

# KAKAOVÉ PALACINKY S MASCARPONE

◆ 45 MINÚT

◆ 6 PORCIÍ

200 g hladkej múky  
1 vanilkový cukor  
2 PL kakaa  
2 vajcia  
300 ml mlieka  
50 ml sýtenej minerálky  
2 PL oleja

## Plnka:

250 g mascarpone  
3 PL práškového cukru  
250 g tvarohu  
kôra z ½ citróna

## Malinový rozvar:

maliny, cukor, 1 ČL škrobu

1. Múku zmiešame s vanilkovým cukrom, kakaom a so štipkou soli. V mlieku rozšľaháme vajcia a pridáme k múke, dobre premiešame. Vlejeme olej a minerálku, vymiešame dohladka a necháme pár minút odpočinúť.
2. Do rozpálenej panvice dáme trochu oleja a postupne pražíme palacinky.
3. Na plnku vymiešame mascarpone s práškovým cukrom. Tvaroh s citrónovou kôrou premiešame vidličkou a pridáme k mascarpone.
4. Palacinky naplníme a podľa chuti posypeme cukrom.
5. Na rozvar popučíme mrazené alebo čerstvé maliny s cukrom a varíme, kým nezačnú hustnúť. Môžeme pridať aj 1 ČL škrobu rozmiešanú v troche vody, necháme prevrieť.

Ak použijete namiesto obyčajného kakaa čierne, palacinky vytvoria spolu s s bielou plnkou pekný kontrastný efekt.





# RÝCHLE JABLKOVO- -TVAROHOVÉ ŠIŠKY

◆ 30 MINÚT

◆ 4 PORCIE

250 g tvarohu  
2 menšie jablká nastrúhané  
nahrubo  
3 vajcia  
50 g práškového cukru  
1 PL citrónovej šťavy  
200 g hladkej múky  
2 ČL prášku na pečenie  
1 vanilkový cukor  
olej

1. Zmiešame spolu všetky suroviny a cesto necháme trochu postáť.
2. V hlbšej panvici necháme rozohriať hrubšiu vrstvu oleja.
3. Pomocou dvoch mokrých polievkových lyžíc formujeme malé šišky, ktoré ihneď vkladáme do horúceho oleja a vyprážame z oboch strán. Cesto sa trochu roztečie a tvarom pripomína viac placky, ale je úžasne krehké.
4. Pocukrujeme a podávame s lekvárom alebo s jablkovou omáčkou.

Od kysnutého cesta ma vždy odradí, koľko trvá jeho príprava. Keď som objavila recept na rýchle tvarohové šišky, pridala som ešte mäknúce jablko a odvtedy ich inak nerobím. Jablká môžete vynechať a urobiť aj čisto tvarohové šišky.





# TVAROHOVÉ GULKY S JAHODOVOU OMÁČKOU

◆ 45 MINÚT

◆ 6 PORCIÍ

750 g hrudkovitého tvarohu  
200 g jemnej detskej krupice  
2 vajcia  
500 g čerstvých jahôd  
3 PL trstinového cukru  
2 PL masla  
štipka soli  
strúhaný kokos/strúhanka na  
obalenie

1. V miske zmiešame tvaroh s vajčkami a so štipkou soli, postupne pridávame krupicu a vypracujeme vláčne, pomerne mäkké cesto. Aj keď sa bude zdať lepivé, radšej si navlhčíme ruky a nepridávame priveľa krupice, aby guľky neboli tvrdé.
2. V dlani vypracujeme menšiu placku, do ktorej umiestnime jahodu a urobíme guľku.
3. Varíme guľky vo vriacej osolenej vode približne 10 minút. Ak nevieme, či má cesto správnu konzistenciu, uvarme jednu guľku samostatne.
4. Kým sa guľky varia, pripravíme jahodovú omáčku. V panvici na trochu masla rozpustíme cukor na svetlý karamel, pridáme nakrájané jahody. Miešame, kým jahody nezmäknú a karamel sa neroztopí. Ak máme radi viac sladké, pridáme cukor. Potom omáčku rozmixujeme.
5. Hotové guľky polejeme roztopeným maslom, obalíme ich alebo len posypeme strúhaným kokosom a servírujeme na jahodovej omáčke v hlbokom tanieri. Ak predsa len uprednostníme klasiku, posypeme ich strúhankou opraženou na masle s cukrom. Chutia rovnako dobre.

Ako dieťa som milovala zemiakové knedličky plnené lekvárom. Mamke sa ich však príprava zdala práčna, a tak som sa ich naučila ako desaťročná variť s pomocou prababičky sama ako svoje vôbec prvé jedlo. Keď sa mi narodili deti, pochopila som, prečo sa mamke do toho nechcelo, a keď som objavila tento recept, okamžite som ho zamenila za ten pôvodný. Guliek urobím vždy viac a zamrazím si ich do zásoby.



