

Želé řezy s jahodami a borůvkami od Aničky

„Když někde vidím tento dort, hrozně mi svou vůní připomene dětství a chvíle, kdy jsme na něj chodili s rodiči do cukrárny.“

Ingredience:

korpus:

6 vajec
250 g polohrubé mouky
80 g ořechů
220 g cukru krupice
½ vanilkového cukru
80 g oleje
80 g studené vody
45 g mléka
¾ prášku do pečiva
malá špetička soli

jahodový krém:

3 jahody
4 čajové lžičky cukru
krupice
moučkový cukr
¾ změkklého másla
½ baleného tvarohu
mascarpone krém:
500 g balení
mascarpone
1 balený tvaroh
250 ml smetany ke
šlehání (min. 33%)
moučkový cukr

ovoce

500 g jahod
125 g borůvek

želé:

2 práškové želatiny –
červené
300 ml vody
2 polévkové lžíce
levandulového sirupu
2 polévkové lžíce cukru
krystalu
čoko pásky:
1 a ½ tmavé čokolády

Postup:

Na dno formy dáme pečicí papír a troubu zapneme na 200 °C. Nasekáme si ořechy najemno a oddělíme bílky od žloutků. Bílky vyšleháme s malinkou špetkou soli a 80 ml studené vody. Až bude sníh pevný, pomalu zašleháváme cukry. Do pěkně tuhého sněhu na nejnižších otáčkách postupně zašleháme opatrně po jednom žloutku, aby nám sníh nespadol a držel pořád stejný tvar. Potom pomalu zašleháme olej s mlékem. Ručně pak opatrně a po troškách vmícháváme mouku smíchanou s práškem a ořechy. Troubu snížíme na 160 °C, vylijeme do formy, rozetřeme a pečeme asi 40 min. Mezitím si rozkrájíme asi 3 jahody se 4 lžičkami cukru, chvíli povaříme, trošku rozmačkáme a necháme vychladnout. Vyšleháme asi ¾ másla s trochou cukru moučka, zašleháme 1/2 baleného tvarohu a nakonec pomalu přišleháme jahodovou směs. Mascarpone, tvaroh a šlehačku vyšleháme společně s moučkovým cukrem do krému a uložíme na chvíli do ledničky. Upečený korpus necháme chvíli zchladnout, odřežeme od krajů formy, sundáme ráfek a dort si dlouhým nožem prořízneme. Pokud máme nahoře nerovnosti, tak je seřízneme. Dort si vrátíme zpět do umytého ráfku a přemístíme na prkénko s ozdobným papírem, na kterém budeme servírovat. První plát potřeme krémem s jahodami, přiklopíme a přimáčkneme druhým plátem, který potřeme krémem z mascarpone. Poklademe podle fantazie pokrájenými jahodami a borůvkami a dáme na chvíli do lednice. Smícháme si 2 želatiny v prášku se 2 polévkovými lžícemi cukru a ještě si smícháme levandulový sirup s vodou. Do něj nasypeme želatinu, pořádně rozmícháme, mícháme a vaříme asi 1 minutu. Za stálého míchání necháme zchladnout a ještě vlhou želatinou polijeme dort a dáme do lednice. Nastříháme si 3 pruhy pečicího papíru podle velikosti okraje (spíš malinko vyšší). Rozpustíme si čokoládu, vyrobíme kornoutek z papíru a pomocí něho libovolně krouživými pohyby kreslíme čokoládou. Necháme malinko ztuhnout. Dort vyndáme, ořízneme a odstraníme ráfek. Čokoládové pásky přeneseme na boky dortu, přimáčkneme a dáme na chvíli do mrazáku či do lednice. Poté opatrně sloupneme papíry a je hotovo.

OVOCNÝ ŽELÉ DORT S BORŮVKAMI A DRAČÍM OVOCEM od Daniely

„Tohle je letní variace na můj klasický narozeninový dort, který, zvláště v létě, skvěle osvěží.“

Ingredience:

těsto:

140 g polohrubé mouky
4 vejce
200 g cukru
200 ml oleje
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr

krém:

2 jahodové pudinky
500 ml mléka
250 g másla

želé:

10 bezových květů nebo 100 ml bezového sirupu
2 citróny
kyselina citrónová
1 želé

ovoce:

100 g borůvek
1 ks dragon fruit

Postup:

Vyšleháme vajíčka s cukrem, přidáme pudink a mouku s práškem do pečiva a nakonec vmícháme olej. Pečeme na 180 °C.

Dále uvaříme pudink a dáme ho vychladit. Mezitím si nachystáme ovoce.

Vyšleháme pudink s máslem. Pláty piškotu nakrájíme na 7 cm vysoké pruhy, na ty nanese krém a potom rolujeme pruhy tak, aby vznikl dort.

Ochutíme vodu bílým bezem (čerstvým nebo sirupem), přidáme želé a povaříme.

Nakonec poskládáme ovoce, nalijeme želé a necháme ztuhnout.

ŽELÉ DORT S LESNÍM OVOCEM od Jana J.

„Opět můj oblíbený recept, především na léto.“

Ingredience:

piškot:

6 vajec

160 g cukru

180 g polohrubé mouky

40 ml oleje

krém:

2x šlehačka 33%

2x pravé italské mascarpone

ovoce:

1 kg menších jahod

300 g borůvek

ostružiny

želé:

2x dortové želé dr.Oetker

500 ml vody

čokoládový obal:

čokoláda na vaření

marmeládový rozvar:

100 g meruňkové marmelády

100 g vody

velký panák rumu

Postup:

piškot:

Vejce a cukr našleháme ručním mixérem ve vodní lázni teplé 40–45 °C do husté pěny a poté šleháme v robotu úplně do husta. Přidáme prosátou mouku, olej a zamícháme už jen rukou. Pečeme asi 40–45 min na 160 °C.

rozvar:

Marmeládu svaříme s vodou a po vychladnutí přidáme rum. Korpus rozřízneme na půl a prolijeme spodní část rozvarem.

krém:

Vyšleháme šlehačku a do ní přidáme mascarpone (popř. dochutíme cukrem).

Potřeme korpus krémem a pokládáme ovoce.

želatina:

Rozpustíme želatinu ve vodě, po uvaření (cca 10 min po stálém míchání) zalijeme dort želatinou, nejprve lžící po ovoci, poté zbytek dortu.

Roztavenou čokoládu ve vodní lázni natřeme na kus pečicího papíru, který je dlouhý jako obvod formy a lehce vyšší, než je dort a po zchladnutí jím dort obložíme. Necháme ztuhnout a následně sundáme z pečicího papíru.

DORT SE ŽELÉ od Josefa

„U nás dorty se želé nefrčí. Co ale frčí odjakživa, jsou koláče pokladené ovocem a zalité želatinou. Většinou jich je několik plechů a stejně to nestačí. Jako malý jsem kromě toho, že jsem ovoce ujídal ho na ty koláče i rovnal. Zřejmě docela úspěšně, protože jsem na to měl skoro monopol. Nebyly problém řady, obrazce ani čísla. Dort pro tenhle úkol pojmu ale trošku jinak.“

Ingredience:

korpus:

6 celých vajec
210 g cukru krupice
200 g hladké mouky
špetka kypřicího prášku

krém:

500 g polotučného tvarohu
200 g cukru moučka
pravá vanilka
6 plátků želatiny
600 g smetany ke šlehání

ovoce:

borůvky
maliny
ostružiny
jahody
želatina, ovocné šťávy (marakuja...)
kokos na posypání

Postup:

korpus:

Ušleháme vejce a cukr a poté vmícháme hladkou mouku s kypřícím práškem.
Pečeme na 160 °C cca 40 min.

tvarohový lehký krém:

Vyšleháme smetanu s cukrem a dáme ji stranou. Rozšleháme tvaroh s vanilkou, potom přidáme rozpuštěnou teplou želatinu a smícháme se šlehačkou.
Korpus rozřízneme horizontálně na 2 poloviny a mezi ně a nahoru nanese krém. Na krém položíme ovoce a zalijeme želatinou do rovna. Želatinu ochutíme ovocnými šťávami. Nakonec můžeme okraje dortu posypat kokosem.

PIŠKOTOVÝ ŽELÉ DORT od Lucie

„Aneb Charlotte. Když zavřu oči, představím si horké léto, zahrada, grilování a všichni očekávají něco sladkého... Je to takový holčičí romantický dort. Ideální na léto. Samozřejmě, že se dá udělat z kupovaných cukrářských piškotů, ale domácí jsou domácí.“

Ingredience:

korpus:

3 vejce
70 g cukru
95 g hladké mouky
20 g rozpuštěného
másla
prášek do pečiva

ovoce:

300 g lesního ovoce
(čerstvé nebo mražené)
70 g cukru
30 ml citronové šťávy
7 g želatiny
45 ml vody

čokoláda:

150 g čokolády
80 g smetany
3 g želatiny
15 ml vody

náplň:

450 g mascarpone
24 g moučkového cukru
400 g šlehačky 35%

ozdoba:

maliny, jahody, ořechy,
borůvky, rybíz, lístky
máty

želé:

2 pytlíčky dortového želé
(čiré – Dr. Oetker)

domácí piškoty:

3 vejce
45 g cukru krupice
75 g pšeničné hladké
mouky
10 g kukuřičné moučky
(škrob)
1 lžice vody
40 g moučkového cukru

Postup:

korpus:

Ušleháme vejce s cukrem nad párou, až vznikne nadýchaná pěna, odstavíme a šleháme do zchladnutí. Přidáme kůru, hladkou mouku, máslo, nalijeme do dortové formy a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C asi 8–10 min.

ovoce:

Do hrnce dáme ovoce, cukr, šťávu, přivedeme k varu a vaříme 10–15 min. Poté přepasírujeme přes sítko, zrníčka vyhodíme, želatinu zalijeme vodou a 5–10 min necháme stát. Poté prohřejeme a přilijeme k ovocné šťávě.

čokoláda:

Čokoládu se smetanou rozehejeme ve vodní lázni a přidáme zahřátou želatinu rozpuštěnou ve vodě.

náplň:

Mascarpone ušleháme s cukrem a postupně přimícháme ušlehanou šlehačku.

Rozdělíme do dvou misek, do jedné dáme ovoce a do druhé čokoládu.

Do dortové formy na dno dáme korpus, nalijeme čokoládovou náplň, naklademe na ni čerstvé maliny a dáme na 15–30 min zchladit. Na tuto náplň nalijeme ovocnou náplň a také zchladíme. Na povrch pak dáme lesní ovoce (maliny, jahody, ořechy, borůvky, rybíz, lístky máty).

domácí piškoty:

Předehejeme troubu na 180 °C a k ruce si připravíme dva plechy vyložené pečicím papírem. Oddělíme bílky a žloutky ze tří vajec. Bílky šleháme vysokou rychlostí, a jakmile

se vytvoří pevný sníh, za stálého šlehání přisypeme 45 g cukru krupice a vyšleháme do tuhého, lesklého sněhu a do rozpuštění cukru. Nesmí být cítit mezi prsty.

Žloutky s vodou lehce našleháme vidličkou a opatrně vmícháme do sněhu. Nakonec do mísy prosejeme 90 g hladké mouky, 2 lžičky škrobu a lehce promícháme. Získáme hladké, nadýchané těsto. Naplníme jím zdobící sáček s hladkou koncovkou a na plech nastříkáme tenké proužky. Posypeme je moučkovým cukrem, necháme 5 min odstát, aby se cukr vstřebal, a posypeme ještě jednou. Pečeme 10–15 min podle velikosti piškotů. Měly by získat jen lehce zlatavý nádech.

ZAMILOVANÝ ŽELÉ DORT od Marcely

„Ovocné dorty má ráda dcera a miluje vrstvu ovoce (hlavně malin). Recept je poskládaný z mých receptů na korpus, co běžně pečú.“

Ingredience:

korpus:

3 vejce pokojové teploty
114 g polohrubé mouky
50 g jemně mletých
ořechů (např. vlašských)
108 g cukru krupice
1 vanilkový cukr (esence)
48 g oleje
48 g vody
12 g mléka
kapička rumu
½ prášku do pečiva

malá špetička soli
olej na vystříkání ráfku

křupavá mezivrstva:

100 g bílé čokolády
100 g plátků mandlí

krém:

500 g měkkého tvarohu
(lepší je ve vaničce)
250 ml smetany ke
šlehání
sáček želatiny na ztužení
krému nebo
želatinového ztužovače
1 dcl vody

2 lžice moučkového
nebo vanilkového cukru

ostatní:

100 g hořké čokolády na
malování obrázku
několik čerstvých jahod
(cca 3–4 ks)
150 g červeného rybízu
(alternativně malin)
150 g ostružin

na dekoraci:

150 g bílé čokolády
100 g mandlových
lupínků

Postup:

Zapneme troubu na 180 °C a navážíme si všechny suroviny. Vyšleháme bílky s pár zrnky soli a kapičkou vody do pěny, zašleháváme postupně cukr a přidáváme žloutky po jednom. Na nízké otáčky zašleháme olej, mléko a esenci. Nakonec ručně nebo na nejmenší otáčky pomalu zašleháme mouku s práškem do pečiva a ořechy. Nalijeme do ráfku a dáme péct na cca 20–30 min. Mezitím si připravíme krém.

krém:

Dáme nabobtnat želatinu na 10 min do vody, poté ji rozpustíme za stálého míchání, nebo dle návodu na sáčku. Ušleháme si šlehačku a v samostatné míse také tvaroh s cukrem. Do rozpuštěné želatiny postupně zamícháme ušlehaný tvaroh a šlehačku, potom necháme směs trochu ztuhnout a připravíme si křupavou mezivrstvu.

křupavá mezivrstva:

Rozpustíme si bílou čokoládu, vmícháme do ní plátky mandlí, nalijeme pak na vychladlý korpus a dáme na chvíli vychladit. Krém nalijeme na ořechový korpus uzavřený v dortové formě vyložený potravinovou fólií, na které máme křupavou vrstvu a dáme vychladit. Další krok je příprava ovoce, rozpuštěné čokolády a želé. Připravíme si želatinu (max. zahřátí je 80 °C) a pak ji necháme vychladit. Na přípravu obrázku je čas, než želatina dostane správnou hustotu. Namalujeme obrázek – 2 obličejů proti sobě, co se chtějí líbat. Vlasy jim uděláme z ovoce (kluk ostružiny, dívka rybíz). Z jahod vykrájíme srdíčka, která dáme mezi ně, zalijeme želatinou a opět vše necháme vychladit. Nakonec vyndáme z ráfku, začistíme, přendáme na servírovací táč a případně dozdobíme bílou čokoládou a mandlemi.

VANILKOVÝ ŽELÉ DORT od Pavlíny

„Piškotový dort jsem pekla už mnohokrát, nejlepší je, když je zrovna sezónní ovoce. Krém si volím většinou pudingový, ale občas ho odlehčím s mascarpone, anebo ricotou. Ovoce zalévám buď želatinou, anebo pudingem rozmíchaným v ovocném džusu.“

Ingredience:

5 vajec

150 g cukru

150 g polohrubé mouky

prášek do pečiva

3 lžíce horké vody

krém:

0,5 l mléka

2 ks vanilkového nebo smetanového pudingu

250 g cukru

vanilkový cukr

250 g másla

rum

ovoce:

jahody, maliny, borůvky, višně

čirá želatina Dr. Oetker

ovoce s cukrem

vanilkový puding Dr. Oetker

čokoláda na dozdobení

Postup:

Nejdříve si vyšleháme sníh, přidáme cukr a žloutky, pár lžic horké vody a nakonec opatrně mouku s kypřícím práškem. Nalijeme do sádlem vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme na 180 °C zhruba půl hodiny. Jako u každého pečení, hlídáme a korigujeme sami podle situace.

Vychladlý korpus rozkrojíme na tři díly a v prostředním dílu vykrojíme kulatý otvor.

Svaříme ovoce s cukrem, trochu podlijeme vodou a nakonec zahustíme pudingem.

Mírně vychladlé následně nalijeme do středu dortu. Přiklopíme dalším korpusem, dort pomažeme krémem po stranách a boky ozdobíme rozdrobenou čokoládou. Vrchní část dortu dozdobíme zdobící trubičkou kolem dokola a doprostřed narovnáme ovoce.

V kastrolku si ohřejeme ovocnou šťávu a zahustíme želatinou, kterou vaříme dle návodu na sáčku. Poté jemně vlijeme na ovoce a nakonec dort dáme ztuhnout do lednice.

krém:

Uvaříme si puding s cukrem a vanilkou a necháme vychladit. Utřeme máslo s cukrem a po troškách přidáváme ztuhlý puding. Nakonec vlijeme rum.

rozvar z ovoce:

Směs ovoce, cukru, vody a vanilkového pudingu Dr. Oetker.

želé na ovoce:

Voda, cukr, citron a želatina v prášku Dr. Oetker.

PISTÁCIOVÝ ŽELÉ DORT od Petry

„Pistáciový dort je efektní barvou i chutí. Doplnila jsem ho o konfit z malin. Krém vylehčený z tvarohu, sýra a mascarpone. Nahoře maliny v průzračném želé.“

Ingredience:

pistáciový korpus:

4 vejce
180 g cukru moučka
1 lžička prášku do pečiva
170 g hladké mouky
3 lžíce vroucí vody
3 lžíce pistáciové pasty zn. Lepé,
eventuálně kapku zelené potravinářské
barvy

krém:

250 g mascarpone
200 g jemného tvarohu
100 ml smetany ke šlehání
100 g práškového cukru

konfit:

300 g pyrė z malin
cca 50 g cukru krupice
4 plátky želatiny

želé:

čerstvé velké maliny
2 sáčky dort želé Dr. Oetker – čiré
cukr krupice
citron

dozdobení:

nevlhnoucí dekorativní cukr
loupané pistácie na obsypání dortu
zvenku

Postup:

Nejprve si připravíme korpus do trouby. Během šlehání připravíme i konfit a dáme ho ztuhnout do mrazáku.

Troubu přehřejeme na 170 °C. Do mísy si odvážíme a smícháme mouku s práškem do pečiva a v mixéru začneme šlehat vejce cca 6 min, potom přidáme cukr a šleháme ještě dalších 7 min. Přidáme vroucí vodu, vypneme mixér a přidáme pastu a mouku. Pečeme cca 40 min.

Na konfit rozmixujeme a přepasírujeme ovoce (300 g pyrė), namočíme želatinu do studené vody, pyrė s cukrem nahřejeme, přidáme vyždímanou želatinu a smícháme do rozpuštění. Nakonec nalijeme do menší formy nebo ráfku vyloženého potravinovou fólií a dáme ztuhnout do mrazáku (cca 15 min).

Na krém dáme všechny suroviny do šlehače a vyšleháme na hladký krém.

Korpus podélně rozřízneme, natřeme krémem a položíme konfit. Sáčkem s cukrářskou hladkou špičkou nastříkáme mantinely a ještě lehce zatřeme i nahoře. Přiklopíme, celý dort obmažeme zbytkem krému a dáme vychladit.

Z fólie si vyrobíme mantinel, ozdobně na dort položíme ovoce a zalijeme připravenou želatinou. Celý výrobek dáme ztuhnout. Nakonec sundáme mantinel, trochu upravíme krém a obsypeme oříšky (pistácie).

ŽELÉ DORT S MALINOVÝM DŽEMEM od Veroniky

„Tento dort jsem poprvé pekla pro mou kamarádku k narozeninám. Má ráda lehké a svěží dezerty, proto jsem zvolila kombinaci vláčného korpusu a vanilkového krému, který výborně ladí s ovocem. Vznikl tak, dnes již v rodině velmi oblíbený, dortík.“

Ingredience:

korpus:

3 vejce
1 balíček vanilkového cukru
80 g krupicového cukru
nastrouhaná kůra z ½ biocitronu
100 g hladké mouky
½ lžičky kypřicího prášku do pečiva
50 g rostlinného oleje
trochu tuku a polohrubé mouky na vymazání formy

krém:

250 ml mléka

2 balíčky vanilkového pudingového prášku

40 g krupicového cukru

100 g másla

1 balíček vanilkového cukru

200 g šlehačky

na dohotovení:

směs čerstvého ovoce: maliny, borůvky, jahody, ostružiny, fíky

meduňka, máta

malinový džem na potření korpusu

1 balíček dortového želé + kapka

citronové šťávy

100 g opražených mandlových plátků

Postup:

korpus:

Předejdeme troubu na 160 °C a oddělíme žloutky od bílků (bílků dáme do suché odmaštěné mísy). Žloutky a vanilkový cukr vyšleháme do světlé pěny. Metličky robotu důkladně umyjeme, osušíme a následně šleháme bílky s částí cukru do polotuha. Přisypeme zbývající cukr a ušleháme pevný sníh. Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme moukou (nebo vyložíme pečicím papírem). Žloutkovou směs vmícháme do sněhu z bílků, přidáme nastrouhanou citronovou kůru, prosetou mouku s kypřicím práškem a zlehka promícháme. Přidáme olej a znovu promícháme. Těsto ihned přesuneme do otvírací formy a stěrkou uhladíme povrch. Pečeme asi 40 min, dokud piškot nezrůžoví a nezačne se odchlípnout od stěn. Vyzkoušíme píchnout špejli do středu dortu, pokud nelepí, vyjmeme korpus z trouby a necháme ho ve formě vychladnout.

krém:

Z mléka, cukru a pudingového prášku uvaříme hustý pudink. Přendáme ho stěrkou do mísy, tu vložíme do větší nádoby se studenou vodou a pudink mícháme metličkou do vychladnutí (zabrání se tak vytvoření škráloupu). Vyšleháme máslo s vanilkovým cukrem do pěny. Samotný studený pudink prošleháme šlehačem, poté přidáme našlehané máslo a vyšleháme na hladký krém, do kterého vmícháme ušlehanou šlehačku. Dort prokrojíme, potřeme krémem a nahoru dáme ovoce, zalijeme želé a dozdobíme.