



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Bebe řezy na plech

Kuchta Kačí z Kadlína • Kadlín • 2024-11-02

Korpus

Luxusní dortový korpus, co se vždycky povede.

- 500 g hladká mouka
- 300 g moučkový cukr
- špetka soli
- 35 g kypřicí prášek
- 500 ml vody
- 80 ml rostlinného oleje
- ochucovací pasta s tonkovými boby Belbake / vanilkový lusk

1. Mouku, cukr, prášek do pečiva a špetku soli promícháme v míse. Olej vlijeme do teplé vody a obě tekutiny přilijeme do mísy k suchým ingrediencím. Přidáme tonku a metličkou vymícháme hladké těsto.
2. Spodek formy na dort vyložíme pečicím papírem a těsto přendáme do formy. Boky nevymazáváme ani nezakrýváme papírem. Korpus bude díky tomu rovnoměrně široký a nebude se zužovat.
3. Troubu předejdeme na 150°C na program horkovzduch a těsto pečeme dle velikosti formy asi 60 minut (se říká, ale já to mám vždycky za půlku času, asi slušnej oddíl).

Krém

- 3 vanilkové pudinky
- 1 litr mléka (nejlepší je ovesný barista, vyhněte se rozhodně chuťově výrazným variantám, hula hula verze s kokosem Bebe řežům nesluší)
- 8 lžic cukru
- pár kapek rumové tresti
- 1 ovesná smetana ke šlehání OATLY

1. Jestli jste se rozhodli obětovat a pečete korpus, během pečení už si rozjedte pudink. Jestli ne, tak s ním začněte. Jakmile krém dokončíte, šoupněte ho do sklenice na drť ze sušenek, poprašte kakaem a schovejte do lednice.
2. Z litru mléka odlijte trochu do misky, smíchejte v ní tři pudinky, 8 lžic cukru a pár kapek rumové tresti. Zbytek mléka začněte zahřívát na plotýnce, jestli chcete divočit přidejte do něj trochu vanilky a vanilkový pudink s cukrem. Svařte do husta a za občasného míchání nechte úplně zchladnout.
3. Vychladlý pudink smíchejte s vyšlehanou smetanou (pozor ať není krém příliš řídký, klidně si nechte trochu smetany stranou.)
4. Krém rovnoměrně rozetřete na upečený a vychladlý korpus.

Sušenky

- Jakékoliv hranaté veganské sušenky typu Bebe cca 400 g (Obvyčejné vanilkové mají v Lidlu, balení pro uprchlíky asi tak na padesát plechů. Super jsou taky Gullón Fibre Biscuits z Billy, berte dvoje, vyjde to akorát).
- Varianta A: Najděte v rodině osobu, která skládá věci do myčky jako skandinávský architekt a svěřte ji úkol, vyskládat sušenky na krém do dokonalé mřížky. Budete mít čas si zatím vyladit polevu.
- Varianta B: Jestli už jste na sobě odvedli nějakou práci na terapiích, vážíte si svého zdraví a dospěli jste k závěru, že jste nervy nevyhráli ve sportce, děláte variantu dezertu do skleničky. V tom případě přejedte ty hranaté bestie válečkem na nudle třikrát tam a zpět a dvě polévkové lžice drti dejte na dno sklenice.

Čokoládová poleva

Poleva je posledním krokem Bebe Spartan Race.

- 100 g másla

- 3 lžíce horké vody
- 3 lžíce rumu (nebo X ml rumového aroma)
- 3 lžíce kakaa
- 250 g cukr moučka

Ve vodní lázni rozpustíme máslo a pak postupně vmícháme všechny ingredience.



[#dezert](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-11-22

Ukážka receptu

15 Jun 2025

Maslo s rumem a kakaem

hruska ve skie

veganske palacinky II.