

# Řezy „opilý izidor“ s vlašskými ořechy od Aničky

*„Opilého Izidora“ u nás dělá babička vždy o Vánocích, takže pro nás to jsou řezy sváteční.“*

## **Ingredience:**

### **korpus:**

4 vejce  
150 g cukru krupice  
150 g změkklého másla  
160 g polohrubé mouky  
¼ prášku do pečiva  
120 g mletých vlašských ořechů  
hrubá mouka a tuk na vymazání

### **ořechová náplň:**

200 g mletých vlašských ořechů  
200 g cukru moučka  
100 ml rumu

### **krém:**

250 g změkklého másla  
140g cukru moučka  
2 vejce  
2 polévkové lžíce kakaa

### **poleva:**

100 g tmavé čokolády  
70 g másla  
na ozdobu:  
čerstvé ostružiny

## **Postup:**

Ušleháme bílky se špetkou soli. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a poté zašleháme změkklé máslo a mleté ořechy. Mouku smícháme s práškem do pečiva, postupně ručně, střídavě vmícháme mouku s práškem, bílky, mouku a nakonec opět opatrně bílky. Vznikne hutnější těsto, které rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech hrubou moukou. Pečeme asi 25 min na 200 °C, poté necháme vychladnout a přemístíme do ráfku. Smícháme ingredience na ořechovou náplň a rozetřeme na vychladlý korpus. Dáme ztuhnout do lednice či mrazáku. Máslo utřeme s cukrem, přidáme 2 vejce, potom kakao a ušleháme v krém. Rozetřeme na ztuhlé ořechy a necháme znovu ztuhnout. Nad parou rozpustíme čokoládu a máslo. Ztuhlý Izidor polijeme, rozetřeme, necháme trochu zatuhnout a vidličkou dle fantazie ozdobíme. Řezy necháme opět ztuhnout, poté nakrájíme a dozdobíme ostružinou.

# Mrkvové řezy s vlašskými ořechy od Daniely

*„Tento recept jsem poprvé ochutnala až v dospělosti a dostala jsem ho jako dárek od našich přátel. Neuvěřitelně mi zachutnal a hned jsem si musela říct o recept.“*

## **Ingredience:**

### **mrkvové řezy:**

1 hrnek hnědého cukru  
4 vejce  
¾ hrnku oleje  
2 hrnky polohrubé mouky  
2 lžičky sody  
2 lžičky prášku do pečiva  
¼ lžičky soli  
2 lžičky skořice  
¼ lžičky muškátového oříšku  
¼ lžičky mletého nového koření  
citronová kůra  
4 hrnky nastrouhané mrkve  
¾ hrnku nasekaných vlašských ořechů

### **krém:**

100 g másla  
200 g Lučiny  
½ vanilky  
lžička rumu  
moučkový cukr

### **pusinky ve tvaru mrkve:**

1 bílek  
70 g cukru  
gelové barvy: oranžová, zelená

## **Postup:**

Suroviny mícháme a přidáváme v tomto pořadí – vejce, cukr, olej, mouka, všechno koření, sůl, prášek do pečiva, soda, citronová kůra, mrkev a ořechy.

Pečeme na 180 °C dokud se nepřestane těsto lepit na párátko. Poté dáme vychladit.

Vyšleháme máslo s Lučinou a ostatními ingrediencemi a potřeme řezy krémem.

Vyšleháme bílek s cukrem, obarvíme a zdobičkou a párátkem uděláme mrkvové pusinky, kterými nakonec řezy dozdobíme.

# Řezy „den a noc“ od Jendy

*„Řezy „Den a noc“! Moje sestra je sice výborná kuchařka, ale pečení je její slabá stránka. Jediné, co umí upéct je tento dezert, tudíž mám recept od ní.“*

## Ingredience:

1 hrnek polohrubé mouky  
2 hrnky hladké mouky  
1,5 hrnku cukru  
1 čokoládový pudink  
1 prášek do perníku  
1 vanilkový cukr  
2 hrnky plnotučného mléka  
1 hrnek oleje  
3 lžíce rybízové marmelády  
2 vejce  
1 lžička skořice  
3 lžíce hořkého kakaa

## náplň:

4 plnotučné tvarohy  
vanilkový cukr  
citronová šťáva  
panák rumu  
cukr na dochucení

## poleva:

750 ml pomerančového džusu 100%  
3 vanilkové pudinky  
4 lžíce cukru  
na ozdobu šlehačka, lístky máty,  
ostružiny

## Postup:

Smícháme všechny suché suroviny a postupně přidáváme všechny tekutiny. Krátce vyšleháme a vylijeme na větší plech (aby byl korpus spíše větší, než vysoký), popřípadě po upečení seřízneme.

náplň:

Smícháme tvaroh a ostatní ingredience a potřeme jím vychladlý perníkový korpus.

poleva:

Džus s pudinkem uvedeme k varu a provaříme, dokud není poleva tuhá. Polevu musíme lít na korpus horkou, aby nám vznikla hladká, lesklá vrstva. Tvaroh pod ní musí být velmi tuhý. Řezy dáme vychladnout a potom odekorujeme šlehačkou, lístky máty a ostružinami.

# Tvarohové řezy od Josefa

*„Míša řezy, taková česká klasika... Myslím, že většina lidí je zná. Ohromně „žravá“ dobrotka.“*

## **Ingredience:**

### **těsto:**

6 vajec  
2 lžíce rostlinného oleje  
6 lžic polohrubé mouky  
1 lžíce prášku do pečiva  
3 lžíce kakaa  
6 lžic cukru krystalu

### **krém:**

250 g másla  
hnědý rum  
500 g tvarohu  
150 g cukru

### **poleva:**

100 g másla  
2 lžíce polotučného mléka  
120 g čokolády na vaření  
trochu polotučného mléka

## **Postup:**

### **těsto:**

Utřeme žloutky s cukrem, přidáme olej, kakao, mouku s kypřícím práškem a vyšlehané bílky. Vymícháme vláčné těsto, dáme ho na vymazaný a vysypaný plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě. Poté necháme vychladit.

Vychlazený korpus potřeme krémem (smícháme všechny suroviny dohromady a vyšleháme).

### **poleva:**

Ve vodní lázni rozpustíme máslo, v něm čokoládu a rozmícháme do hladké hmoty. Za stálého míchání přidáme lžici mléka. Polevu nanášíme na studený krém.

# Čokoládovo kokosové brownies od Lucie

*„Kombinace kokosu a čokolády se může zdát až moc přeslazená. Ale naopak. Tyto brownies jsou moc dobré a chutově vyvážené. K dobré černé kávě to nej. Peču je moc ráda. I když název zní možná americky. Pod názvem se skrývá hutný korpus, sladce kokosová náplň a nakonec lahodná čokoládová poleva nebo chcete-li ganache.“*

## **Ingredience:**

### **korpus:**

170 g másla  
100 g čokolády  
1 lžička instantní kávy  
200 g cukru krupice  
3 vejce  
vanilka  
špetka soli

8 g tmavého kakaa  
95 g hladké mouky

### **kokosová náplň:**

200 g kokosu  
plechovka kondenzovaného mléka  
poleva:

120 g čokolády  
100 g smetany

## **Postup:**

### **korpus:**

Ve vodní lázni rozpustíme máslo s čokoládou, odstavíme, přidáme kávu, cukr a zamícháme. Do zchladlé směsi zašleháme jedno vejce po druhém, přidáme vanilku, špetku soli, kakao, hladkou mouku a nalijeme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Pečeme na 180 °C 30–35 min.

### **kokosová náplň:**

Smícháme kokos s mlékem a nanese na korpus.

### **poleva:**

Rozpustíme čokoládu se smetanou a vlažné nalijeme na kokosovou náplň. Poté necháme ztuhnout.

# Kokosové řezy od Pavlíny

*„Jednou mamka přinesla z práce recept na výborné řezy. Byla natěšená, jak je bude péct a jak nám budou chutnat. Přesně dodržela postup, ale když řezy dodělala a nechala vychladnout, nešly ji nějak nakrájet. Koukali jsme na ni, jak je nešťastná, že se jí nedaří. Když nám přinesla po nedělním obědě buchtu, která byla spíš než krájená, trhaná, tak jsme na to ani neměli chuť. Ale tatka maminčino pečení miloval a proto byl první, kdo ho ochutnal. Dlouho jsme ho v tom nenechali a pustili se do toho taky. Buchta zmizela z tácu tak rychle, že mamka nestačila koukat. Byla úžasná, čokoládu jsme měli až za ušima, ale co bylo hlavní, byla jako žvýkačka. Něco při pečení se nepovedlo, ale to vůbec nevadilo. Doteď, když mamka plánuje nějakou oslavu, ptá se nás, co má upéct a jednohlasně křičíme: „Tu žvejkavou...“  
I když jsem vyzkoušela i jiné výborné a složitější řezy, tyto byly jasná volba :).“*

## Ingredience:

### **korpus:**

7 bílků  
300 g moučkového cukru  
200 g kokosu  
5 lžic hladké mouky (lze dát i polohrubou)  
špetka soli

### **krém:**

120 g cukru krupice  
3 celá vejce  
30 g kakaa  
250 g másla

### **čokoládová poleva:**

čokoláda na vaření  
máslo  
rum  
jahody na dekoraci

## Postup:

### **korpus:**

Nejdříve si ušleháme sníh, potom přidáme cukr, kokos, špetku soli a nakonec zlehka mouku. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě na 170 °C pár minut.

### **krém:**

Ve vodní páře vyšleháme cukr, vejce a kakao do hustší kaše. Necháme vychladit a vmícháme máslo. Krém natřeme na kokosový korpus a hustě zalijeme polevou.

### **poleva:**

Polevu vytvoříme rozpuštěním čokolády na vaření, do které dáme kousek másla a trochu rumu.

Řezy odecorujeme čerstvými jahodami.

# Walevské řezy od Petry

*„Řezy „Variace na Walevskou“ jsou v naší rodině nejvíc oblíbené. Pro soutěž jsem vybrala variantu venkovskou, s povidly a plátky mandlí.“*

## **Ingredience:**

### **křehké těsto:**

250 g hladké mouky  
40 g moučkového cukru  
100 g změkklého másla  
3 žloutky  
1 rovná lžička prášku do pečiva

### **sněhová vrstva:**

6 bílků  
300 g krupicového cukru  
1 lžiče bramborového škrobu  
povidla  
100 g plátkovaných mandlí

### **krém:**

250 ml mléka  
15 g hladké mouky  
10 g bramborového škrobu  
1 žloutek  
35 g cukru krupice  
trošku vanilkového extraktu  
100 g másla

## **Postup:**

Ze surovin na křehké těsto vypracujeme těsto a dáme chvíli do lednice. Poté ho vyvalováním a vtlačováním namačkáme v tenké vrstvě na plech (drobí se).

Tuto vrstvu bohatě pomažeme povidly a na povidla opatrně rozetřeme bílkový sníh (bílky, cukr a škrob) a hustě posypeme plátky mandlí.

Pečeme cca 40 min v předehřáté troubě na 170 °C.

Mezitím si uvaříme na krém kaši. Mléko rozdělíme na poloviny, jednu polovinu svaříme s cukrem a vanilkou, ve druhé rozšleháme mouku, žloutek, škrob a uvaříme jako puding. Přikryjeme fólií a necháme v ledničce vychladnout. Následně vyšleháme máslo a zašleháme kaši. Kaše má tendenci se srážet, ale pomuže ji nahřát trochu v páře a přešlehat.

Řezy po upečení a vychladnutí překrojíme podélně na 2 ks. Jednu část potřeme krémem a druhou přiklopíme mandlemi nahoru. Necháme vychladit a nakrájíme na řezy.