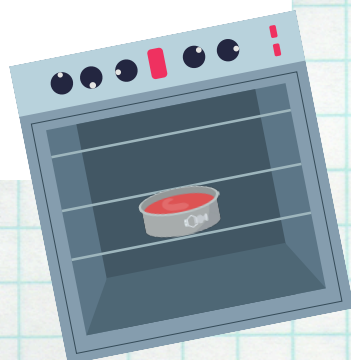




Recepty známých foodbloggerů aneb Upečte si...



Špaldový mřížkový koláč s jablky



Koláč pro hospic
2019



[instagram.com/cookingwithsusa](https://www.instagram.com/cookingwithsusa)

www.cookingwithsusa.blogspot.com





INGREDIENCE

Těsto:

- 400 g jemně mleté špaldové mouky
- 2 vejce
- 100 g moučkového cukru
- 200 g másla
- 1 kypřicí prášek

Náplň:

- 5 velkých jablek
- šťáva z 1/2 citronu
- 100 g třtinového cukru
- 1 lžička mleté skořice
- malý panák mandlového likéru amaretto
- 1 lžíce másla
- 100 g rozinek

POSTUP



Ve velké míse smíchejte špaldovou mouku, vejce, cukr, rozpuštěné máslo, kypřicí prášek a vypracujte měkké těsto. Hotové těsto vložte na cca 30 minut do lednice a začněte připravovat náplň. Jablka oloupejte a nakrájejte na měsíčky. Nakrájená jablka vhoďte do hrnce, přidejte citronovou šťávu, cukr, rozinky, skořici a amaretto.

Přidejte 4–6 lžic studené vody a vařte asi 5 minut. Po pěti minutách stáhněte hrnec z plotny, přidejte lžíci másla a nechte ho rozpustit.

Těsto vytáhněte z lednice a namačkejte ho do vymazané koláčové formy. Nezapomeňte vytvarovat i okraje. Na takto připravený korpus rozprostřete jablečnou náplň. Zbytek těsta (asi třetinu) vyválejte, rádýlkem vykrájejte stejně široké proužky a naskládejte je na koláč tak, aby vytvořily mřížku.

Hotový koláč vložte do trouby vyhřáté na 175 °C a pečte cca 30 minut.



Nejlepší čokoládové brownies



Koláč pro hospic
2019



[instagram.com/naskokvkuchyni](https://www.instagram.com/naskokvkuchyni)
www.naskokvkuchyni.cz





INGREDIENCE

- 120 g hořké čokolády (nejlépe 70 %)
- 60 g másla
- 2 „šťastná“ vajíčka
- 180 g třtinového cukru
- několik kapek vanilkového extraktu
- 30 g hladké mouky (v případě bezlepkové diety funguje skvěle místo mouky mandlová mouka)
- 10 g kvalitního kakaa
- špetka soli



POSTUP

Ve vodní lázni si rozpustíme hořkou čokoládu s máslem. Mezitím si v robotu vyšleháme vejce s cukrem (pokud není třtinový cukr jemný, je lepší si ho ještě rozmixovat, poté se s vejcem lépe vyšlehá), špetkou soli a vanilkovým extraktem. Čokoládovou směs necháme trochu zchladnout a poté přimícháme do vyšlehaných vajec. Nakonec zlehka zamícháme s hladkou moukou (příp. mandlovou moukou) a přesátým kakaem.

Formu o velikosti cca 20×25 cm si vymažeme máslem a dno vyložíme pečícím papírem (boky formy můžeme ještě vysypat moukou nebo vyložit pečícím papírem). Těsto nalijeme do formy a pečeme na 180 °C 30–40 minut.

„Brownies jsou hotové za chvíli a budete se olizovat až za ušima. Teda aspoň můj manžel je naprosto miluje. Můžete k nim udělat malinový rozvar nebo přidat kopeček kvalitní zmrzliny a hned máte nový dezert. Nezapomeňte použít kvalitní čokoládu.“



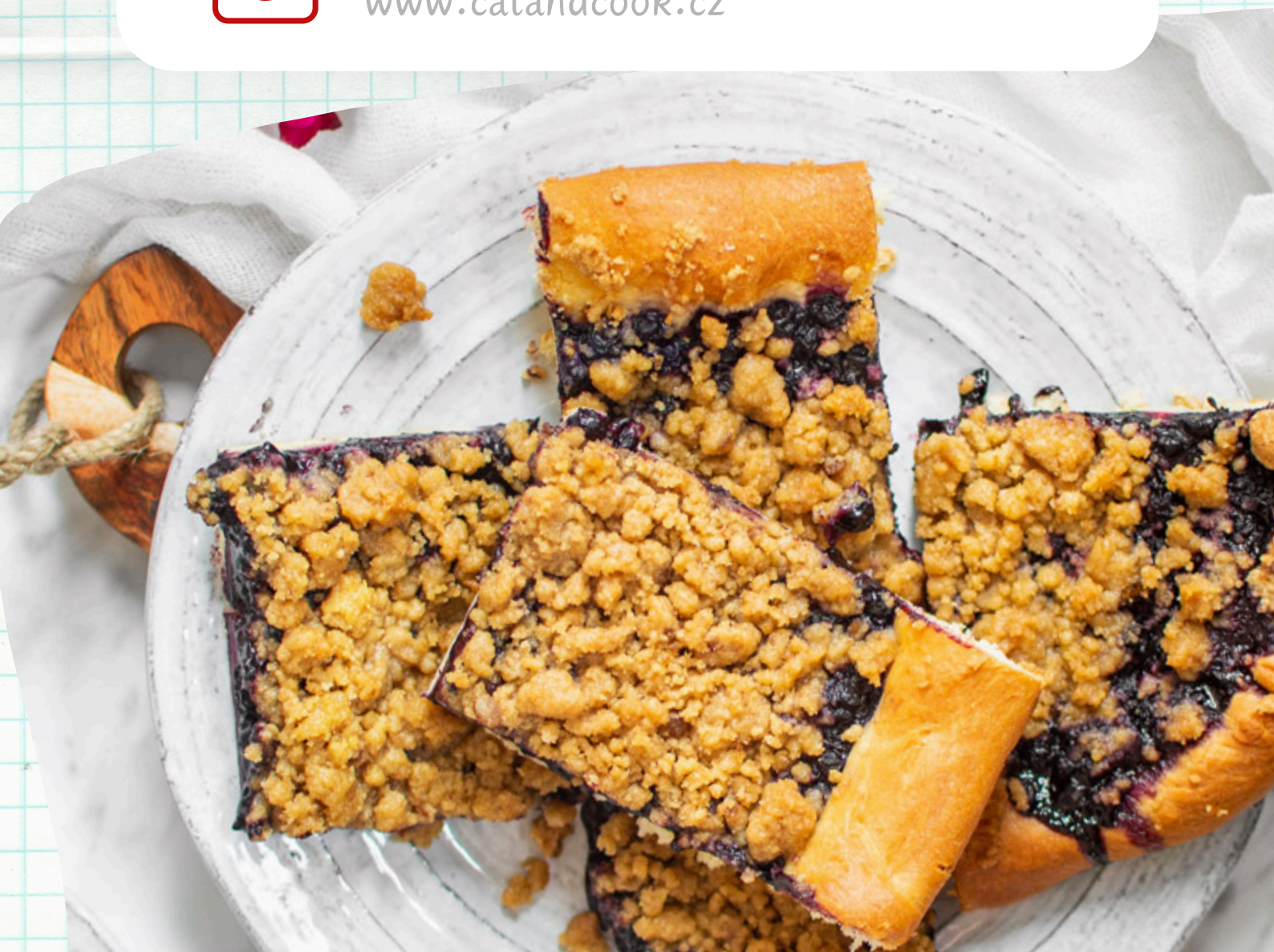
Kynutý koláč s borůvkami



Koláč pro hospic
2019



[instagram.com/catandcookcz](https://www.instagram.com/catandcookcz)
www.catandcook.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 310 g hladké mouky
- 150 ml plnotučného mléka
- 2 žloutky
- 100 g másla + na vymazání plechu
- 15 g droždí
- 40 g cukru krupice
- 1 vanilkový lusk
- špetka soli

Ovoce:

- 900 g lesních borůvek
- 100 g cukru muscovado
- 1 lžička přírodního vanilkového aroma

Drobenka:

- 250 g hladké mouky
- 200 g chladného másla
- 200 g cukru light muscovado (nebo třtinového)
- 1 lžička přírodního vanilkového aroma



POSTUP

Mléko ohřejte tak, aby bylo jen vlažné. Máslo rozehejte a nechte zchladnout. Droždí rozdrobte do hrníčku, přidejte lžičku cukru a rozmíchejte do hladkého těstíčka. Zalijte polovinou vlažného mléka, přidejte lžičku mouky, promíchejte a nechte na teplém místě vzejít kvásek. Bude to trvat asi 15 minut.

Mouku prosejte přes jemné síto do velké mísy či do mísy robota. Přidejte špetku soli, semínka z vanilkového lusu, zbytek cukru a doprostřed přidejte žloutky. Nakonec přilijte kvásek, mléko a máslo. Začněte těsto zpracovávat. Ručně je to ideální pomocí vařečky, kdy těsto podebíráte směrem k sobě. Je potřeba ho zadělávat alespoň 15 minut. Při zpracování v robotu použijte nástavec hák a na střední stupeň zadělejte hladké těsto. Bude to trvat asi 10 minut. Správně zadělané těsto by nemělo lepit.

Hotové těsto poprašte trochou mouky a přikryjte čistou utěrkou. Nechte kynout, dokud nezdvynásobí svůj objem. Bude to trvat kolem jedné hodiny. Ideální teplota na kynutí je 30 °C.

Borůvky smíchejte s cukrem a vanilkou. Chlazené máslo smíchejte s moukou, vanilkou a cukrem v míse a vytvořte drobenku. Až bude těsto vykynuté, na válu vyválejte plát o velikosti plechu. Opatrně těsto přendejte na plech vymazaný máslem a dotvarujte tak, aby vznikly okraje. Navrstvěte borůvky a drobenku. Troubu zapněte na 170 °C. Nyní nechte těsto ještě 15 minut kynout a poté vložte do trouby. Pečte asi 30 minut, dokud nebudou okraje krásně zlatohnědé.



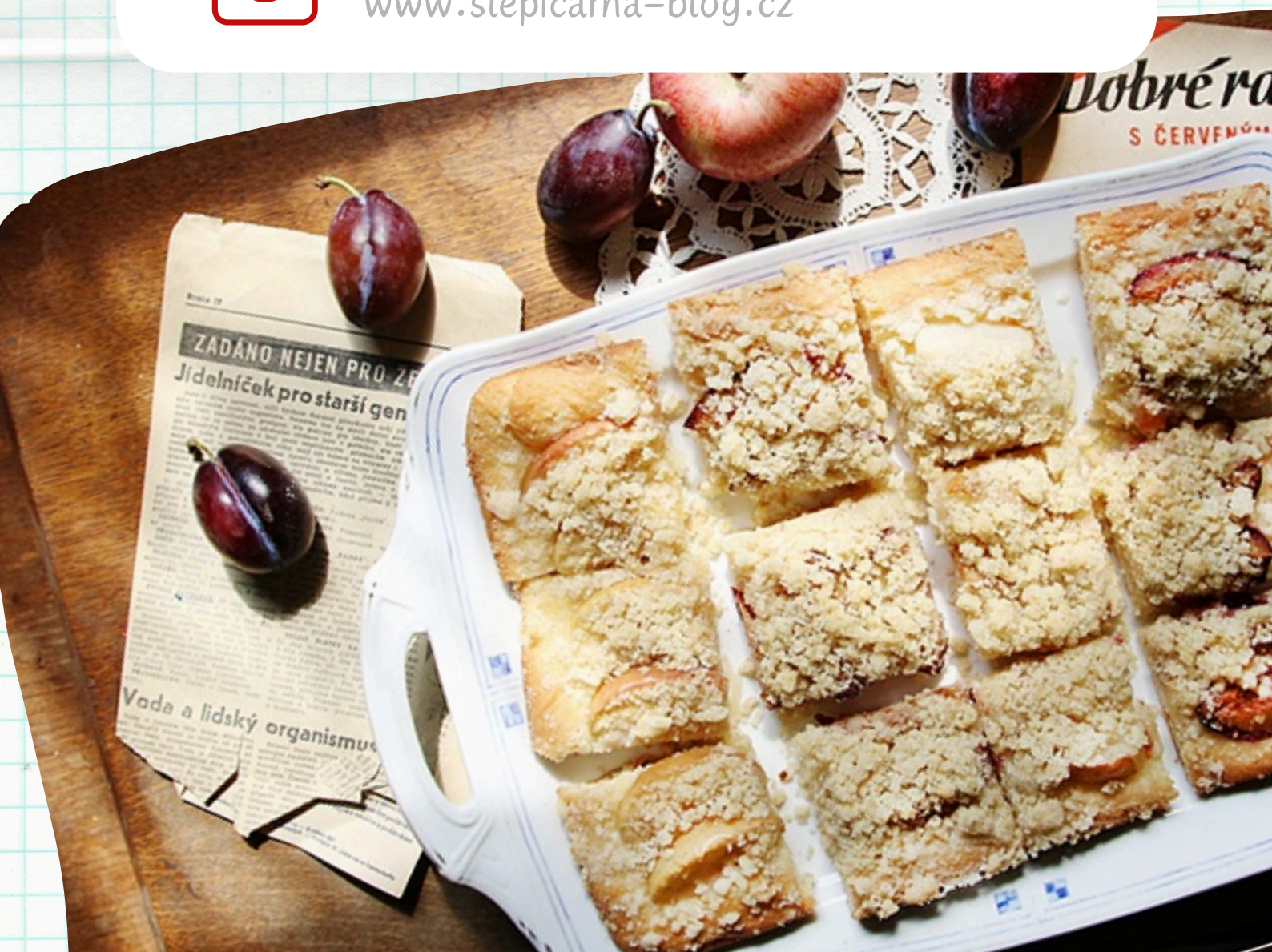
Kynutý koláč bez vajec s podzimním ovocem a ořechovou drobenkou



Koláč pro hospic
2019



www.instagram.com/sleplicarnablog
www.sleplicarna-blog.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 200 ml mléka
- 42 g droždí
- 2 lžíce krupicového cukru
- 100 g másla + na vymazání plechu
+ na potřetí těsta
- špetka soli
- 500 g polohrubé mouky + na podsypání válu
- 60 g krupicového cukru

Drobenka:

- 150 g másla
- 250 g polohrubé mouky
- 150 g krupicového cukru
- 50 g mletých vlašských ořechů
- špetka mleté skořice



POSTUP

Do vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte 2 lžíce cukru, zamíchejte a nechte v teple vzejít kvásek. Mezitím roztáhněte máslo, nesmí být ale horké! Smíchejte ho se špetkou soli. Mouku prosejte do mísy od robota, uprostřed udělejte důlek, nasypejte do něj cukr, přidejte osolené máslo a vzešlý kvásek. Vypracujte hladké, pružné těsto pomocí nástavce hák u robota. Přikryjte čistou utěrkou a nechte těsto 45 minut kynout v teple.

Přehřejte troubu na 180 °C. Plech vymažte máslem. Švestky, jablka a hrušky nakrájejte na měsíčky. Připravte si drobenku, ingredience dejte do větší mísy a prsty rozdrobte. Nakynuté těsto přendejte na moukou poprášený vál a vyválejte těsto o velikosti plechu. Přeneste jej na plech a těsto vytvarujte ještě tak, aby mělo nízký okraj.

Na těsto dávejte řádku švestek, řádku jablek, řádku hrušek a střídejte až do konce plechu. Okraje nechte volné. Pomazte je rozpuštěným máslem. Zasypte drobenkou a dejte koláč do předehřáté trouby péct dozlatova, asi 40 minut. Průběžně můžete okraje ještě pomazat máslem. Upečený koláč nechte na mřížce vychladnout a poté krájejte.



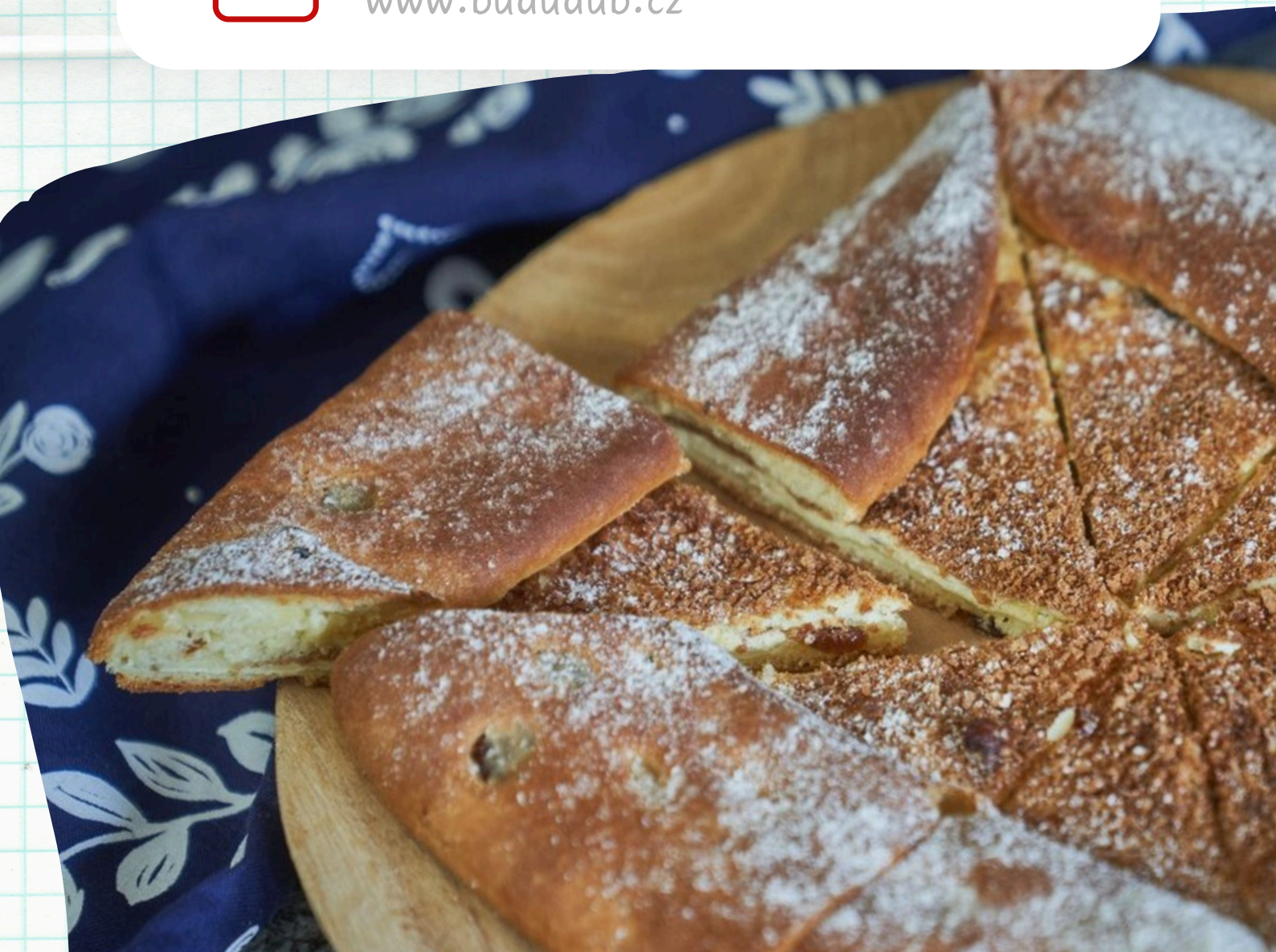
Horácký neboli pajerský koláč



Koláč pro hospic
2021



[instagram.com/bududub](https://www.instagram.com/bududub)
www.bududub.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 500 g hladké mouky
- 250 ml mléka
- 40 g čerstvého droždí
- 100 g pískového cukru
- 100 g rozpuštěného másla
- 2 žloutky
- špetka soli
- 50 g mandlových plátků
- 50 g rozinek v rumu
- 1 lžička citronové kůry
- trochu hladké mouky na poprášení

Náplň:

- 750 g tučného tvarohu
- 2 celá vejce
- 150 g pískového cukru
- 50 g mandlových plátků
- 50 g rozinek v rumu
- 1 lžice citronové kůry
- 1 vanilkový cukr

Na dokončení:

- 10 lžic strouhaného perníku
- 100 g rozpuštěného másla
- 50 g rumu
- moučkový cukr na posypání

POSTUP

Do mísy odvážíme mouku. V mouce uděláme důlek, přilijeme část vlažného mléka, rozdrobíme droždí a vidličkou rozmícháme kvasnice s mlékem a troškou okolní mouky na kašičku. Necháme vzejít asi 15 minut. Přidáme zbytek surovin a vypracujeme hladké těsto. To necháme zakryté kynout asi hodinu. Poté těsto rozdělíme na 3 stejné části.

Posypeme si vál moukou a každý díl vyválíme na tenkou kruhovou placku. Pracujeme opatrně. Všechny suroviny na náplň promícháme vařečkou do hladké směsi, kterou ihned natřeme na připravené koláče. Necháme nepotřené jen okraje na šířku asi 2 cm. Tvaroh na koláči posypeme strouhaným perníkem. Okraje koláče přehneme na všech 4 stranách dovnitř, aby vznikl čtverec, ale zároveň byla vidět nádivka. Okraje koláče potřeme máslem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 stupňů asi na 30 minut.

Po vytažení z trouby horký koláč potřeme zbytkem másla s rumem a zasypeme moučkovým cukrem.



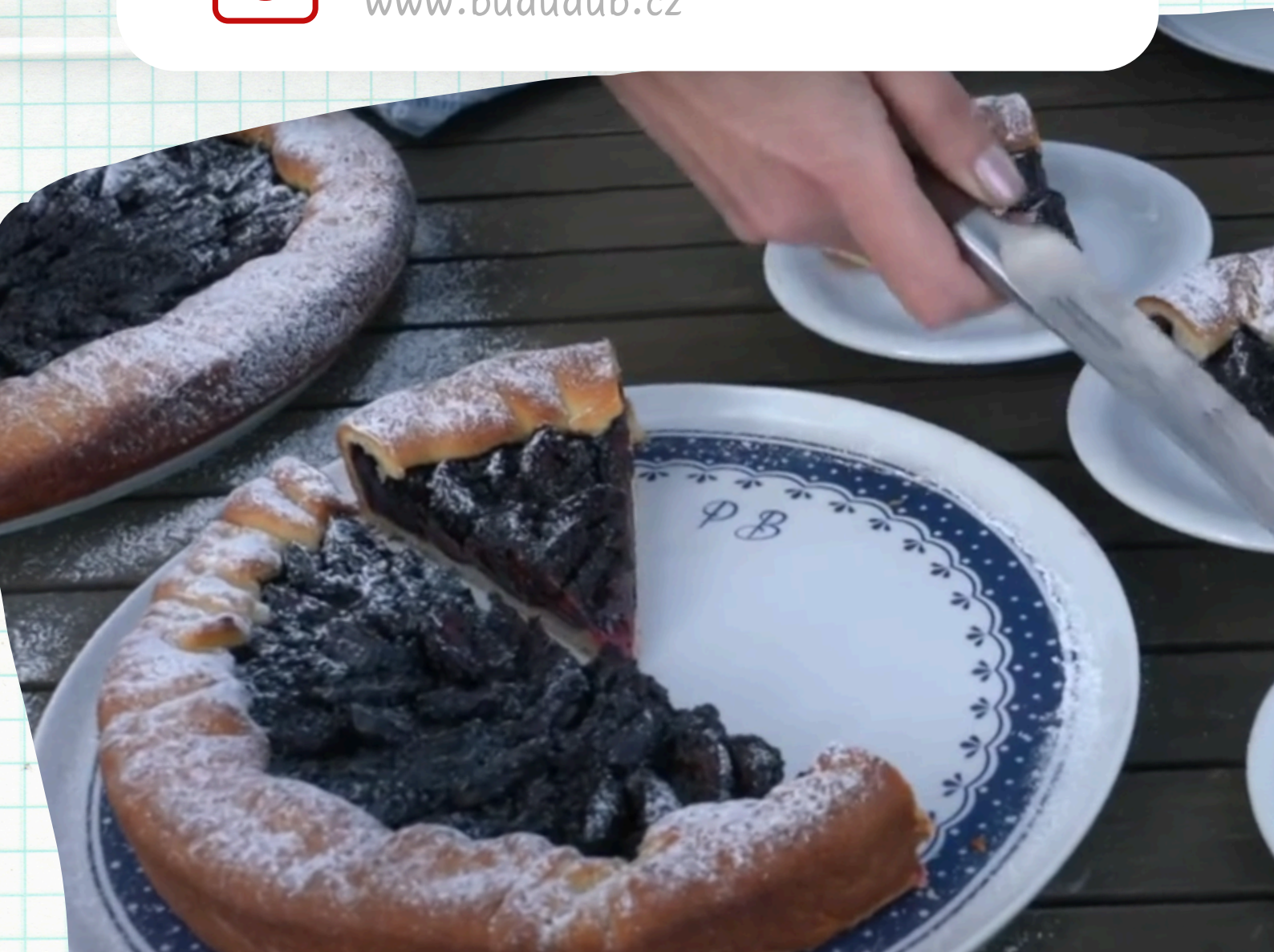
Švestkové rozpeky



Koláč pro hospic
2022



[instagram.com/bududub](https://www.instagram.com/bududub)
www.bududub.cz





INGREDIENCE

na 3 kusy kulatých koláčů o průměru 25 cm

Těsto:

- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 250 g vlažného mléka
- špetka soli
- 80 g cukru krupice
- 30 g čerstvého droždí
- 2 žloutky
- 100 g rozpuštěného másla
- 1 lžíce rumu
- kůra z 1 citronu

Náplň:

- vypeckované půlky švestek
- mletý mák
- trocha skořice
- vanilkový a krupicový cukr

POSTUP

Připravíme si klasické kynuté těsto: Z trochy mléka, kvasnic a cukru si zaděláme a necháme vzejít kvásek. Do mísy si odvážíme sypké suroviny, přilijeme mléko se žloutky, máslo a rum a nastrouháme citronovou kůru. Nakonec přilijeme vzešlý kvásek a vypracujeme těsto. To necháme zakryté kynout na teplém místě asi 45 minut.

Těsto poté rozdělíme na tři části. Tři kulaté formy vymažeme máslem.

Těsto rozválíme na kruhové placky o průměru asi 31 cm a ty vložíme do forem. Poklademe půlkami švestek, posypeme podle chuti mákem, cukrem a skořicí. Okraje poté přehneme přes koláč, potřeme máslem a dáme péct do rozpálené trouby na 200 °C asi 10 minut. Nebojte se trochu tmavší barvy. Přesně tak mají rozpeky vypadat.

Nakonec je po vytažení z trouby znovu pomašlujeme máslem.



*Jogurtový koláč s mákem,
švestkami a skořicovou
drobenkou*



Koláč pro hospic
2023



[instagram.com/buchta_v_troube](https://www.instagram.com/buchta_v_troube)

www.buchtavtroube.cz





INGREDIENCE

Jogurtové těsto:

- 150 g bílého jogurtu
- 25 ml oleje (používám řepkový)
- 1 žloutek
- 70 g moučkového cukru
- 30 g nemletého máku
- 20 g dětské krupičky
- 80 g hladké špaldové mouky
- špetka soli
- 1 lžičku prášku do pečiva
- olej a dětskou krupičku na vymazání a vysypání formy

Náplň:

- 350 g tučného tvarohu
- 25 g moučkového cukru
- 8 švestek

Skořicová drobenka:

- 70 g másla
- 70 g cukru
- 130 g hladké mouky
- 1 lžíce skořice

POSTUP



Všechny suroviny z lednice vyndáme hodinu před začátkem pečení, formu vymažeme a vysypeme. Začneme si předehřívat troubu na 170 stupňů.

Všechny suroviny na skořicovou drobenku dáme do misky a konečky prstů spojíme a vytvoříme drobenku. Můžeme taky sáhnout po nožovém mixéru a všechny suroviny společně promixovat do podoby drobenky. Dáme stranou.

Tvaroh rozmícháme s cukrem. Švestky vypeckujeme a rozpůlíme.

Všechny suroviny na jogurtové těsto dáme do mísy a metlou promícháme. Výsledné těsto je husté a hladké. Těsto nalijeme do formy a uhladíme. Navršíme tvaroh. Po celém povrchu koláče rozložíme švestky řeznou stranou nahoru a zasypeme drobenkou.

Pečeme 1 hodinu a 20–25 minut. Krájíme po zchladnutí.



Meruňkové koláčky s vanilkovou krupičnou kaší, pistáciovou drobenkou a rumem

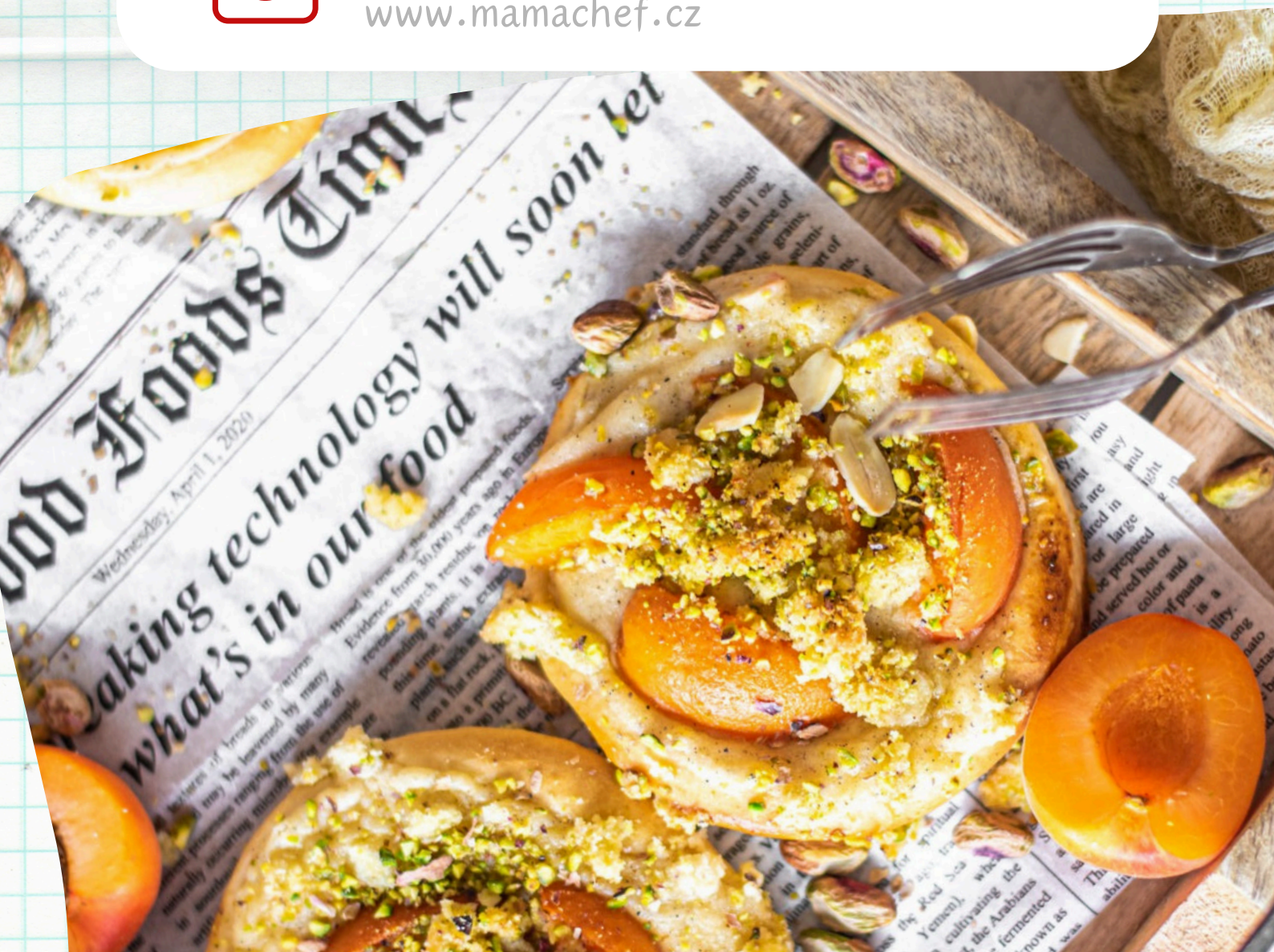


Koláč pro hospic
2023



[instagram.com/mamachefcz](https://www.instagram.com/mamachefcz)

www.mamachef.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 245 g plnotučného mléka
- 30 g čerstvého droždí
- 80 g cukru krupice nebo krystal (lze i třtinový)
- 385 g hladké pšeničné mouky (případně lze použít i mouku špaldovou či část mouky nahradit moukou celozrnnou)
- 65 g rozpuštěného a mírně vychladlého másla
- 1 žloutek z vejce od slepic z volného chovu
- 1 lžíce rumu
- špetka soli

Náplň:

- cca 15–20 meruněk
- 300 g plnotučného mléka
- 40 g cukru krupice nebo krystal (lze i třtinový)
- 30 g pšeničné krupice
- 1 lžička mleté vanilky (popř. část cukru nahradíte za vanilkový cukr)
- 190 g mascarpone

Drobenka:

- 80 g změkklého másla
- 80 g cukru krupice nebo krystal
- 30 g mletých mandlí nebo plátků mandlí
- 30 g mletých nebo nasekaných pistácií
- rum, máslo, vejce na potřeni

POSTUP



Postup na těsto: Do mísy od robotu nalijte vlažné mléko, do něj nadrolte čerstvé droždí. Dále přidejte cukr a metličkou promíchejte. Přidejte prosátou mouku, rozpuštěné a lehce vychladlé máslo, žloutek, rum a sůl. Začněte suroviny míchat pomocí stěrky a jakmile se začnou pojit, přesuňte mísu do robotu a za použití nástavce typu hák nechte vypracovat těsto (8–10 minut). Popř. těsto přesuňte na pracovní plochu a vypracujte pomocí rukou. Při přesouvání těsta si poprašte ruce troškou mouky, aby se vám na ně těsto nelepilo. Těsto přesuňte do čisté mísy, přikryjte utěrkou a nechte cca 60 minut kynout na teplém místě. Mezitím si připravíme náplň.

V menším hrnci začněte za stálého míchání ohřívat mléko. Nejprve přidejte cukr a nechte jej rozpustit. Přidejte vanilku a poté přisypte krupici. Za stálého míchání ohřívejte dokud nevznikne krupičná kaše. Odložte stranou a nechte vychladnout – pokud chcete proces urychlit, přesuňte krupici do studené nádoby. K vychladlé krupici přimíchejte mascarpone.

Meruňky omyjte, osušte a dle jejich velikosti je krájejte na půlky nebo na měsíčky. Ze změkklého másla, cukru a oříšků vytvořte pomocí rukou drobenku. Nakynuté těsto vyválejte na pomoučené pracovní ploše do podoby velkého plátu ve tvaru obdélníku o tloušťce 0,5–1 cm. Z těsta vykrajujte kolečka o průměru cca 7–8 cm, ty pokládejte na plech vyložený pečicím papírem.

Na každý koláček rozprostřete lžíci krupicové náplně s mascarpone a na ni položte větší množství meruněk. Okraje koláčků můžete potřít rozšlehaným vejcem. Bohatě posypte drobenkou a pečte v troubě předehřáté na 170 °C asi 25 minut – horní a dolní ohřev, dokud nebudou koláčky zlatavé. V menším kastrůlku rozehejte cca 100 g másla a smíchejte s cca 50 ml rumu.

Tímto každý koláček pomocí lžíce polijte.



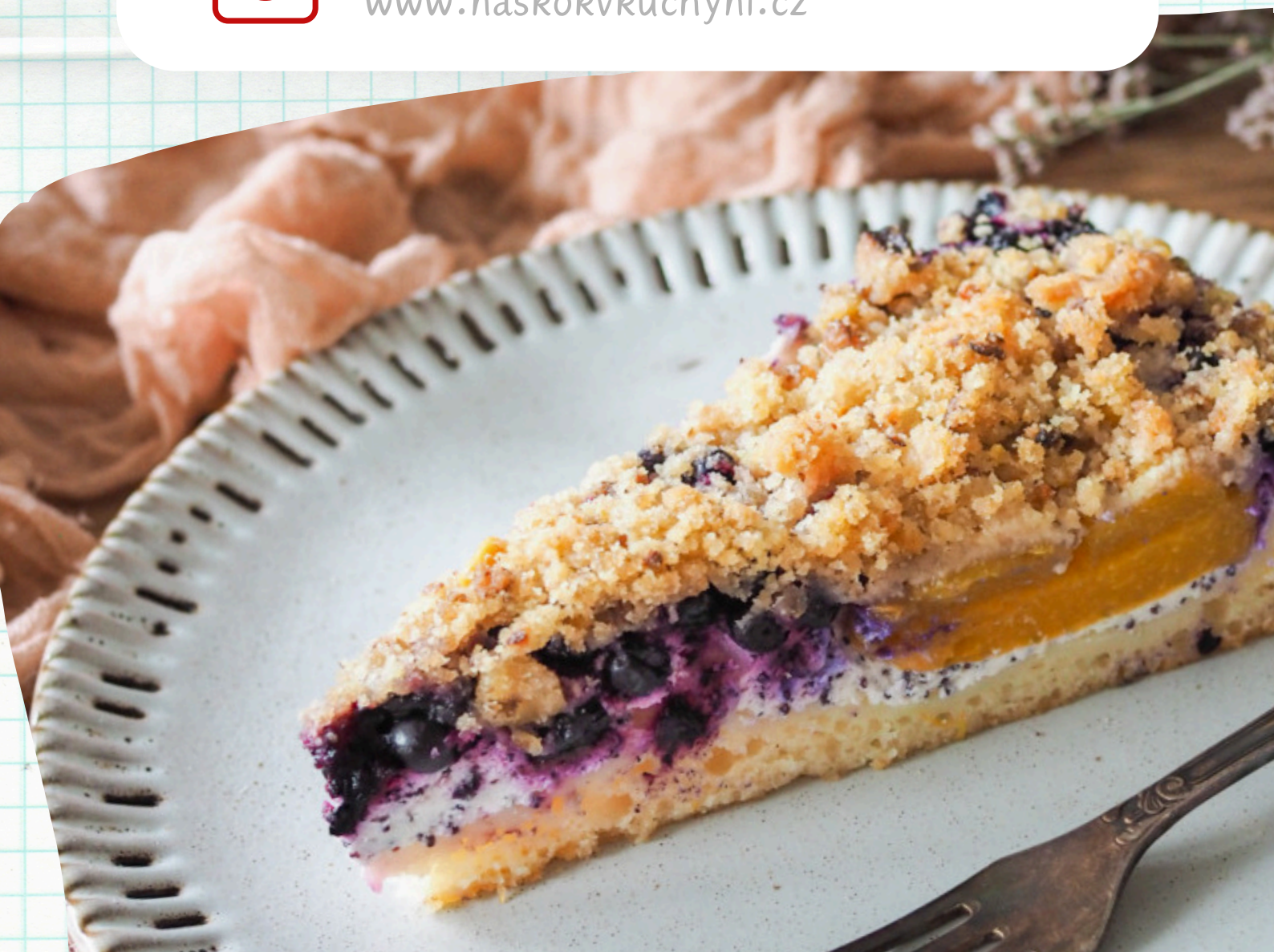
Ovocný koláč s drobenkou



Koláč pro hospic
2023



[instagram.com/naskokvkuchyni](https://www.instagram.com/naskokvkuchyni)
www.naskokvkuchyni.cz





INGREDIENCE

Korpus:

- 300 g bílého jogurtu
- 2 vejce
- 240 g polohrubé mouky
- 30 g cukru krupice
- 12 g prášku do pečiva
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- ½ vanilkového lusku, příp. vanilkový extrakt (několik kapek)

Náplň:

- 750 g tvarohu
- 1 vejce
- 2 lžíce cukru krupice
- 2 lžíce pudinkového prášku (vanilkového)
- 3 lžíce nemletého máku
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- ovoce: meruňky, broskve, případně borůvky

Drobenka:

- 100 g třtinového cukru
- 60 g hrubé mouky
- 50 g oříškové mouky (např. mandlové)
- 100 g vychlazeného másla

POSTUP

Nejprve si připravíme tvarohovou náplň. Na tvarohovou náplň si dáme do misky tvaroh, vejce, cukr, pudinkový prášek, mák a citronovou kůru. Vše dobře pomocí metly promícháme.

Ted' si připravíme drobenku. Do mísy dáme třtinový cukr, hrubou mouku, oříškovou mouku a na kostky nakrájené máslo. Pomocí prstů vytvoříme drobenku.

Ted' už si připravíme těsto na korpus. V misce si smícháme bílý jogurt a vejce. Do druhé mísy dáme polohrubou mouku, cukr, prášek do pečiva a promícháme. Postupně tuto suchou směs přidáváme do mísy s jogurtem a vejci. Pomocí metly zpracujeme těsto. Nakonec přidáme citronovou kůru a semínka z vanilky nebo vanilkový extrakt.

Hotové těsto nalijeme do 2 koláčových forem (cca o průměru 20 cm) nebo do jedné větší obdélníkové formy (cca 25×35 cm). Na těsto rozetřeme tvarohovou náplň, poklademe nakrájeným ovocem a posypeme drobenkou.

Koláč pečeme na 175 °C 25–30 minut.



Tvarohovo-ostrožinový koláč s piškotovou čepicí



Koláč pro hospic
2023



[instagram.com/neplechanaplechu](https://www.instagram.com/neplechanaplechu)
www.neplechanaplechu.cz





INGREDIENCE

Křehké těsto:

- 220 g hladké mouky
- ½ lžičky kypřicího prášku
- kůra z ½ chemicky neošetřeného citrónu
- 2 žloutky
- 140 g másla

Tvarohová náplň:

- 50 g másla
- 50 g krupicového cukru
- 1 vejce
- 250 g tvarohu
- 100 g oSTRUŽIN

Piškotové těsto:

- 4 vejce
- 50 g cukru
- 120 g polohrubé mouky
- kůra z ½ chemicky neošetřeného citrónu
- 100 g oSTRUŽIN

POSTUP



Nejprve si připravíme křehké těsto. Do větší misky nasypeme mouku, cukr, kypřicí prášek, citrónovou kůru a vše promícháme. Pak přidáme žloutky a na kousky nakrájené maslo. Ze všech surovin vypracujeme kompaktní těsto, které dáme na 30 minut vychladit do ledničky. Chladné těsto rovnoměrně vymačkáme po dně i okrajích koláčové formy, pak ho 8 minut předpečeme v troubě vyhřáté na 180 °C. Hotový korpus necháme vychladnout.

Nyní si připravíme náplň. V míse utřeme cukr s máslem. Přidáme citrónovou kůru a žloutek a opět promícháme. Potom do směsi zamícháme tvaroh, a nakonec i sníh ze zbylých bílků (zde můžete zdělat i dva bílky z křehkého těsta). Dále přimícháme omyté ostružiny. Hotovou náplň nanese na korpus.

Dále připravíme piškotové těsto. Žloutky oddělíme od bílků a spolu s cukrem je vyšleháme do nadýchané pěny. Do této směsi prosejeme mouku a nastroháme citrónovou kůru. Bílky vyšleháme do tuha a pak je přidáme k ostatním surovinám. Vše ručně metličkou jemnými tahy spojíme v krásně nadýchané těsto. Piškotovou čepici nanese na tvarohovou náplň. Nakonec koláč posypeme ostružinami. Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30–40 minut.



Podzimní skládáný koláč



Koláč pro hospic
2023



[instagram.com/slaskavaniilka](https://www.instagram.com/slaskavaniilka)
www.slaskavaniilka.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 140 g másla
- 50 g krupicového cukru
- citronová kůra z 1/2 citronu
- 20 g čerstvého droždí
- 170 ml mléka
- 3 žloutky
- 200 g hladké mouky
- 200 g polohrubé mouky
- špetka soli
- žloutek na potření

Náplně:

- Tvarohová náplň: 30 g másla, 150 g tvarohu ve folii, 60 g moučkového cukru, 1 lžička škrobu, vanilku na špičku nože
- Ořechová náplň: 120 g vlašských ořechů, 50 g másla, 1 žloutek, 80 g moučkového cukru, trochu citronové kůry
- Jablečná náplň: 1/2 kg jablek, 2 lžíce cukru, citronová šťáva
- Povidlová náplň: 100 g povidel, 40 g cukru, lžíce rumu, trochu mleté skořice/badyán

Drobenka:

- 30 g krupicového cukru
- 40 g polohrubé mouky
- 30 g studeného másla

POSTUP

Na těsto necháme vzejít kvásek z droždí, trochu mléka, lžíce mouky a špetky cukru.

Máslo třeme se třetinou cukru a žloutkem do pěny. Přidáme zbývající cukr, žloutky, mouku, kvásek, mléko, sůl a citronovou kůru. Vypracujeme řádně těsto, které necháme hodinu kynout. Mezitím si připravíme náplně.

Na ořechovou náplň máslo utřeme se žloutkem, přidáme cukr, citronovou kůru a strouhané ořechy. Připravíme si tvarohovou náplň. Máslo utřeme, přidáme tvaroh, cukr, vanilku, škrob a vymícháme. Jablka oloupeme a nakrouháme, poklademe na těsto, zakapeme citronovou šťávou a posypeme cukrem. Povidla rozmícháme s cukrem, přidáme rum a koření. Rozehřejeme troubu na 170 °C.

Po vykynutí těsto rozdělíme na 5 dílů, které lehce rozválíme na obdélníky 30x20 cm.

Na plech položíme první plát těsta, potřeme tvarohovou náplní, přikryjeme druhým těstem, potřeme ořechovou náplní, přikryjeme třetím těstem, poklademe jablky, posypeme cukrem, položíme čtvrtý plát těsta, potřeme povidly a přiklopíme posledním plátem těsta. Těsto pomazeme žloutkem, posypeme drobenkou a necháme 10 minut kynout.

Koláč pečeme cca 30 minut. Po upečení koláč necháme vychladnout, následně nakrájíme a podáváme.



Linecký jablečný koláč



Koláč pro hospice
2023



www.instagram.com/sleplicarnablog

www.sleplicarna-blog.cz





INGREDIENCE

Těsto:

- 500 g polohrubé mouky
+ na podsypání válu
- 100 g moučkového cukru
- 1 prášek do pečiva
- 250 g studeného másla
- 2 vejce
- 3 lžice sodovky

Náplň:

- 1 kg jablek (asi 8 středně velkých)
- 1 lžice šťávy z citronu
- 1 lžice mleté skořice
- 80 g třtinového cukru (případně krupicového)
- 1 vanilkový cukr
- 1 sáček vanilkového pudinku

Na dokončení:

- moučkový cukr na posypání



POSTUP

Do velké mísy odvažte mouku a cukr. Přidejte prášek do pečiva, na menší kousky pokrájené máslo a vejce. Prsty propracujte drobenku. Poté přilijte sodovku a rukama uhnětte těsto. Rozdělte ho na dvě stejně velké poloviny, zabalte do potravinářské fólie a nechte v ledničce odpočinout alespoň hodinu.

Mezitím omyjte jablka, zbavte je jadřinců, a i se slupkou je nahrubo nastrouhejte do mísy. Přidejte šťávu z citronu (nezhnědnou), skořici, cukry a vmíchejte vanilkový pudink. Nechte v chladu odpočívat.

Troubu rozehejte na 180 °C. Na pomoučněné pracovní ploše vyválejte polovinu těsta tak, aby pokrylo dno plechu s lehkým přesahem do stran. Můžete si pomoci tak, že jej vyválíte přímo na pečicím papíru, a i s ním ho vložte na plech. Navrch rozdělte náplň z jablek, přebytečnou šťávu nepoužívejte, aby koláč nebyl moc mokrá. Pomocí druhé strany lžice uhladte. Navrch rozložte vyválenou druhou polovinu těsta, opět si pomozte pečicím papírem. Propíchejte vidličkou.

Koláč pečte dozlatova, asi 40 minut. Poté nechte na kuchyňské mřížce zcela vychladnout, posypte moučkovým cukrem, nakrájejte a podávejte.



Koláč s ricottou a meruňkami



Koláč pro hospice
2024



[instagram.com/naskokvkuchyni](https://www.instagram.com/naskokvkuchyni)
www.naskokvkuchyni.cz





INGREDIENCE

- 500–600 g meruněk
- 250 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- velká špetka soli
- 300 g třtinového cukru
- 130 g másla (povoleného)
- 2 vejce
- 50 g řepkového oleje
- 250 g ricotty
- několik kapek vanilkového extraktu
- 2 lžíce Grand Marnier (případně rumu)
- 80–100 g mandlových plátků
- 2 lžíce třtinového cukru
- máslo a oříšková mouka na vysypání formy



POSTUP

Dortovou formu o velikosti 24–26 cm vymažte máslem a vysypte oříškovou moukou, příp. polohrubou moukou. Mouku si prosejte do mísy a promíchejte s práškem do pečiva a špetkou soli. Pokud nemáte jemný třtinový cukr, trošku si ho rozmixujte v mixéru, aby nebyl tak hrubý. Cukr si rozdělte na dvě poloviny.

Povolené máslo vyšlehejte s polovinou cukru do světlé pěny (trvá to klidně až 10 minut). Vejce si vyšlehejte s druhou polovinou třtinového cukru opět do světlé pěny.

V míse smíchejte obě pěny dohromady a pomalu přidávejte na střídačku mouku, řepkový olej a ricottu. Nakonec přidejte vanilkový extrakt a Grand Marnier (ten můžete nahradit dobrým rumem).

Hotové těsto nalijte do formy a pomocí stěrky zarovnejte. Naskládejte na něj na plátky nakrájené meruňky. Vše posypte mandlovými plátky a nakonec dvěma lžícemi třtinového cukru.

Pečte na 180 stupňů 45–55 minut (pomocí špejle zkuste, zda je koláč hotový).



Koláč se švestkami a skořicovou polevou



Koláč pro hospic
2024



www.instagram.com/sleplicarnablog
www.sleplicarna-blog.cz





INGREDIENCE

Koláč:

- 160 g nesoleného změkklého másla
- 200 g krupicového cukru
- 200 ml mléka
- 3 vejce
- 1 vanilkový cukr (nebo 1 lžička vanilkové esence)
- 200 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 sáček vanilkového pudinku
- švestky nebo jablka

Skořicová poleva:

- 40 g rozpuštěného másla na potřetí
- 2 lžice moučkového cukru na zasypaní
- 1 lžička mleté skořice na zasypaní



POSTUP

Troubu předehřejte na 160 °C.

Do mísy od robota vložte všechny ingredience na těsto. Pomocí balonové metly vyšlehejte při středních otáčkách hladké nadýchané těsto.

Formu na pečení vymažte máslem a vysypte moukou. Rovnoměrně do ní nalijte těsto.

Navrch dejte rozpůlené švestky (slupkou dolů), případně jablka.

Pečte do zlatova 45–50 minut.

Že je koláč upečený poznáte tak, že když do něj zapíchnete špejli, po vytažení zůstane suchá.

Koláč nechte na kuchyňské mřížce vychladnout. Poté jej potřete rozpuštěným máslem a zasypte moučkovým cukrem smíchaným se skořicí. Nakrájejte a podávejte.



Kokosovo-mandlový koláč s malinami



Koláč pro hospic
2024



[instagram.com/buchta_v_troube](https://www.instagram.com/buchta_v_troube)
www.buchtavtroube.cz





INGREDIENCE

- 150 g másla + kousek navíc na vymazání formy
- 4 vejce
- 120 g mletých mandlí
- 120 g strouhaného kokosu
- 140 g třtinového cukru
- 70 g hladké (špaldové) mouky
- 1 lžičku kypřicího prášku
- špetku mleté vanilky
- špetku soli
- 200 g malin (můžou být i mražené)
- 15 g plátkových mandlí (nemusí být)
- pečicí papír



POSTUP

Všechny suroviny z lednice vyndejte hodinu před přípravou koláče.

Boky koláčové nebo dortové formy o velikosti 22 až 24 cm vymažte máslem a na dno položte pečicí papír. Rovnou si také rozpustíte máslo, které nechte zchladnout. Začněte si předehřívat troubu na 180 °C (horní a spodní ohřev).

V jedné větší míse metlou prošlehejte zchladlé máslo s vejci. V další větší míse promíchejte mandle, kokos, cukr, mouku, kypřicí prášek, vanilku a sůl. Obě části těsta spojte a vymíchejte hladké hutné těsto. Do těsta přisypte $\frac{2}{3}$ malin a vmíchejte je do těsta. Snažte se je vmíchat rychle, aby se těsto neobarvilo narůžovo.

Těsto přendejte do koláčové nebo dortové formy, lehce uhladte. Nahoru nasypete zbytek ovoce a přisypte také mandlové plátky.

Pečte asi 55–70 minut. Před vyndáním vyzkoušejte propečenost těsta vpichem špejle. Pokud je špejle po vytažení z těsta suchá, koláč je hotový.

Před krájením nechte vychladnout na mřížce.





**Diecézní
charita Brno**

Diecézní charita Brno prostřednictvím svých deseti oblastních Charit (Blansko, Brno, Břeclav, Hodonín, Jihlava, Rajhrad, Tišnov, Třebíč, Znojmo a Žďár nad Sázavou) pečuje o lidi v závěru jejich života. Jejím posláním je prostřednictvím zdravotní, sociální, psychologické a duchovní podpory umožnit těžce a nevyléčitelně nemocným prožít poslední období svého života doma, v kruhu svých blízkých. Sbírka Koláč pro hospic přibližuje veřejnosti význam hospicové a domácí zdravotní péče v životě člověka.

Děkujeme za Vaši podporu.

www.kolacprohospic.cz

Diecézní charita Brno
třída Kpt. Jaroše 1928/9, 602 00 Brno