: 15 MINUT • PEČENÍ: 50 MINUT

3 vejce
1 bílý jogurt
120 g (1 kelímek) slunečnicového
oleje + trocha na vymaštění
formy
240 g (2 kelímky) cukru

240 g (3 kelímky) hladké mouky
speciál 00
½ sáčku kypřicího prášku
4 g soli
½ citronu

PŘIPRAVÍME SI PŘEDEM

Troubu přehřejeme na 180 °C. Dortovou formu o průměru 22 cm vymažeme olejem. Vymačkáme citron a šťávu dáme stranou.



1



2



3



4



5



6



1 Vejce rozbijeme do velké nádoby a zlehka ušleháme.

2 Přidáme jogurt a ušleháme.

3 Vlijeme olej a opět vyšleháme.

4 Nasypeme cukr a znovu utřeme metličkou. Nakonec přidáme šťávu z citronu.

5 V další nádobě smícháme mouku, kypřicí prášek a sůl. Vmícháme do tekutých přísad.

6 Těsto vlijeme do formy a pečeme 50 minut. Necháme vychladnout na dortové mřížce.

18



MOUČNÍK „JAKO ČTYŘI ČTVRTINY“ (COMME UN QUATRE-QUARTS)

PRO 8 AŽ 10 OSOB • PŘÍPRAVA: 25 MINUT • PEČENÍ: 50 MINUT

225 g změkčlého másla* + 10 g na
vymazání formy

265 g mouky

3 vejce + 3 žloutky

10 g vanilkové esence

8 g vody

4 g soli

180 g hladké mouky

PŘIPRAVÍME SI PŘEDEM

Troubu předehřejeme na 165 °C a mřížku vložíme do střední části trouby. Formu na bábovku dobře vymažeme a dáme do chladu.



1



2



3



4

1 Elektrickým šlehačem vyšleháme máslo dohladka (15 sekund).

2 Za stálého šlehání pomalu k máslu přidáváme cukr (po dobu přibližně 30 sekund). Šleháme ještě 4 až 5 minut, dokud máslo téměř nezbělá.

3 V nádobě s hubičkou utřeme celá vejce a žloutky s vanilkovou esencí.

4 Za stálého šlehání při střední rychlosti je velmi pomalu vlijeme na utřené máslo. Přidáme sůl a dále šleháme. ➤

18



5 Do této směsi nejdřív vmícháme jednu třetinu mouky. Stěrkou vypracujeme těsto, pak nadvakrát pomocí stěrky zlehka vmícháme zbytek mouky.

Těsto vlijeme do formy na bábovku. Povrch uhladíme hřbetem lžičky a pečeme 50 minut.



6 Po vytažení z trouby počkáme 5 minut a pak vyklopíme z formy, nejdříve na mělký talíř, pak koláč přemístíme na dortovou mřížku.

TIP

Aby bylo těsto stejnoměrně vymíchané, použijeme vejce, která mají pokojovou teplotu. Pokud je zrovna vytáhneme z ledničky, celá (i se skořápkou) je ponoříme na několik minut do misky s teplou vodou. Není na závadu, pokud těsto není stejnoměrně vymíchané (což je případ na fotografii 5).