



### Dunajské vlny

1 hera  
6 žloutků  
20 dkg mouč. cukru  
35 dkg hl. mouky  
1 prášek do pečiva  
máslový krém (stačí i uvařený vanil. pudink nebo ušlehaný tvaroh)

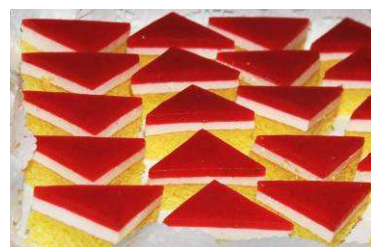
sníh ze 6 bílků  
trocha vlahého mléka  
meruňkový kompot  
čokoládová poleva  
2 lžičky kakaa

Heru, žloutky a cukr utřeme, přidáme hl. mouku, prášek do pečiva, podle potřeby mléko a vypracujeme tužší těsto, do kterého vmícháme ručně sníh ze 6 bílků. Polovinu těsta nalijeme na vymazaný plech. Do druhé poloviny přidáme kakao, trochu mléka a natřeme na těsto světlé. Poklademe na měsíčky nakrájenými meruňkami a dáme upéct. Na vychladlou buchtu natřeme krém (pudink, tvaroh, ...) a navrch nalijeme čokoládovou polevu. Po ztuhnutí krájíme na řezy.

### Jahodové řezy I.

15 dkg polohrubé mouky  
1 lžice solamylu  
1 a ½ lžičky kypřicího prášku do pečiva  
4 velká vejce  
3 lžice horké vody  
15 dkg pískového cukru  
4 dkg tuku  
tuk a hrubá mouka na plech

Náplň I.  
3 lžice mleté želatiny  
300 ml vody  
200 ml jahodové šťávy  
35 dkg jahod  
2 lžice moučkového cukru



Na ozdobu:  
ušlehaná šlehačka  
meduňka

Náplň II.  
40 dkg husté zakysané smetany  
1 lžice moučkového cukru  
4 lžice ušlehané šlehačky

Mouku prosejeme se solamylem a kypřícím práškem do mísy. Oddělíme žloutky a našleháme je s vodou a polovinou dávky cukru do husté pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh a po dávkách do něj zašleháme zbylý cukr. Do žloutkové pěny vešleháme změkklé kousky tuku a moučnou směs, pak po částech přimícháme sníh. Těsto nalijeme na plech, rozetřeme a v troubě vyhřáté na 180°C upečeme. Želatinu přelijeme 150 ml vody, po nabobtnání ji ve vodní lázni rozpustíme. Polovinu želatinového roztoku zředíme zbylou vodou a do poloviny vmícháme šťávu. Necháme si stranou 5 dkg pěkných jahod a ostatní rozmixujeme a ochutíme lžící cukru. Hmotu můžeme ještě propasírovat přes husté síto, abychom zachytili jádérka. Zakysanou smetanu a zbylý cukr našleháme spolu s neochucenou želatinou a po lžících vmícháme šlehačku. Směs rozetřeme na vychladlý piškotový korpus a necháme ztuhnout. Šťávou ochucenou želatinu promícháme s rozmixovanými jahodami a hmotu rozetřeme na zakysanou smetanu. Po ztuhnutí moučník podélně rozkrojíme na poloviny a pruhy, pak nakrájíme na trojúhelníky. Každý dílek ozdobíme šlehačkou, jahodami a lístky meduňky.

### Jahodové řezy II.



6 žloutků  
10 dkg moučkového cukru  
3 jahodové pudinkové prášky  
½ balíčku prášku do pečiva  
sníh ze 6 bílků  
marmeláda  
piškoty  
černá káva

Krém:  
¼ mléka  
1 jahodový pudink  
10 dkg cukru  
1 kostka másla  
2 lžice Ramy

Utřeme žloutky a moučkový cukr. Přidáme jahodové pudinkové prášky, prášek do pečiva, sníh a upečeme. Vychladlé těsto namažeme marmeládou a poklademe piškoty namočenými v černé kávě. Připravíme si krém z mléka, uvařeného jahodového pudinku a cukru. Do vychladlé směsi přidáme máslo a Ramu. Nakonec polijeme čokoládou.

### Ořechové řezy se šlehačkou

7 bílků  
4 žloutky  
7 lžic cukru  
5 lžic polohrubé mouky  
½ prášku do pečiva  
7 lžic mletých ořechů  
mleté ořechy a čokoláda na posypání  
400 ml smetany ke šlehání (nebo 2 šlehačky v prášku)

Krém:  
500 ml mléka  
1 vanilkový cukr  
3 žloutky  
20 dkg moučkového cukru  
3 vrchované lžice polohr. mouky  
25 dkg másla



Bílky s cukrem ušlehejte do hustého sněhu. Přišlehejte postupně žloutky. Prosátou mouku s práškem do pečiva a ořechy zlehka vmíchejte do hmoty. Těsto vlijte do vymazaného a vysypaného plechu s vyšším okrajem a vložte do trouby vyhřáté na 180°C. Moučník upečte a nechte vychladnout. Z mléka, žloutků a polohrubé mouky uvařte hustou kaši, vmíchejte do ní vanilkový cukr a za občasného míchání ji nechte vychladnout. Změkklé máslo utřete s moučkovým cukrem a postupně do něj zašlehejte kaši. Krémem natřete vychladlý korpus. Ušlehejte tuhý šlehačku, natřete ji na krém, posypte ořechy a nastrouhanou čokoládou, uložte do chladu, aby moučník ztuhl. Potom nakrájejte na řezy.



## Medové ořechové řezy

50 dkg hladké mouky  
20 dkg moučkového cukru  
20 dkg Hery  
2 vejce  
2 lžíce medu  
2 lžičky jedlé sody

Ořechová směs:  
30 dkg nasekaných ořechů  
10 dkg krystalového cukru  
2 lžíce medu  
12 dkg másla

Krém: 1 vanilkový pudink, 10 dkg cukru, ¼ l mléka, 1 máslo

Těsto zpracujeme a rozdělíme na dvě části. Rozválíme přímo na pečícím papíru. Připravíme si ořechovou směs, kterou dáme na pánev a krátce podusíme na mírném ohni. Jednu placku upečeme a na druhou dáme ořechovou směs a též upečeme. Uvaříme pudink a utřeme s máslem a poté obě upečené placky spojíme tímto krémem.

## Kokosové řezy I.

6 lžic polohrubé mouky  
5 vajec (z bílků sníh)

6 lžic cukru krystal  
½ prášku do pečiva

Těsto namícháme a upečeme 2 placky. Jednu placku rozdrobíme do mísy a přidáme 20 dkg nutely a rum dle chuti. Smícháme, namažeme na druhou placku a dáme do chladna. Připravíme si 20 dkg strouhaného kokosu, který spaříme s ¾ hrnkem horkého mléka a dáme vychladnout. Do vychladlého kokosu přimícháme 1 máslo a cukr moučku dle chuti. Namažeme na placku s nutelou a postříkáme čokoládou. Dáme ztuhnout a krájíme na řezy.



## Kokosové řezy II.

22 dkg másla  
22 dkg cukru  
6 žloutků  
12 dkg výběrové mouky  
2 lžíce kakaa  
prášek do pečiva  
sníh z 6 bílků  
3 balíčky piškotů  
3 lžíce marmelády  
2 dcl rumu  
3 dcl sirupu

Poleva:  
10 dkg čokolády na vaření  
12,5 dkg Ivy  
1 lžíce cukru  
1 lžíce kakaa  
1 lžíce pudinkového prášku



25 dkg kokosu  
25 dkg másla  
20 dkg cukru  
2 dcl mléka

Utřeme máslo, cukr a žloutky a přidáme mouku, kakao, prášek do pečiva a sníh. Těsto nalijeme na velký vymazaný a vysypaný plech. Upečené potřeme rybízovou marmeládou. Piškoty pokapeme rumem, sirupem a smícháme s marmeládou. Řádně provlhlčené navrstvíme na těsto. Kokos spaříme horkým mlékem, máslo utřeme s cukrem. Po vychladnutí kokosu, smícháme dohromady a navrstvíme na punčovou hmotu. Nakonec polijeme čokoládovou polevou, kterou jsme naháli ve vodní lázni. Krájíme druhý den.

## Kokosové řezy III.

6 žloutků  
12 dkg polohrubé mouky  
20 dkg cukru krupice  
sníh ze 6 bílků

1. těsto:  
3 sáčky piškotů  
1 sklenička červeného sirupu  
1 sklenička rumu (dle chuti)

2. těsto:  
25 dkg kokosu  
2 dl mléka

25 dkg másla  
20 dkg práškového cukru

Ze žloutků, mouky, cukru a sněhu uděláme piškot a upečeme. Připravíme si těsto č. 1: umeleme piškoty, polijeme je rumem, přidáme sirup a utřeme (podle potřeby přidáme trochu mléka.) Dále si připravíme těsto č. 2: spaříme kokos horkým mlékem a necháme vychladnout, pak jej smícháme s utřeným máslem a cukrem. Upečený piškot po vychladnutí potřeme zavařeninou (dle vlastního výběru) a poté na něj navrstvíme těsto č. 1 a těsto č. 2. Nakonec polijeme čokoládou.



## Martiny řezy

4 vejce  
25 dkg cukru krupice  
10 lžic studené vody  
20 dkg polohrubé mouky

citrónová kůra  
10 dkg mletých ořechů  
½ prášku do pečiva  
meruňková zavařenina

Krém: 3 lžíce moučkového cukru, 1 máslo (do ½ krému vmícháme rozpuštěnou ½ čokolády na vaření).



Ušleháme žloutky s cukrem, přidáme mouku, vodu, prášek do pečiva a nakonec ručně vmícháme ořechy a sníh ze 4 bílků. Upečenou placku rozkrojíme na plechu na 2 poloviny. Na 1 placku natřeme nejprve meruňkovou zavařeninu a potom ½ máslového krému, přiklopíme 2 plackou a navrch natřeme druhou ½ máslového krému, do kterého jsme vmíchali čokoládu na vaření, ozdobíme celým ořechem.

## Tiramisu

Krém:  
2 šlehačky  
2 pomazánková másla  
1 měkký tvaroh  
10 dkg práškového cukru

72 ks cukrářských piškotů  
rum  
uvařená silná káva  
kakao



Ušleháme dohromady šlehačky, pomazánková másla, tvaroh a cukr. Položíme na plech nebo táč 36 cukrářských piškotů, pokropíme je rumem a kávou, pomazáme krémem. Dáme další vrstvu piškotů (napříč první vrstvy), opět pokropíme rumem a kávou a pomazáme krémem. Navrch posypeme kakaem.

## Žerba



### 1. Těsto:

50 dkg hladké nebo polohrubé mouky  
15 dkg cukru  
25 dkg másla  
2 lžíce zakysané smetany  
1 kávová lžička sody

1 kostka droždí (42 g)  
2 žloutky  
1 vejce  
trochu soli

2. Sypká směs: 15 dkg mletých vlašských ořechů, 1 lžička skořice, 15 dkg cukru  
3. Marmeláda nebo džem, nejlépe meruňkový

Těsto hned po zadělání rozdělíme na 3 díly. Tence vyválenou první placku dáme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech, potřeme džemem a posypeme polovinou směsí. Na to dáme druhou placku, opět potřeme džemem a posypeme a přikryjeme třetí plackou. Vše necháme 1 hodinu odpočinout. Pečeme při 180°C 30 minut. Na vlažnou upečenou žerbu natřeme čokoládovou polevu.

## Kynuté ořechové řezy

50 dkg polohrubé mouky  
2 dkg droždí  
25 dkg rostlinného tuku (másla)

1 celé vejce  
2 žloutky  
1 vanilkový cukr

Ořechová směs:

15 dkg strouhaných ořechů promícháme s 25 dkg práškového cukru



Droždí rozdrobíme do mouky, přidáme rozměklý tuk, vejce, žloutky a vanilkový cukr. Zpracujeme těsto a rozdělíme na 3 díly, které rozválíme. Na vymazaný a moukou vysypaný plech dáme jednu placku, potřeme slabě zavařeninou a posypeme připravenou ořechovou směsí. Přiklopíme druhou plackou a postup opakujeme. Navrch dáme poslední placku a necháme 1 hodinu kynout. Před pečením řezy propíchneme vidličkou (to je důležité, aby se neudělaly puchýře). Po upečení polijeme čokoládovou polevou.



2 hrnky hladké mouky  
1 hrnek cukru  
1 vanilkový cukr  
1 kypřicí prášek do pečiva  
¼ hrnku oleje  
2 celá vejce  
1 ½ hrnku mléka  
kakao

## Pařížské pokušení

Krém:  
¼ l mléka  
4 dkg kakaa  
3,5 dkg hladké mouky  
10 dkg másla  
15 dkg moučkového cukru  
3 dkg kakaa

Vypracujeme těsto a upečeme. Z mléka, kakaa a mouky uvaříme kaši. Vyšleháme máslo s cukrem a kakaem a po lžících zašleháváme kakaovou kaši. Vyšleháme v krém, který natřeme na korpus. Po ztuhnutí natřeme pařížskou šlehačkou a postrouháme čokoládou.

## Tvarohové řezy s broskvemi

25 dkg polohrubé mouky  
25 dkg cukru  
10 lžic oleje  
8 lžic vlažné vody  
4 vejce (z bílků sníh)  
1 prášek do pečiva

Tvarohový krém:  
½ l mléka  
1 máslo  
2 želatiny na vaječ. tlačenu  
2 tvarohy  
2 vanilkové cukry  
8 lžic cukru krupice  
trochu rumu



Žloutky s cukrem ušleháme, přidáme olej, dále vmícháme mouku s práškem do pečiva, přidáme vodu a nakonec sníh z bílků. Nalijeme na předem vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Necháme vychladnout. Po vychladnutí piškot poklademe nakrájenými kousky broskví. Na přípravu krému převaříme mléko, rozpustíme v něm máslo, přidáme želatiny na vaječnou tlačenu, předem namočené v hrnečku mléka a rozmícháme. Do mixéru dáme tvaroh, vanilkový cukr, cukr krupici a trochu rumu, zalijeme převařeným mlékem se želatinou a rozmixujeme. Ihned nalijeme na připravený piškot s broskvemi a necháme ztuhnout.



### Řez „HARLEKÝN“

22 dkg cukru moučka  
22 dkg másla nebo Hery  
6 vajec (z bílků sních)

12 dkg polohrubé mouky  
2 lžice kakaa  
¾ prášku do pečiva

Utřeme cukr, máslo a žloutky, přidáme mouku, kakao, prášek do pečiva a sních. Upečeme placku. Připravíme si tmavou šlehačku: 2 šlehačky svaříme s cukrem moučka a kakaem podle chuti a barvy, necháme vychladnout a šleháme druhý den. Dále si připravíme bílou šlehačku: 1 šlehačku ušleháme se ztužovačem. Na placku střídavě nastříkáme tmavou a bílou šlehačku.

### Řezy oříškové

25 dkg rozpuštěného másla  
půl skleničky vody  
půl skleničky rumu  
2 skleničky pískového cukru  
2 lžice kakaa

1 vanilkový cukr  
4 vejce  
1 ½ sklenice polohr. mouky  
1 ½ sklenice hladké mouky  
1 prášek do pečiva

Smícháme máslo, vodu, rum, cukr, kakao a vanil. cukr a sklenici této hmoty si odlijeme zvlášť. Do zbytku přidáme vejce, mouky a prášek do pečiva. Nalijeme na vymazaný plech. Po upečení na horké nalijeme odlitou sklenici hmoty a posypeme ořechy nebo kokosem.



### Perník s pudinkem a ovocem



30 dkg polohrubé mouky  
20 dkg cukru  
6 lžic oleje  
1 vejce  
2 lžice kakaa

1 kypřicí prášek  
1/3 l teplého mléka  
lžička skořice  
3 lžice povidel  
1 čokoládový pudink (0,5 litru mléka, cukr)

Všechny ingredience (kromě pudinku) smícháme v těsto. Pudink uvaříme a neupečené těsto na plechu jím pocákáme. Upečeme, zdobíme různým ovocem, šlehačkou atd.

### Trojí mls

Náplň:  
2 vanilkové pudinky  
½ l mléka  
2 vanilkové cukry  
10 dkg cukru moučky  
15 dkg másla

2 vejce (z bílků sních)  
1 dcl oleje  
10 dkg cukru moučky  
¼ l mléka  
2 lžičky kakaa  
1 prášek do pečiva  
30 dkg hladké mouky



Karamelový krém:

1 salko-uzavřené vaříme ve vodní lázni dvě hodiny den dopředu.

2 balení BEBE sušenek, máslo, čokoláda

Žloutky vymícháme s cukrem, přidáme kakao, olej, mléko, mouku s práškem do pečiva a sních z bílků. Těsto nalijeme na plech a upečeme. Uvaříme pudink. Všleháme máslo a cukr. Náplň natřeme na upečený korpus. Na náplň pokládáme BEBE sušenky, rozetřeme karamelový krém a polijeme čokoládou.



### Řezy od Petrušky

5 vajec  
10 dkg cukr krystal  
8 dkg polohrubé mouky  
2 dkg kakaa  
2 lžice vlažného másla  
piškoty, rum

Náplň:  
¼ l mléka  
3 lžice hrubé mouky  
12 dkg cukru  
12 dkg másla

Ušleháme sních. Do sněhu zašleháme cukr, pak žloutky, zamícháme mouku s kakaem a nakonec máslo. Upečeme. Uvaříme si mléko a hrubou mouku. Přidáme cukr a máslo. Placku rozkrojíme na dva pláty. Na jeden natřeme krém a poklademe piškoty větší ploškou nahoru. Pokapeme rumem a potřeme zbylým krémem. Položíme druhý plát navrch a polijeme čokoládovou polevou.

### Řezy s rumovou nádivkou

22 dkg másla  
22 dkg práškového cukru  
6 vajec  
12 dkg polohrubé mouky  
½ prášku do pečiva  
10 lžiček kakaa

Nádivka:  
22 dkg rozemletých ořechů  
15 dkg práškového cukru  
1-2 skleničky rumu



Připravíme si těsto a upečeme jej. Společně smícháme ořechy, cukr a rum a vše natřeme na upečenou placku. Polijeme čokoládovou polevou a posypeme ořechy.