

## Recepty

### Ukázky „kuchařského umění“ žáků byly upečeny podle těchto receptů:

#### Buchta s kokosem

2 vejce, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, ½ hrnku oleje, 1 hrnek kokosu, ½ hrnku moučkového cukru, šlehačka.

Vejce ušleháme s cukrem, přidáme mléko, mouku, prášek do pečiva a olej. Těsto nalijeme na plech a posypeme směsí kokosu a polovinou hrnku moučkového cukru. Upečené ihned polijeme smetanou.

#### Jablková bábovka s ořechy

Smícháme 18 dkg tuku – Héra, 18 dkg mouky ( polovina hrubé a polovina hladké), 18 dkg cukru, 3 celá vejce, lžička skořice, 3 na kostičky nakrájená jablka, půl prášku do pečiva. Dobře vymažeme a vysypeme bábovkovou formu a do každého hřbetu dáme ořechy.

#### Želatinové řezy

Piškot: 4 vejce, 2 vanilkové cukry, 3 lžíce cukru krupice, 3 lžíce oleje, 3 lžíce horké vody, 4 lžíce polohrubé mouky

Krém: ½ l mléka, 2 pudinky, 1 vanička tvarohu, 2 vanilkové cukry, 2 lžíce moučkového cukru, 12 – 15 dkg másla – uvařit pudink, do horkého zašlehat máslo, vaničku tvarohu, 2 lžíce cukru.

#### Buchta Margot

1 čokoláda Margot, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, ½ hrnku mléka, ½ hrnku oleje, 1 prášek do pečiva, 2 vejce

Rozšleháme vejce v mléce, přidáme nastrohanou čokoládu, cukr, olej, mouku, prášek do pečiva. Plech vymažeme a vysypeme kokosem, pečeme na 180 stupňů, po upečení polijeme čokoládovou polevou.

Poleva – čokoláda na vaření, tuk, rozpustit ve vodní lázni..

## Měkké vánoční perníčky

### Ingredience:

2 ks vejce  
1 lžička perníkového koření  
50 g medu  
1 lžička sody  
325 g hladké mouky  
25 g másla  
1 lžíce kakaa  
125g cukru moučka

### Poleva

1 ks bílek  
100 g cukru moučka  
1 lžička citronové šťávy

### Postup přípravy receptu

Sypké suroviny smícháme na vále, přidáme vše ostatní a vypracujeme těsto. Můžeme ho hned vyválet a vykrajovat tvary.

Perníčky pečeme ve vyhřáté troubě. Hned po vytažení z trouby potřeme perníčky rozšlehaným vejcem a necháme vychladnout.

Na polevu přesejeme moučkový cukr, který vyšleháme s bílkem a lžičkou citronové šťávy. Měkké perníčky ozdobíme podle fantazie a necháme zaschnout.

