

# Recepty výherních moučníků z Moštobraní 2014

## Dobroty od Rýgrů (3. místo)

### Jablečné muffiny s tvarohem

**Střední porce:** 12

Těsto:

Hladká mouka	225 g
Prášek do pečiva	1 lžíce
Skořice	1 lžička
Cukr krystal	115 g
Vejce	2 ks
Tuk	85 g
Mléko	100 ml
Jablka	2 ks
Rozinky	

Náplň:

Tvaroh z vaničky	125g
Jablka	½ ks
Cukr krystal	dle chuti

### Postup přípravy:

Utřeme tuk, cukr a vejce.

Přidáme mouku s práškem do pečiva, mléko, oloupaná a nastrouhaná jablka, skořici a rozinky. Vše pečlivě promícháme.

Připravíme si náplň: tvaroh osladíme dle chuti a přidáme oloupané a na kostičky nakrájené jablko

Připravíme si papírové košíčky do formy na muffiny nebo na plech a plníme pomocí lžíce tak, že na na vrstvu s těstem přidáme náplň a zakončíme opět vrstvou těsta.

Pečeme při 200°C 15-20 minut dozlatova.



## **Dýňovo-jablečné muffiny s čokoládovou čepicí**

**Střední porce:** cca 24

Těsto:

4 hrnky celozrnné žitné mouky

2 lžičky prášku do pečiva

1/2 lžičky jedlé sody

špetka soli

1 lžička skořice

3 lžíce oleje

4 lžíce medu

1 vejce

1/2 hrnku mléka

1/2 hrnku dýňového pyré

2 nastrouhaná středně velká jablka

(pokud máte raději sladší muffiny, přidejte jeden rozmačkaný banán pro doslazení).

### **Postup přípravy:**

Přehřejeme si troubu na 160°C

Smícháme mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, skořici a špetku soli v míse dohromady.

V další nádobě smícháme ostatní ingredience: med, olej, vejce, dýňové pyré, nastrouhané jablko a mléko (případně ještě přidáme rozmačkaný banán pro doslazení).

Smícháme „suché“ a „mokrý“ ingredience dohromady.

Směs naplníme do papírových košíčků na muffiny nebo použijeme na pečení silikonové formičky.

Pečeme přibližně 20 minut. Můžeme vyzkoušet párátkem, jestli jsou už muffiny upečené.

Ve vodní lázni si rozehřejeme čokoládu s trochou másla, jakmile se rozpustí, namočíme v ní vrchní část muffinu (nebo čokoládu na muffin rozetřeme lžičkou či vařečkou).

## **Jablečno-ořechová buchta od Jarušky (1. místo)**

Těsto:

3 vejce  
1 ½ hrnku rostlinného oleje  
2 hrnky krupicového cukru  
2 ½ hrnku polohrubé mouky  
2 lžičky prášku do pečiva  
½ lžičky nastrohaného muškátového oříšku  
2 lžičky mleté skořice  
špetka tlučeného hřebíčku  
3 středně velká jablka (oloupaná a bez jádřinců, pokrájená na kostky)  
1 hrnek nahrubo posekaných vlašských ořechů

Poleva:

4 lžíce másla (60 g),  
100 g hnědého cukru,  
6 lžic mléka,

### **Postup přípravy:**

Formu na bábovku (nebo jinou) vymastit a vysypat moukou. Předehřát troubu na 180°C.

Utřít olej (dokrémova), vejce a cukr. Postupně po troškách přidávat mouku - smíchanou s práškem do pečiva, skořicí, hřebíčkem, muškátovým oříškem a dobře ji dovnitř zamíchat (těsto bude husté). Lehce vmíchat jablka a ořechy.

Vše vložit do připravené formy. Péct tak 30 minut. Po upečení bábovku vyklopit a dlouhou špejlí ji propíchat.

Poleva:

V kastrolku smíchat všechny ingredience. Nechat je přijít do varu a za stálého míchání vařit 3 minuty. Odstavit a pomocí lžíce polít bábovku tak, že stéká dolů po stranách. Nahoře se může posypat trochou posekaných ořechů.

Bábovku nechat odpočinout alespoň 24 hodin před krájením.

Tip: Bábovka se může jenom pocukrovat.

## Cheesecake (2. místo)

Těsto+postup přípravy:

1,5 balíčku bebe sušenek (já kupuji tmavé, kvůli kontrastu těsta a náplně)  
90g másla  
Sušenky rozmačkat, rozpustit máslo, smíchat a natlačit do formy.

250g tvarohu  
250g lučiny  
4 vejce  
200g cukru  
šťáva z citrónu

To vše smíchat a nalít do formy.

Péct v rozpálené troubě na 160 C cca 40 min. (střed nesmi být vodový).  
Nechat vychladnou a posypat skořicí (já nenechávám vychladnout, nemam čas, místo skořice můžeš dát třeba ovoce, rozinky, čokoládu...)

600g zakys. smetany  
60g cukru

Smíchat a nalít na hotový cake a nechat dopéct 8 min.

