



# BEZLEPKOVÁ SMĚS NA (NEJEN) SLADKÉ PEČENÍ BAKE-A-CAKE

## PRAKTICKÉ RECEPTY NA TŘENÉ MOUČNÍKY PRO VŠEDNÍ DEN I PRO SVÁTEK

Také milujete pečení třených bábovek, koláčů, řezů a piškotů? Vychutnáváte si ten sváteční okamžik, kdy se hebká mouka sype přes síto do mísy, vejce s cukrem se mění na sametovou pěnu a bílek je tak pevný, že připomíná závěje čerstvě napadaného sněhu? Často je to ale spíš závod s časem. A pak přijde vhod rychlý a zaručený recept na nějakou osvědčenou klasiku – třeba bábovku, bublaninu nebo perník. Ať už pečete pomalu nebo ve spěchu, sáhněte po naší „**FIALOVÉ**“ směsi na pečení – přesvědčíte se, že bezlepkové pečení nemusí být záludná výzva s nejistým výsledkem, a budete si užívat čistou radost z pečení...



# OBSAH

<b>BÁBOVKA BAKE-A-CAKE</b>	<b>4</b>
<b>BROWNIES</b>	<b>5</b>
<b>KOKOSOVÁ POCHOUTKA</b>	<b>6</b>
<b>LITÝ PERNÍK</b>	<b>7</b>
<b>JOGURTOVÁ BUBLANINA</b>	<b>8</b>
<b>RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY</b>	<b>9</b>
<b>OVOCNÉ MUFFINY</b>	<b>10</b>
<b>KÁVOVÁ BUCHTA</b>	<b>11</b>
<b>JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY</b>	<b>12</b>
<b>DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ</b>	<b>13</b>
<b>MAKAŇA – MAKOVNÍK</b>	<b>14</b>
<b>PROŠÍVANÁ DEKA</b>	<b>15</b>
<b>MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ</b>	<b>16</b>
<b>VELIKONOČNÍ BERÁNEK</b>	<b>17</b>
<b>TVAROHOVÉ ŘEZY</b>	<b>18</b>
<b>SACHER DORT</b>	<b>19</b>

# BÁBOVKA BAKE-A-CAKE

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Pekli ji Spejbl s Hurvínkem i Káťa se Škubánkem. Bábovka je zkrátka klasika, bez které si řada českých domácností nedokáže představit nedělní ráno. Důkazem je nespočet receptů, které kolují z ruky do ruky i internetem. Olejová, máslová, šlehačková, oříšková, čokoládová, banánová, prezidentská . . . atd. V každém případě je to moučník, který byste měli aspoň jedenkrát za život upéct. Už proto, že voní domovem, pohodou a bezstarostným dětstvím.

## Ingredience

330 g Bezlepkové směsi na (nejen)  
sladké pečení BAKE-A-CAKE  
300 g cukru krupice  
185 ml mléka  
150 g Hery  
7 vajec  
16 g vanilkového cukru  
20 g kypřicího prášku  
kůra z ½ bio citronu nebo  
sušená šťáva z ½ citronu  
10 g kakaového prášku

## Pracovní postup

1. Uřeme žloutky, Heru, cukr a vanilkový cukr do světle žluté pěny.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE, kypřicí prášek a citronovou kůru.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh. Do žloutkové směsi postupně jemně vmícháme suchou směs, mléko, citronovou šťávu a nakonec velmi opatrně sníh z bílků.
4. 2/3 těsta přeneseme do bábovkové formy vymazané máslem a vysypané strouhaným kokosem. Do zbylého těsta vmícháme prosátý kakaový prášek a přidáme do formy. Můžeme jemně zapracovat vidličkou do světlého těsta.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C 45–60 minut. Před vyjmutím z trouby provedeme zkoušku špejlí.
6. Bábovku necháme nejprve trochu zchladnout ve formě. Poté vyklopíme na mřížku. Zchladlou bábovku pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.



# BROWNIES

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Čokoláda, čokoláda a zase čokoláda, prostě čokoládové nebe! Tahle sladká pochoutka s nádherně vláčným středem a křupavou krustičkou na povrchu se k nám dostala z Ameriky, konkrétně z Chicaga. Věřili byste, že první recept pochází už z konce 19. století? My ji milujeme s ořechy, ale kdo chce, může si udělat „pure chocolate“ variantu. Tohle prostě musíte ochutnat. God Bless America!

## Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 100 g vlašských ořechů
- 150 g másla
- 225 g čokolády na vaření
- 4 velká vejce
- 250 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkové esence
- špetka soli
- máslo a bzl. mouka na přípravu plechu
- plech (20×30 cm)

## Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 170 °C. Na plech nasypeme vlašské ořechy a pečeme je 5 minut. Necháme je vychladnout, promnutím v utěrce zbavíme slupek, které se při pečení uvolnily, a nasekáme nahrubo.
2. V horké lázni rozehřejeme máslo s nasekanou čokoládou. Odstavíme z tepla a vymícháme dohladka.
3. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem šleháme celá vejce s cukrem a vanilkovou esencí. Přidáme vychladlou čokoládu s máslem a promícháme.
4. Nakonec nasypeme do mísy směs BAKE-A-CAKE se špetkou soli a smícháme s čokoládovou hmotou a s nasekanými ořechy. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
5. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C asi 25 minut, nebo dokud se na povrchu nevytvoří křupavá kůrka. Těsto pod ní by však mělo zůstat vláčné. Před podáváním brownies nakrájíme na kostky.



# KOKOSOVÁ POCHOUTKA

Autor: Alžběta Švorcová\*

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Když ho miluješ, není co řešit. Řeč je o kokosu. Pokud patříte ke kokosofilům, je tohle ten pravý moučník pro vás. Vláčným kakaovým korpus, pořádnou vrstvou pikantní marmelády a čepice kokosového sněhu navrch! Náš tip: moučník chutná lépe druhý den, kdy se jednotlivé vrstvy krásně spojí a sníh lehounce zvlhne.

## Ingredience

### Těsto

- 240 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 žloutků
- 120 g moučkového cukru
- 180 g másla
- 1 sáček kypřicího prášku
- 50 g kakaa
- plech (22 × 31 cm)

### Kokosový sníh

- 5 bílků
- 100 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 g strouhaného kokosu

### Dokončení

- 250 g rybízového džemu

## Pracovní postup

1. V kuchyňském robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme žloutky a moučkový cukr do husté pěny. Přidáme změkklé máslo a šleháme, abychom získali hladkou hmotu. Do směsi BAKE-A-CAKE přidáme kypřicí prášek a kakao a postupně vmícháme do žloutkové hmoty.
2. Troubu předehřejeme na 170 °C. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 10–12 minut.
3. Mezitím z bílků, moučkového a vanilkového cukru ušleháme pevný sníh. Vařečkou opatrně vmícháme strouhaný kokos.
4. Předpečené těsto vyndáme z trouby a potřeme silnější vrstvou pikantního rybízového džemu. Navrch rozetřeme připravený kokosový sníh a pečeme ještě asi 15 minut.



# LITÝ PERNÍK

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Perník na plech patří k nejrychlejším a zároveň nejoblíbenějším zákuskům vůbec. Co rodina, to jiný osvědčený recept. My jsme si oblíbili tenhle s medem a švestkovými povidly. Povidla mu dopomohou k výraznější chuti a vláčnosti, med se zase postará o to, že moučník vydrží déle čerstvý. Co se týče finální úpravy moučníku, fantazii se meze nekladou. Někdo má rád výraznou chuť citrónové polevy, jiný dá přednost čokoládě. To už necháme na vás.

## Ingredience

- 300 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 150 ml mléka
- 2 vejce
- 100 g švestkových povidel
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 lžice rumu
- 150 g třtinového cukru
- 100 g medu
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 2 vrchovaté lžičky perníkového koření
- 1 lžice holandského kakaa (může být a nemusí)

## Pracovní postup

1. Vyšleháme vlažné mléko s vejci a cukrem. Za stálého šlehání postupně přidáváme med, povidla, rum a olej.
2. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem, perníkovým kořením, a pokud chceme mít moučník tmavší, přidáme i kakao.
3. Sypkou směs postupně vmícháme do tekuté, až nám vznikne hladké řidší těsto bez hrudek.
4. Menší plech (30 × 40 cm) nebo pekáček s vyššími okraji vymažeme a vysypeme, případně použijeme papír na pečení a můžeme si tento krok odpustit. Těsto nalijeme dovnitř.
5. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 5 minut, poté teplotu snížíme na 170 °C a dopečeme. Že je moučník pečený, ověříme klasickým testem špejlí. Přibližná doba pečení je 30 minut.
6. Vychladlý perník pocukrujeme moučkovým cukrem, nebo jej můžeme ozdobit citrónovou či čokoládovou polevou.



# JOGURTOVÁ BUBLANINA

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Bublanina, to je léto. A léto, to jsou prázdniny – třeba u vás na chalupě. Cítíte tu pohodu? Děti lítají venku, manžel klímbá na terase a vy kouzlíte v kuchyni. Ruce vám voní čerstvým ovocem a drobenkou, a když se sejdete u stolu, všichni okolo vás spokojeně mlaskají a vy se vznášíte blahem. Vyzkoušejte tenhle úžasný moučník s jahodami, třešněmi nebo méně tradičními višněmi. Jejich nakyslá chuť je pod závějemí drobenky nebo moučkového cukru zkrátka neodolatelná!

## Ingredience

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 50 g másla
- 160 g cukru krupice
- 1 balíček vanilkového cukru
- 4 vejce
- 1 bílý jogurt (150 g)
- 1 balíček kypřicího prášku
- 400 g ovoce

## Drobenka

- 50 g másla
- 70 g cukru krupice
- 70 g bezlepkové mouky (např. rýžová polohrubá)

## Pracovní postup

1. Máslo rozpustíme a poté necháme zchladnout. Vyšleháme žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem do světlé pěny. Za stálého šlehání přidáme jogurt a vlažné máslo.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Z bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh. Do vyšlehaných žloutků vmícháme nejprve sypkou směs a poté velmi zvolna a opatrně sníh z bílků.
3. Těsto vlijeme na plech s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem a uhladíme stěrkou. Povrch rovnoměrně poklademe libovolným ovocem (pokud použijeme kompotované, je třeba jej nechat předem okapat na sítku).
4. Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C zhruba 40 minut. Pokud chceme použít drobenku, připravíme si ji a koláč s ní posypeme cca 10 minut před koncem pečení a necháme zezlátnout.





# RYCHLÝ KAKAOVÝ KOLÁČ S JABLKY

Autor: Alžbeta Švorcová\*

✓ **Bez lepku**    ✓ **Bez sóji**

Obyčejné suroviny, neobyčejný výsledek. Tak by se dal ve stručnosti charakterizovat tenhle rychlý moučník. Jablka mu dodávají vláčnost, ořechy zas křupavost. Chutná výborně i samotný, ale pokud chcete z receptu vytěžit maximum, potřete jej pikantní marmeládou a polijte čokoládovou polevou, jako jsme to udělali my. Zvládne ho i naprostý začátečník!

## Ingredience

### Těsto

- 250 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 1 sáček kypřicího prášku
- 1 lžice kakaa
- 100 g nastrouhaných vlašských ořechů
- 500 g jablek, oloupaných a nastrouhaných na nudličky
- 4 vejce
- 250 g krupicového cukru
- máslo a mouka na přípravu plechu
- plech (22×31 cm)

### Poleva

- 100 g čokolády na vaření
- 50 g másla

### Dokončení

- 100 g jahodového nebo malinového džemu

## Pracovní postup

1. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a kakaem. Přidáme nastrouhané vlašské ořechy a jablka a promícháme.
2. Vejce s cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do pěny. Postupně přisypáváme směs mouky, kypřicího prášku, kakaa, ořechů a jablek a zlehka promícháme.
3. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do trouby předehřáté na 175 °C a pečeme asi 35 minut.
4. Čokoládu rozlámeme do misky, přidáme máslo a mícháme v horké vodní lázni, dokud se nerozehřeje. Ještě teplý moučník potřeme džemem a polijeme čokoládovou polevou. Před krájením ho necháme úplně vychladnout.



# OVOCNÉ MUFFINY

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Chystáte dětskou oslavu a nevíte, čím potěšit malé strávníky? Muffiny jsou vždycky sázkou na jistotu. Tyhle extra ovocné si vaši hosté zamilují. Do těsta se krom ovoce přidává i šťáva z kompotu, díky níž jsou malé dortíky přímo božsky vláčné. A když je vyskládáte do pyramidy a dozdobíte polevou a sypáním (čím barevnější, tím lepší), budete zaručeně královnou párty. Z uvedeného množství připravíte 12 ks muffinů.

## Ingredience

- 190 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 125 g cukru moučka
- 50 ml rostlinného oleje
- 2 vejce
- ½ kypřicího prášku
- 1 malý ovocný kompot (meruňky, broskve, mandarinky...)

## Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s moučkovým cukrem a kypřicím práškem.
2. Do sypké směsi vmícháme olej a celá vejce.
3. Přidáme ovoce pokrájené na kousky a 100 ml šťávy z kompotu.
4. Pokud se nám těsto zdá příliš husté, přidáme víc ovocné šťávy. V opačném případě zahustíme směsí BAKE-A-CAKE.
5. Těsto rozdělíme do 12 papírových košíčků na muffiny (pokud nemáme speciální plech na muffiny, použijeme dva papírové košíčky pro větší pevnost). Pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 30 minut.



# KÁVOVÁ BUCHTA

Autor: ADVENI

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Pokud hledáte recept na jednoduchý a přitom efektní dezert k odpolední kávě, právě jste ho našli! Kombinace vláčného korpusu a lehounkého šlehačkového moka krému vyrazí vaší návštěvě dech. Pozor si dejte, pokud používáte želatinu připravovanou zatepla. Do šlehačky se musí lít skutečně zchladlá. Doporučujeme dortík dozdobit praženými kávovými zrny v hořké čokoládě a podávat se silným espressem.

## Ingredience

### Korpus

- 200 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 200 ml jogurtu
- 120 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 20 g kypřicího prášku

### Krém

- 250 ml smetany na šlehání (33%)
- 25 g moučkového cukru
- 50 ml teplé vody
- 25 g hořké čokolády
- 4 g vanilkového cukru
- 25 g želatinového ztužovače Dr. Oetker
- 4 g instantní kávy

## Pracovní postup

1. V míse promícháme směs BAKE-A-CAKE s cukrem a práškem do pečiva.
2. Rozšleháme vejce s jogurtem a vmícháme do nich suchou složku. Přemístíme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Poté necháme zchladnout.
3. Ušleháme vychlazenou šlehačku s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a instantní kávou. Želatinový ztužovač rozmícháme v 50 ml vlažné vody a vmícháme do ušlehané moka šlehačky.
4. Krém natřeme na dort a posypeme hoblíčkami hořké čokolády. Vychladíme v ledničce a podáváme.



# JABLEČNÁ ROLÁDA S OŘECHY

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepek    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Milujete moučníky s jablky a skořicí, ale jablečných štrúdlů a hraběčniných řezů už máte dost? Pak vyzkoušejte tenhle jednoduchý a přitom efektní moučník. Že jste v minulosti roládu zkoušeli a nedopadla dobře? Nemějte strach! Jablka zajistí, že bude krásně vláčná a na povrchu nepopraská. A navíc, není potřeba žádné náplně!

## Ingredience

- 5 vajec
- 8 lžic cukru krupice
- 8 lžic Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- ¼ lžičky kypřicího prášku
- 5–6 oloupaných jablek
- 100 g nasekaných vlašských ořechů
- 50 g rozinek
- 1 lžička mleté skořice

## Pracovní postup

1. Jablka oloupeme, na hrubém struhadle nastrouháme na nudličky a rovnoměrně je navrstvíme na menší plech (asi 30 × 35 cm) vyložený papírem na pečení. Posypeme sekanými ořechy, rozinkami a skořicí.
2. Na těsto šleháme celá vejce s cukrem do husté pěny (alespoň 10 minut), po lžících vmícháme prosátou směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem.
3. Těsto nalijeme na jablka, urovnáme a pečeme při 160–170 °C asi 15 minut.
4. Upečený korpus vyjmeme z trouby, poprášíme moučkovým cukrem a opatrně překlápíme na suchou utěrku. Necháme chladnout 5 minut, odstraníme z povrchu papír na pečení a roládu pevně stočíme. Necháme úplně vychladnout, pocukrujeme a krájíme.



# DÝŇOVO-KAKAOVÝ KOLÁČ

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Dýňové pyré dodá těstu neskutečnou vláčnost a hebkost. Své výrobní tajemství můžete tajit, ale pravděpodobně vás prozradí krásně oranžová barva moučnicku. Koláč je také možné upéct jako klasickou bábovku. V tom případě však snižte teplotu a prodlužte dobu pečení. Výborně chutná ještě teplý s kopečkem zakysané smetany.

## Ingredience

- 250 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 125 g třtinového cukru
- 200 ml smetany na šlehání (30%)
- 2 vejce
- 5 vrchovatých lžic dýňového pyré
- 1 sáček kypřicího prášku
- 2 lžičky skořice
- 1 vrchovatá lžice holandského kakaa
- špetka soli

## Pracovní postup

1. Utřeme třtinový cukr se žloutky, postupně vešleháme smetanu a dýňové pyré. Z bílků ušleháme pevný sníh.
2. V míse smícháme směs BAKE-A-CAKE s bezlepkovým kypřicím práškem, skořicí a špetkou soli. Do tekutého základu zapracujeme sypkou směs a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.
3. Do vymazané a vysypané formy na koláč či bábovku nalijeme  $\frac{2}{3}$  těsta. Ke zbylé  $\frac{1}{3}$  těsta přidáme vrchovatou lžici kakaa a dobře promícháme. Tmavé těsto navršíme na světlé a lehce promícháme.
4. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 170 °C asi 30 minut (provedeme zkoušku špejlí). Koláč necháme ve formě ještě lehce „dojít“ a poté vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout. Podáváme ideálně s odpoledním čajem či kakaem. Dobrou chuť!
5. Náš tip: Dýňové pyré můžete koupit hotové, nebo si lehce vyrobíte doma. Máslovou dýni zbavte semínek a pokrájejte na větší kousky. Ty naskládejte na plech vyložený pečicím papírem a lehce zakápněte olivovým olejem. Pečte v předem vyhřáté troubě na 200 °C do změknutí. Zchladlou dužinu rozmixujte s 1 polévkovou lžicí avokádového nebo javorového sirupu. Skladujte v lednici (vydrží asi 4 dny).



# MAKAŇA – MAKOVNÍK

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepek    ✓ Bez mléka    ✓ Bez sóji

Zkuste se zamyslet nad plodinou typickou pro naši českou kotlinu. Asi vás jako první napadne chmel. A co mák? Věděli jste, že Čechy jsou makovou pěstiteckou velmocí? Není divu, že tato drobná černá zrníčka tvoří neodmyslitelnou součást naší národní kuchyně. Jeho výjimečná chuť a mimořádně vysoký obsah vápníku jsou hned dva pádné důvody, proč si ho alespoň občas dopřát. Výborně chutná např. v tradičním makovníku.

## Ingredience

### Těsto

- 220 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 vajec
- 230 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 150 ml vody
- 150 ml oleje
- 1 sáček kypřicího prášku
- 160 g celého máku
- tuk a mouka na přípravu plechu
- plech (22 × 31 cm)

## Pracovní postup

1. V robotu nebo ručním elektrickým šlehačem vyšleháme vejce a moučkový i vanilkový cukr do pěny a za stálého šlehání pomalu přiléváme vodu a olej. Kypřicí prášek smícháme se směsí BAKE-A-CAKE a mákem a zlehka vmícháme do vyšlehané hmoty.
2. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný (nebo pečícím papírem vložný) plech. Troubu předehřejeme na 175 °C a makovník pečeme zhruba 45 minut. Upečený a vychladlý makovník bohatě poprášíme prosátým moučkovým cukrem.

## Dokončení

moučkový cukr na posypání



# PROŠÍVANÁ DEKA

Autor: Časopis APETIT

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Tahle prošivaná deka vás zahřeje minimálně stejně dobře jako ta v posteli! Nahořklé kakao v kombinaci s tvarohovým krémem je opravdová lahoda. Navíc krém nastříkaný do mřížky na těsto vytvoří krásný plastický vzor. Tak na co čekáte? Uvařte si horké kakao a šup pod deku!

## Ingredience

- 2 hrnky Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 5 vajec
- 1 hrnek krupicového cukru (na kakaového těsto)
- 3 lžice krupicového cukru (na ochucení tvarohu)
- 2 lžice kakaa holandského typu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- ½ hrnku slunečnicového oleje
- 500 g polotučného tvarohu
- ½ sáčku vanilkového pudinkového prášku
- 3 lžice mléka
- máslo a bzl. mouka nebo kokos na vymazání a vysypání plechu
- plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem

## Pracovní postup

1. Na odměřování ingrediencí použijte hrnek o objemu 250 ml. Plech 30 × 40 cm s vyšším okrajem vymažte máslem, vysypte bezlepkovou moukou nebo kokosem.
2. Čtyři vejce rozklepněte a opatrně oddělte bílky a žloutky. Bílky zatím dejte i se šlehacími metlami do chladničky, pak se vám zaručeně povede tuhý sníh. Čtyři žloutky utřete s cukrem.
3. Směs BAKE-A-CAKE promíchejte s kakaem, vanilkovým cukrem i kypřícím práškem a pak postupně zašlehavejte ke žloutkovému krému. Potom stejným způsobem zašlehejte půl hrnku vlažné vody a olej.
4. Ze čtyř vychlazených bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho zapracujte do kakaové hmoty. Kakaové těsto vlijte na plech a povrch uhladte. Předehřejte troubu na 180 °C.
5. Tvaroh smíchejte se zbylým vejcem, třemi lžicemi cukru a vanilkovým pudinkovým práškem. Pokud je krém moc hustý, můžete ho naředit několika lžicemi mléka.
6. Ochucený tvarohový krém naplňte do cukrářského sáčku s řezanou špičkou a křížem krážem jím ozdobte kakaové těsto. Buchtu pečte v předehřáté troubě zhruba 35 minut.



# MANDLOVO-MRKVOVÝ KOLÁČ

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku    ✔ Bez mléka    ✔ Bez sóji

Tenhle recept je kombinací tradičního amerického moučníku Carrot Cake a švýcarské speciality Rübliorte. Ta je charakteristická právě pořádným nášupem mandlí, které mrkvovník pozvednou ještě o úroveň výš. A jestli je vám to pořád málo, přidejte do těsta na kousky nasekanou kvalitní hořkou čokoládu. Pořád si přece můžete říkat, že vlastně jíte zeleninu.

## Ingredience

180 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE  
5 vajec, žloutky a bílky zvlášť  
100 ml kokosového oleje  
100 g třtinového cukru  
150 g medu  
200 g mrkve, nejemno nastrohané  
150 g mletých mandlí  
1 lžice kypřicího prášku  
1 lžice citronové šťávy  
kokosový olej a kokos na formu

## Pracovní postup

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Rozevírací kruhovou formu o průměru 28 cm vymažeme kokosovým olejem a vysypeme strouhaným kokosem.
2. Vejce oddělíme, bílky zatím odložíme do lednice. Žloutky s cukrem a medem ušleháme do pěny, přidáme mandle, směs BAKE-A-CAKE smíchanou s kypřicím práškem, kokosový olej a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme mrkev.
3. Z bílků ušleháme pevný sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta.
4. Těsto vlijeme do formy a pečeme 35–40 minut. Pro jistotu uděláme zkoušku zapíchnutou špejlí. Podáváme se zakysanou smetanou, nebo jen tak pocukrovaný moučkovým cukrem.





# VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Autor: Lahoda bez cenzury

✔ Bez lepku    ✔ Bez sóji

Hody hody doprovody, dejte vejce malovaný! Beránek patří k Velikonocům stejně neodmyslitelně jako mazanec nebo velikonoční nádivka zvaná „hlavička“. Nejlepší beránci z těch, co se nepasou na louce, nýbrž se pečou ve formě, jsou ti z biskupského těsta se spoustou rozinek, kandovaného ovoce a hořkou čokoládou. Uznáváme, není to zrovna dietní dezert, ale když Velikonoce jsou jen jednou za rok . . .

## Ingredience

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 120 g másla
- 120 g moučkového cukru (1 lžíci uберeme do sněhu)
- 4 vejce
- ½ sáčku kypřicího prášku
- 50 g rozinek máčených v rumu
- 50 g kandované kůry citron nebo pomeranč
- 50 g nasekané hořké čokolády

## Pracovní postup

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s 1 lžící moučkového cukru na tuhý sníh. Žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do husté pěny, pomalu po částech přidáváme změkklé maslo a dále šleháme.
2. Do mísy přesejeme směs BAKE-A-CAKE a promícháme jí s kypřicím práškem.
3. Sypkou směs přidáme k utřeným žloutkům s cukrem a máslem a nakonec opatrně vmícháme ušlehaný sníh z bílků.
4. Do vzniklého těsta zapracujeme rozinky, kandované ovoce a čokoládu.
5. Forma na beránka musí být pečlivě vymazaná a vysypaná bezlepkovou strouhankou. Pečeme na 170 °C 40 až 50 minut. Po vyjmutí necháme chvíli chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze) a potom opatrně vyklápíme.



# TVAROHOVÉ ŘEZY

Autor: Alžběta Švorcová\*

✓ Bez lepku    ✓ Bez sóji

Tento recept je o něco pracnější, ale vynaložené úsilí se rozhodně vyplatí. Výsledkem je moučník lehký jako obláček s příjemně nakyslou tvarohovou chutí a jemným nadýchaným piškotem. Pomyslnou třešničkou na dortu je pak posypka ze strouhané čokolády či sekaných ořechů, případně – pokud se nedokážete rozhodnout – kombinace obojího. Pokud řezy upečete v kulaté formě, obstojí se ctí i jako dort na oslavu narozenin nebo jinou sváteční příležitost.

## Ingredience

### Těsto

- 100 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 6 vajec
- 180 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 sáček kypřicího prášku
- špetka soli
- plech (30 × 35 cm)

### Náplň

- 500 g plnotučného tvarohu
- 200 g másla
- 150 g moučkového cukru
- 4 lžíce mléka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 žloutky

### Dokončení

- nastrouhaná čokoláda nebo nasekané vlašské ořechy na ozdobení

## Pracovní postup

1. Žloutky s krupicovým a vanilkovým cukrem vyšleháme v robotu nebo ručním elektrickým šlehačem do husté pěny. Postupně přidáváme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem a šleháme dohladka. Z bílků se špetkou soli ušleháme pevný sníh a zlehka ho zapracujeme do žloutkové pěny.
2. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme 15–20 minut v troubě předehřáté na 175 °C. Upečený korpus rozdělíme na třetiny.
3. V míse vyšleháme ručním elektrickým šlehačem tvaroh se změkklým máslem a moučkovým cukrem do pěny. Mléko s vanilkovým cukrem a žloutky dáme do rendlíku. Šleháme přímo na ohni, dokud směs nezačne vřít. Ihned odstavíme.
4. Do připraveného tvarohu vmícháme teplou žloutkovou směs a vyšleháme nadýchaný krém. Dáme ho na 15 minut do chladničky, aby ztuhl a dal se dobře roztírat.
5. Na jednu třetinu korpusu rovnoměrně rozetřeme třetinu tvarohového krému, přikryjeme druhým korpusem, potřeme druhou třetinou krému a přikryjeme třetím korpusem. Povrch potřeme zbylým krémem.
6. Moučník posypeme nastrouhanou čokoládou nebo nasekanými ořechy a dáme chladit. Před podáváním ho nakrájíme na řezy. Uchováme v ledničce.



# SACHER DORT

Autor: Jana Fialková

✔ Bez lepku      ✔ Bez sóji

Sacher patří k naprosté klasice. Jsou tací, kteří si na ten pravý nefalšovaný neváhají zajet do Vídně, my ostatní si ho s chutí a láskou připravujeme doma. Recepty na tenhle výborný čokoládový dort se liší jen minimálně. Ingredience jsou vždy stejné, mění se maximálně jejich poměry. Náš recept je upravený na míru směsi BAKE-A-CAKE tak, aby s ní fungoval a výsledek Vašeho snažení byl jednoduše dokonalý.

## Ingredience:

Na těsto:

- 150 g Bezlepkové směsi na (nejen) sladké pečení BAKE-A-CAKE
- 8 vajec
- špetka soli
- 150 g másla
- 100 g moučkového cukru
- 50 g cukru krupice
- 150 g čokolády alespoň 60%
- 1 sáček kypřicího prášku
- dortová forma o průměru 24 cm

Na potření:

- 200 g meruňkové marmelády

Na polevu podle Jany Fialkové:

- 200 g 52% čokolády na vaření z Lidlu
- 4 kávové lžičky kokosového tuku

Na klasickou polevu:

- 90 ml vody
- 150 g cukru krupice
- 110 g čokolády alespoň 60%

## Pracovní postup:

1. Oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s cukrem krupicí na tuhý sníh a zatím ponecháme stranou.
2. Máslo a moučkový cukr vyšleháme do pěny. Do této pěny dále postupně zašleháváme žloutky – jeden po druhém. Dále zašleháme rozpuštěnou, avšak ne horkou čokoládu.
3. Do vzniklé čokoládové hmoty zašleháme směs BAKE-A-CAKE s kypřicím práškem. Pak jemně vmícháme sníh z bílků a cukru krupice.
4. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané dortové formy a pečeme na 170 °C 50 až 60 minut. Po vyjmutí z trouby necháme dort chvíli (cca 20 minut) chladnout ve formě (nejlépe v chladu, na studené podlaze).
5. Korpus opatrně vyndáme z formy a necháme ho ještě chladnout. Pokud bude mít korpus i po zchlazení „vypouklinu“, prostě ji seřízíme, aby byl dort rovný. Pak korpus dlouhým nožem v polovině vodorovně rozřízneme.
6. Horní části obou dílů potřeme marmeládou a pak je spojíme k sobě. Marmeládou potřeme dort i po obvodu. (Marmeládu můžete trošku nahřát, aby byla tekutější a lépe se roztírala.)
7. Připravíme si čokoládovou polevu.
  - Dle autorky receptu jednoduše rozpustíme čokoládu s kouskem kokosového tuku. Zhruba 2 kávové lžičky tuku na 100 g čokolády. Poleva se snadno rozteče a dělá krásnou rovnou plochu, dobře tuhne a je tenká a křupavá.
  - Nebo polevu „klasickou“. V rendlíčku rozpustíme ve vodě cukr a přivedeme k varu. Pak teplotu stáhneme a vaříme ještě 3 minuty. Odstavíme, necháme mírně zchladnout a přidáme nalámanou čokoládu, mícháme do rozpuštění. Polevu necháme mírně zchladnout a pak naléváme na dort.
8. Dort necháme ztuhnout alespoň 2 hodiny v lednici.
9. Podáváme se šlehačkou a s láskou!





**Adveni**<sup>®</sup>  
plodiny třetího tisíciletí

**E-shop: [www.bezlepkova.com](http://www.bezlepkova.com)**  
**Recepty: [www.receptyadveni.cz](http://www.receptyadveni.cz)**  
**O „našich plodinách“: [www.adveni.eu](http://www.adveni.eu)**  
**[f](https://www.facebook.com/bezlepkova.com) [bezlepkova.com](https://www.facebook.com/bezlepkova.com)**

\* Knihu Alžběty Švorcové *Sladký život bez lepku*, kterou vydalo Nakladatelství Slovart v roce 2015, jsme si v Adveni jednoduše zamilovali. Alžběta čerpá z velmi cenného dědictví – receptů po své milované babičce, které upravila do bezlepkové varianty. Její recepty pro nás představují tu pravou klasiku ovšem v moderním pojetí. Recepty publikujeme s laskavým svolením Alžběty a také Nakladatelství Slovart, fotografie nám poskytl Mgr. Art. Dávid Švorc. Mnohokrát děkujeme! Tam, kde v receptu používáme směs BAKE-A-CAKE, najdete v originálním textu napsáno „bezlepková mouka“ bez bližší konkretizace. My jsme však recepty nazkoušeli právě s naší „FIALOVOU“ směsí. V některých případech jsme si dovolili malinkou úpravu poměru ingrediencí, aby nám recept na naši směs „pasoval“ lépe. A výsledek je prostě dokonalý. No však posuďte sami.

Veškeré recepty, u nichž je jako autorka uvedena Alžběta Švorcová, najdete v její knize: *Švorcová, A., Sladký život bez lepku: Osvědčené recepty na domácí koláče, dorty, dezerty a slané pečivo. První české vydání. Praha: Nakladatelství Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-226-0.*