

Pracovní výchova 7. třída

Bábovka Margot

- 1 čokoláda Margot (nastrouhat)
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 šlehačka
- 2 vejce
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžíce oleje
- mléko dle potřeby (polotekuté těsto)

postup:

- ušlehat vajíčka s cukrem, přidat ostatní
- nakonec nastrouhanou čokoládu
- mohou se přidat rozinky, ořechy

poleva:

- 50 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce kakaa
 - vše míchat na páře, nalít ještě teplé
 - může se posypat kokosem

Banánový dort

Těsto:

- 300 g krystalového cukru
- 245 g hladké mouky
- 3 lžíce kakaa
- 1 a ½ lžičky prášku do pečiva
- 1 a ½ lžičky **jedlé soli**
- 2 vejce
- 1 hrnek rozmačkaných banánů (2 středně velké)
- 240 ml teplé vody
- 120 ml mléka
- 120 ml oleje

Postup:

Přehřejeme troubu na 180.

Vyložíme pečícím papírem dortovou formu.

- 1) V jedné míse smícháme cukr, mouku, kakao, prášek do pečiva, sodu.
- 2) V druhé smícháme všechny mokré ingredience.
- 3) Mokrou směs nalijeme na suchou.
- 4) Necháme vychladnout a polijeme krémem.

Krém – Ganache:

Zahřejeme smetanu a do té nalámeme čokoládu.

Mícháme tak dlouho, než se čokoláda rozpustí.

Jablečný štrúdl na plech

Těsto:

- 1 tvaroh
- 1 hera (netavit!)
- 250 g mouky

Náplň:

- 2xvanilkový pudink (nevařit)
- trochu cukru
- trochu skořice
- Jablka – nastrouhat

Postup:

- 1) Vypracovat tuhé těsto a rozdělit na dvě poloviny, vyválet.
- 2) Do mísy nahrubo nastrouhat jablka, smíchat s práškem pudinku, cukrem a nanést na vyválené těsto.
- 3) Přikrýt druhým vyváleným těstem a potřít vajíčkem.
- 4) Pečeme v předehřáté troubě cca 20 min.

Nepečený jablečný dort

- 1 kg jablek, oloupaných a pokrájených na kostky
- 8 lžic krystalového cukru
- 2–3 hřebíčky
- 2 balíčky vanilkového pudinku v prášku
- 1 balíček dětských piškotů
- 2 lžičky citronové šťávy

Postup:

- 1) Jablka zalijte 200 ml vody, oslad'te, přidejte hřebíčky a citronovou šťávu a přiveďte k varu.
- 2) Vařte pět minut, vyjměte hřebíček, pak hmotu párkrát projed'te št'ouchadlem na brambory tak, aby některá jablka byla rozdrčená a některá ještě pevná.
- 3) Pudink rozmíchejte v 400 ml studené vody a vlijte do jablečné směsi. Přiveďte k varu a za stálého míchání vařte dvě minuty.
- 4) Dortovou formu vypláchněte studenou vodou, vyložte vrstvou piškotů, zalijte třetinou jablečné směsi a stejným způsobem vytvořte další vrstvy. Nechte ztuhnout, vychladnout, opatrně vyklopte.

PERNÍK S JABLKY

45 dkg polohrubé mouky
32 dkg cukru
45 dkg jablek (nastrouhat)
1 prášek do pečiva (lépe do perníku)
2 vejce
4 lžíce kakaa
16 dkg másla (nebo hera)
trochu skořice
rozředit mlékem

Postup:

- 1) Rozpustíme tuk
- 2) V míse smícháme: vejce + cukr + jablka + kakao + skořice
- 3) Přidat mouku s práškem do pečiva
- 4) Rozředit mlékem
- 5) Vkládáme do rozehřáté trouby

Píškotové těsto

6 vajec
6 lžic horké vody
25 dkg cukru krupice
30 dkg polohrubé mouky
1 lžička prášku do pečiva

Žloutky šlehat s horkou vodou a cukrem do pěny, postupně přidávat mouku s práškem do pečiva, a nakonec lehce vmíchat sníh ze 6 bílků. Troubu předehřát na 170 st., po vložení těsta péct 20 min. při pootevřených dvířkách (stačí špejle). Pak troubu zavřít a dopéct 10-15 min. /180 st. a ihned vyklopit.

Tvarohové ovocné knedlíky

Suroviny:

1 vejce
80 g másla
40 g cukru
250 g měkkého tvarohu (v alobalu)
200 g hrubé mouky
špetka soli
švestky

Postup:

1. Vytvoříme těsto.
2. Na pomoučeném vále vyválíme placku, vyřezáváme čtverečky, které plníme ovocem.
3. Knedlíky vaříme 5–7 minut v mírně osolené vodě.

Olejevá bábovka (hrníčková)

1 hrnek cukru
4 vejce
1 hrnek mléka
½ hrnku oleje
2,5 hrnku polohrubé mouky
1 vanilkový cukr
½ pytlíčku prášku do pečiva

Postup:

- 1) Ušleháme vajíčka a cukr.
- 2) Přidáme olej, mléko, mouku, kypřicí prášek – vše šleháme šlehačem.
- 3) Do vymazané formy nalijeme ½ těsta.
- 4) Do zbylé půlky nasypeme 1 až 2 lžíce kakaa.
- 5) Zamícháme a nalijeme do formy.
- 6) Pečeme cca. 45 min.