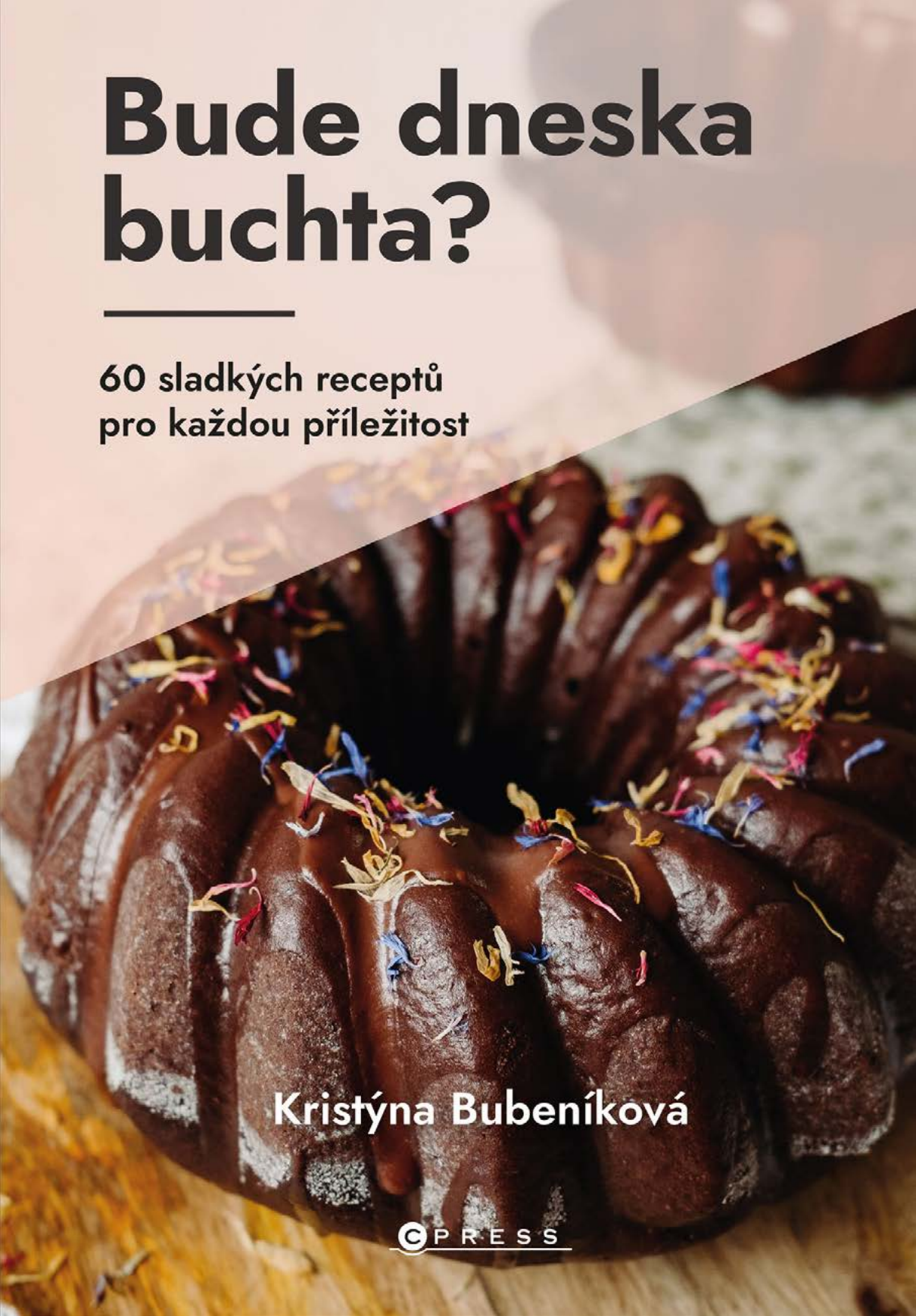
Bude dneska buchta?

60 sladkých receptů
pro každou příležitost



Kristýna Bubeníková

CPRESS

Bude dneska buchta?

Vyšlo také v tištěné verzi

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

CPRESS

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

CPRESS

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)

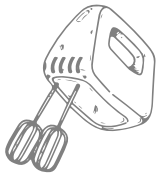
Tuto knihu věnuji především svým dvěma dětem. Eliško, Honzíku, ať je pro vás vzpomínkou na pečení se mnou v kuchyni, na míchání těsta, na to, jak jsme netrpělivě čekali, až bude buchta upečená a budeme ji moci ochutnat. Ať vám připomíná dobroty, které vás provázely celé dětství.

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
Hraběnčiny řezy 58
Štrúdl 60
Ovocný řez se želatinou 62
Ořechové žloutkové řezy 64
Ananasová rozkoš 66
Roláda jako peříčko 68
Afrika řezy 70
Kardinálovy řezy 72
Eskymo řezy 74

Malé moučníky ke kávě 77

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

Koláče 101

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

Dorty 123

Špička dort 124
Medový dort 126
Nepečený tvarohový dort 128
Krtkův dort 130
Margot dort 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 chvilek 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 tác 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 zatuhnout.

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 lžíce 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 stěrkou 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 vyklopíme na připravený servírovací tác či talíř.

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