

## Recepty z velikonočního jarmarku

Výběr z receptů na laskominy, které se objevily na „charitativním“ stánku s výrobky zaměstnanců anebo v soutěži „velikonoční pečení“. Děkujeme všem, kteří poskytli svůj recept a fotografie!

### Růžičkové cupcakes (dávka na cca 20 velkých cupcakes)

*Moučník, který ohromil soutěžní porotu i zaměstnance svojí krásou, připravila paní Janka Čejková z odboru životního prostředí. Protože ani chuť nezůstala za vzhledem pozadu, stal se absolutním vítězem letošní soutěže a předmětem obdivu všech, kteří jej spatřili.*

Těsto (může se použít jakékoliv jiné těsto)

- 225 g másla
- 115 g cukru
- 115 g medu
- 3 vejce
- 250 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- ¼ lžičky sody
- ¼ lžičky soli
- 2 lžičky rozdrčené sušené levandule (i víc)
- 110 ml kysané smetany



Cukr s máslem, medem a vejci ušleháme, přidáme mouku smíchanou se sodou a kypřícím práškem. Do směsi přidáme levanduli a kysanou smetanu.

Pečeme 20-30 min na 180° ve formičkách na muffiny, naplněné do tří čtvrtin.

### Krém

- Cca 100 změkklého másla
- Cca 2 ks mascarpone (velmi se mi osvědčil Maskar z Polné – krém je z něho jemnější)
- 500 g gramů plnotučného tvarohu v kostce
- Cukr dle chuti
- Vanilkový extrakt

Máslo v robotu vyšlehat s cukrem, zašlehat tvaroh, a nakonec lehce vmíchat mascarpone (**už nešlehat!**).

### Krém na korejské zdobení (kytičky)

- 500 g másla
- 50–280 g cukru (dle chuti)
- 2 lžíce čírého kukuřičného sirupu
- 200 ml smetany ke šlehání (max. 31 %)

Máslo necháme změkknout při pokojové teplotě. Do robotu dáme cukr a smetanu a opatrně šlehací metlou smícháme (nešleháme). Poté přidáme kukuřičný sirup a zašleháme na nejvyšší otáčky. Poté vyměníme metlu za plochou a postupně přidáme změkklé máslo. Šleháme tak dlouho, dokud nedostaneme lehký krém. Kyticky děláme přes speciální špičku od firmy Wilton přímo na cupcakes.

## **Perníčky**

*Dalším receptem, který zabodoval jak v soutěži, tak u kupujících, byly slepované perníčky z košíčku od Lenky Kolaříkové z odboru kontrolního a právního. Na spojování perníčků doporučuje autorka použít povidla z Lidlu, která chutnají lehce po rumu a mají jemnou a dobře roztíratelnou konzistenci. Vliv na výslednou chuť má bezesporu také použité koření!*

### Těsto:

1/2 kg hladké mouky (možná bude potřeba trochu víc)

12 dkg medu

19 dkg Hery

2 vejíčka

20 dkg moučkového cukru

1 lžička jedlé sody nebo 2 lžičky prášku do pečiva (dávám i sodu i trochu pr.do peč. bez fosfátů)

šťáva z 1 citronu

perníkové koření (používám Koření od Antonína příp. i od firmy Grešík)

přidávám trochu kaka pro barvu

- nechat rozehrát med, do něj rozpustit Heru a do zchladlého zakvedlat vejce
- mouku, sodu, cukr, koření – smíchat
- smíchat dohromady a uhníst těsto – v příp. potřeby podsypávat moukou
- nechat odležet do druhého dne
- hned po upečení (horké) potřít rozšlehaným vejcem

Na spojení použít povidla, např. z Lidlu.

## Poleva

15 dkg moučkového cukru (*tříkrát prosátého*)

1 bílek

1 lžička citronové šťávy

- bílek s prosátým cukrem a troškou citronové šťávy vyšlehat a postupně přidávat citronovou šťávu, tak aby poleva byla lesklá, tvořila špičky a zlehka odpadávala z metličky

## **Mrkvový koláč s citronovou polevou**

*Milovníci citronové polevy byli blahem bez sebe, když ochutnali tento krásně vláčný a vesele oranžový moučník s nezanedbatelným množstvím pravé mrkve. Pochoutku plnou vitamínů upekla Vendula Zlevorová z odboru životního prostředí.*

500 g mrkve

100 g mandlové mouky

100 g celozrnné špaldové mouky

100 g polohrubé pšeničné mouky

200 g cukru krupice

2 vejce

100 ml oleje (např. olivový lisovaný za tepla)

1 prášek do pečiva

olej na vymazání formy

kokos na vysypání vymazané formy



### **Poleva:**

300 g moučkového cukru

4 lžíce citronové šťávy

3 lžíce horké vody

Mrkev nastroháme najemno, smícháme s ostatními surovinami na těsto a vlijeme do olejem vymazané a kokosem vysypané formy. Pečeme na 180 °C asi 30 minut dozlatova. Po upečení necháme vychladnout a polejeme polevou smíchanou z prosátého moučkového cukru s citronovou šťávou a vodou. Necháme polevu ztuhnout a zdobíme minimrkvičkami z oranžového marcipánu.

## Velikonoční beránek podle Bábinky

*Jednoho z nemnoha beránků na letošním jarmarku oděného do sněhobílého kabátku upekla a sladkým bílkem ozdobila Simona Filipová z odboru školství. S beránkem k nám zavítala tradiční velikonoční atmosféra starých časů ...*

3 vajíčka  
20 dkg mletého cukru  
3 polévkové lžíce vřelé vody  
15 dkg mouky – půl polohrubá  
a půl hladká  
1 balíček vanilkového cukru  
špetka prášku do pečiva



Ušleháme cukr a žloutky s vodou, pomalu přidáváme prosáté mouky a prášek do pečiva. Z bílku ušleháme sníh a přidáváme do této směsi. Vše ušleháme do hladkého těsta. Do vymazané formy vlijeme hotové těsto a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova.

Hotového beránka můžeme ozdobit čokoládou, ušlehaného sněhu z bílku a cukru, anebo jen pocukrovat.

## Velikonoční beránek podle Zdeny B.

*Další beránek z piškotového těsta pochází z dílny Zdeny Bobkové z odboru regionálního rozvoje. Těsto vystačí na plnou formu a nabyde tak, aby se celá vyplnila (i včetně beránkových zádíček). Hotový beránek se posype moučkovým cukrem. V receptu se uplatní prastará cukrářská zásada pro nadýchaný piškot, tj. že hmotnost mouky a cukru je stejná jako hmotnost vajec.*

### Ingredience:

3 malá vejce (zvláště žloutky a zvláště bílky)



krupicový cukr (podle váhy vajec – kolik váží všechna vejce, tolik gramů cukru)  
polohrubá mouka (podle váhy vajec – kolik váží všechna vejce, tolik gramů mouky)  
5 dkg rozinek  
6 lžic studené vody

Sůl

Je možné použít i citronovou kůru na provonění celého těsta.

#### Postup:

Žloutky se utřou s cukrem a solí a na konec se přidá voda – vše vyšlehat do pěny. Přimíchá se vyšlehaný tuhý sníh, mouka a rozinky. Vše se nalije do řádně vymazané formy na beránka a peče se 25 minut na 200 stupňů.

## **Tvarohová bábovka s medem a ořechy**

*Sympatické těsto s mramorovou strukturou, připomínající velikonoční vajíčka barvená v košilce z cibulových slupek, se na nás usmívalo celou svojí „kulatou tvář“. Šťavnatou bábovku plnou vápníku z tvarohu upekla Petra Švambergová z útvaru řízení kvality.*

160 g másla  
cca 250 g medu  
4 vejce  
500 g tvarohu  
špetku soli  
200 g dětské krupičky  
prášek do pečiva  
cca 100 g vlašských ořechů  
kůru a šťávu z půlky citronu  
kakao  
máslu a hrubou mouku na vymazání formy

Předejdeme troubu na 170, horkovzdušnou na 150 stupňů. Do mísy dáme máslo, med, žloutky, citronovou kůru i šťávu a vše vyšleháme. V druhé misce jemně utřeme tvaroh a špetku soli. Přidáme ke žloutkové pěně.

Do krupičky nasypeme necelý sáček prášku do pečiva a ořechy, promícháme a pak spojíme s tvarohovou hmotou. Na závěr zlehka přimícháme ušlehané bílky.

Formu na bábovku vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou nebo krupičkou a opatrně vlijeme těsto. Pečeme necelou hodinu. Pro zpestření můžeme do části těsta vmíchat kakao a vytvořit tak mramorování.

## Ořechovo-medové řezy „Nebe v hubě“

*Tradiční pochoutku našich jarmarků, plně nabitou kaloriemi z másla, medu a ořechů, podle osvědčeného receptu Jiřího Knetla z odboru dopravy výjimečně upekla Daniela Trenzová z útvaru řízení kvality. Dodnes ji trápí výčitky svědomí, že své kolegy vystavila riziku zvýšené hladiny cholesterolu v krvi. Jako pokání tedy připravila ještě banánovo-jablečné muffiny, které jsou o něco „zdravější“, neboť obsahují pár ovesných vloček 😊*

**Těsto:** 500 g hladké mouky, 200 g cukru, 2 vejce, 200 g másla, 2 lžíce medu, 2 lžičky sody. Zaděláme těsto, rozválíme na dvě placky. Jednu placku upečeme, cca 10 – 15 minut na 160 stupňů.

**Směs:** 350 g sekaných ořechů (vlašské nebo pekanové), 80 g cukru, 120 g másla, 3 lžíce medu. Máslo, cukr, med a ořechy dáme na pánev a opečeme do zlatova, ještě teplé natřeme na druhou syrovou placku a upečeme.

**Krém:** 300 ml mléka, 250 g másla, 1,5 lžíce hladké mouky, 1,5 lžíce solamylu, 100 g cukru. Mléko, mouku a solamyl uvaříme na kaši a necháme vychladnout. Máslo a cukr utřeme a smícháme s kaší.

První upečenou placku postříkáme rumem, natřeme krémem a navrch dáme druhou placku s ořechy. Necháme uležet den až dva.



## Banánovo-jablečné muffiny (12 – 15 kousků)

Všechny ingredience smícháme, rozdělíme do formiček (naplnit jen cca do dvou třetin) a upečeme na cca 175 stupňů Celsia.

2 velká vejce

150 ml jogurtu

5 ml oleje

100 g jablečné nebo banánovo-jablečné přesnídávky

1 rozmačkaný přezrálý banán

4 lžíce medu

200 g polohrubé mouky

50 g ovesných vloček

1,5 lžičky prášku do pečiva

1,5 lžičky jedlé sody

1,5 lžičky mleté skořice