




Další recepty z koláčové soutěže 2015

 <p>SUROVINY: 500 g syrové řepy 100 g másla + na vymazání 200 g tmavé čokolády, nejlépe 70 % 1 lžička vanilkového extraktu 250 g světlého třtinového cukru 3 vejce 100 g hladké mouky 25 g kakaa</p>	<p>čokoládové brownies z červené řepy Kláry Štaifové</p> <p>POSTUP: řepu oloupejte, nakrájejte na kusy, vložte do širší mísy a zalijte trochou vody. Mísu zakryjte potravinářskou folií a dejte na 12 minut do mikrovlnky na maximální výkon. Troubu předehřejte na 180°C, vymažte formu máslem a vyložte pečícím papírem. čokoládu nalámejte na kousky a dejte do robota. Přidejte na kostky pokrájené máslo, teplou okapanou řepu, vanilkový extrakt a vše dohledka rozmixujte. Máslo a čokoláda by se měly rozpustit. Cukr a vejce dejte do mísy a šlehačem utřete do hladké pěny. Čokoládovou směs přidejte k našlehaným vejcím a opatrně promíchejte. Přisypte mouku + kakao a zlehka promíchejte. Nalijte do pekáčku a dejte péct na 25 minut na 180°C.</p>
	<p>skořicové šneky Kláry Šinkové</p> <p>najdete na netu pod Skořicoví šneci podle Dity P. http://megvkuchyni.cz/moucniky/skoricovi-sneci-podle-dity-p/</p>
	<p>ČOKOLÁDOVÝ PUSINKOVÝ KOLÁČ paní Majorové najdete na netu https://www.varimeslucinou.cz/peceni/sladke/cokoladovy-pusinkovy-kolac/</p>

Recept na buchtu paní Majorové najdeš na

<https://www.varimeslucinou.cz/peceni/sladke/cokoladovy-pusinkovy-kolac/>