

Bude dneska buchta?

60 sladkých receptů
pro každou příležitost

Kristýna Bubeníková

© PRESS

Bude dneska buchta?

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



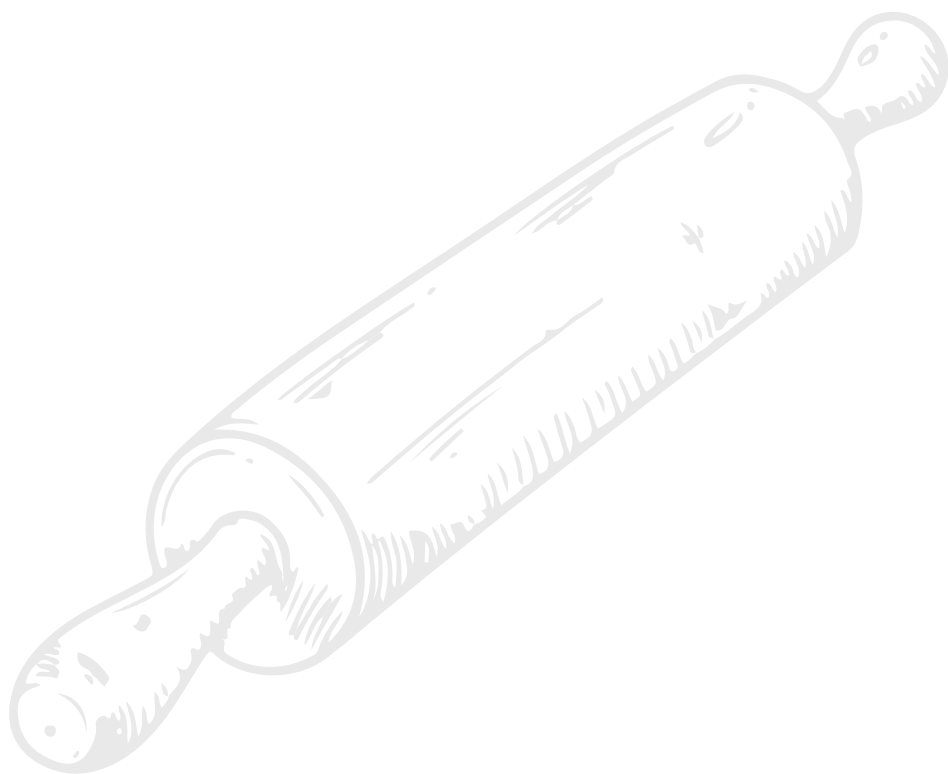
Kristýna Bubeníková
Bude dneska buchta? – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Bude dneska buchta?

Kristýna Bubeníková



Text © Kristýna Bubeníková, 2023
Photos © Jan Bubeník, 2023
Illustrations © StudioBArtDesign, 2023

ISBN tištěné verze 978-80-264-4738-2 (1. vydání, 2023)
ISBN e-knihy 978-80-264-4756-6 (1. zveřejnění, 2023) (ePDF)

Tuto knihu věnuji především svým dvěma dětem. Eliško, Honzíku, ať je pro vás vzpomínkou na pečení se mnou v kuchyni, na míchání těsta, na to, jak jsme netrpělivě čekali, až bude buchta upečená a budeme ji moci ochutnat. Ať vám připomíná dobroty, které vás provázely celé dětství.

A samozřejmě je kuchařka věnována všem, kteří mají rádi tradiční a poctivé pečení. Kteří s láskou vzpomínají na babiččiny a maminčiny moučníky a dezerty a na některé už třeba pozapomněli. Možná je najdou právě v mé knize.

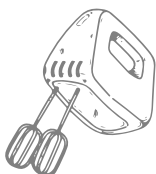
Obsah



Bábovky 11

Extra čokoládová bábovka s kávou	12
Mechová bábovka	14
Banánová bábovka	16
Cuketová bábovka	18
Kynutá bábovka s ořechovou nádivkou	20
Tvarohová bábovka	22
Granko bábovka	24
Kokosová bábovka	26
Prezidentská bábovka	28
Citronová bábovka	30

Buchty na plech 33



Píchaná buchta	34
Perník	36
Šalamounova buchta	38
Kuličková buchta	40
Makovec	42
Bublanina s ovocem	44
Buchta z Coca-Coly	46
Buchta Raffaello	48
Buchta Vysočina	50
Prosedlá tvarohová buchta	52

Řezy a rolády 55



Roláda babi Vlasty	56
Hraběňčiny řezy	58
Štrúdl	60
Ovocný řez se želatinou	62
Ořechové žloutkové řezy	64
Ananasová rozkoš	66
Roláda jako peříčko	68
Afrika řezy	70
Kardinálový řez	72
Eskymo řezy	74

Malé moučníky ke kávě77



Koblížky	78
Čokoládovo-banánové muffiny	80
Křehké koláčky ze tří ingrediencí	82
Jemné čokoládové muffiny	84
Babiččiny košíčky.....	86
Laskonky.....	88
České buchty	92
Šlehačkové rohlíčky.....	94
Kremrole	96
Šišmáky	98

Koláče101



Sypaný jablečný koláč	102
Obrácený švestkový koláč	104
Bramborový koláč s jablky.....	106
Hruškový koláč se zakysanou smetanou	108
Makový koláč se švestkami	110
Rybízový koláč se sněhem.....	112
Mřížkový koláč	114
Borůvkový koláč.....	116
Opavský tvaroháč	118
Makový drobenkový koláč.....	120

Dorty123



Špička dort	124
Medový dort	126
Nepečený tvarohový dort.....	128
Krtkův dort.....	130
Margot.....	132
Narozeninový dort	134
Míša dort	138
Fanta dort	140
Punčák	142
Nepečený jablečný dort	146



Úvod

Také vaše vzpomínky na dětství doprovází vůně čerstvě upečené bábovky nebo chuť borůvkového koláče s drobenkou? Doznívá vám v uších maminčin či babiččin smích, při kterém jste jim pomáhali míchat těsto na buchtu?

Já mám tyto vzácné okamžiky zaryté hluboko v srdci a provází mě celý život. Vaření a pečení se postupně stalo mým obrovským koníčkem a relaxem. Ráda při pečení používám poctivé ingredience – máslo, sádlo, klasický cukr. Miluju buchty na plech, které ale nesmí být suché a dusivé. Zbožňuju řezy a koláče, jež mě vracejí zpátky do dětství. Nejvíc si užívám ten moment, kdy z kuchyně zavoní moje čerstvě upečená bábovka a celá rodina se sejde u kávy, baští dezert a povídá si.

Původně jsem založila blog www.kristynabubu.cz, který jsem koncipovala jako takovou internetovou kuchařku. A vy, čtenáři, jste na blog úžasně reagovali, posílali mi fotografie hotových jídel připravených podle mých receptů a já jsem začala snít o papírové podobě knihy. A vy ji teď držíte v ruce.

Všechny recepty v této kuchařce jsou pro mě velice cenné, spousta z nich se u nás dědí z generace na generaci. Jsou snadné na přípravu a složené ze surovin, které běžně koupíme v každém obchodě. Zvládne je připravit opravdu každý. Možná jste už na nějaký moučník, který pekla dříve vaše babička či maminka, zapomněli. Pokud jej v mé knize najdete a radostí vám zazáří oči, budu šťastná. Na některé recepty se prostě nesmí zapomenout!

Přeju vám spoustu zábavy při pečení, pohody a nezapomenutelných chviliek nad hotovými dobrůtkami a až se vás kdokoliv zeptá: „Bude dneska buchta?“, víte, co odpovědět. Stačí si jen vybrat z šedesáti jednoduchých receptů.

Tak příjemné pečení! :-)

S láskou



Bude dneska buchta?



Bábovky

Extra čokoládová bábovka s kávou

Mechová bábovka

Banánová bábovka

Cuketová bábovka

Kynutá bábovka s ořechovou nádivkou

Tvarohová bábovka

Granko bábovka

Kokosová bábovka

Prezidentská bábovka

Citronová bábovka

EXTRA ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA S KÁVOU

Tato tmavá bábovka chutí připomíná brownies.
Pro všechny milovníky čokolády je jako stvořená!

Suroviny

na těsto

(hrnek o velikosti 250 ml)

- na kávu: 250 ml vody + 1,5 polévkové lžíce rozpustné kávy
- 3 vejce
- 1 hrnek cukru krupice
- 3/4 hrnku oleje
- 2,5 hrnku hladké mouky
- 3/4 hrnku kakaa
- 1 kávová lžička sody
- 0,5 lžičky soli
- 100 g nasekané tmavé čokolády
- sádlo na vymazání a polohrubá mouka na vysypání formy

na polevu

- 100 ml 33% smetany ke šlehání
- 100 g tmavé čokolády

Postup

Uvaříme si silnou kávu a necháme ji vychladnout.

Připravíme si těsto na bábovku. Vejce šleháme s cukrem asi minutu, poté přidáme vychladlou kávu a olej a znovu vše prošleháme. V jiné míse smícháme mouku, kakao, sodu a sůl. Sypkou moučnou směs přisypeme k tekuté a celé ještě jednou prošleháme mixérem. Vznikne nám krásně hladké lesklé těsto. Nakonec přidáme do těsta nasekanou čokoládu a dobře promícháme.

Těsto vylijeme do vymazané a vysypané formy na bábovku. Vložíme ji do trouby vyhřáté na 160 °C a pečeme pozvolna asi 50 minut. Zkusíme špejlí, zda je upečená, jakmile se těsto nelepí, je hotová. Po vyndání z trouby necháme bábovku 10 minut odpočinout a poté ji vyklopíme na servírovací táč či talíř.

Jakmile bábovka vychladne, můžeme ji polít čokoládovou polevou: V kastrůlku si ohřejeme smetanu tak, aby byla horká (ale nevařila se), odstavíme ji ze sporáku, přidáme do ní nalámanou čokoládu a chvíli počkáme, až čokoláda změkne. Poté metličkou dobře promícháme, čokoláda se smetanou se spojí a vznikne nám pěkná poleva. Tou bábovku polijeme a necháme ztuhnout.

TIP: Politou bábovku můžete na závěr dozdobit například jedlými sušenými květy.



MECHOVÁ BÁBOVKA

Mechová bábovka dostala název díky svým vlastnostem – je měkoučká a nadýchaná jako mech. Díky dvoubarevnému těstu má v řezu krásný vzor a právě ona je pro mě symbolem tradičních bábovek.

Suroviny

na těsto

- 4 vejce
- špetka soli
- 200 g cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 125 ml oleje
- 125 ml vlažné vody
- 200 g hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 vrchovatá lžice kakaa
- sádlo na vymazání a polohrubá mouka na vysypání formy

Postup

Vejce si rozdělíme na bílky a žloutky. Bílky vyšleháme se špetkou soli do pevného sněhu a prozatím odložíme stranou. Žloutky šleháme spolu s oběma cukry do pěny. Postupně přilijeme olej a vodu, stále šleháme. Přisypeme mouku smíchanou s kypřicím práškem a vše opět prošleháme. Nakonec už jen opatrně sěrkou vmícháme sníh z bílků.

Z hotového těsta si odlijeme kousíček (asi 1/3) vedle do misky, přidáme kakao a dobře promícháme. Do vymazané a vysypané formy nalijeme část světlého těsta, poté tmavé těsto (to můžeme nožem celé „projet“ skrz to světlé, aby se vytvořil krásný vzor) a na něj dolijeme zbytek toho světlého.

Bábovku pečeme pozvolna na 160 °C asi hodinu. Poté zkusíme špejlí, zda je upečená, jakmile se těsto nelepí, bábovku vytáhneme. Necháme ji asi 10 minut odpočinout a opatrně vykloupíme na připravený servírovací táč či talíř.

TIP: Pokud nemáte kakao či jej nechcete použít, nemusíte. Bábovka bude pouze světlá a také výborná.

