

Slovenský krémovník

Suroviny:

Cesto: 500 g hladká múka, 150 g práškový cukor, 70 g masla, 1 **Salajka jelenia soľ Liana**, 120 ml mlieko.

Krém: 250 g masla, 230 g kryštálový cukor, 1 **Vanilínový cukor Liana**, 600 ml mlieka, 5 lyžíc hrubej múky, 50 ml vaječný likér + pikantný lekvár.

Postup: Múku zmiešame s cukrom, pridáme rozpustený tuk a v mlieku rozpustenú Salajku. Spracujeme všetky suroviny a vymiesime hladké cesto, rozdelíme ho na 4 časti. Každú rozvaľkáme, dáme na opačnú stranu plechu, popicháme cesto a upečieme.

Krém: Z mlieka, múky, kryštálového a vanilínového cukru uvaríme hustú kašu. Do vychladenej zmesi primiešame maslo. Podľa chuti môžeme pridať aj vaječný likér. Na prvý plát natrieme tretinu krému, zakryjeme druhým. Ten natrieme lekvárom a zakryjeme tretím, na ktorý natrieme druhú tretinu krému. Položíme posledný plát a použijeme zvyšok plnky. Koláč dáme cez noc na chladné miesto odležať, aby zmäkol.



Salajkový kávový zákusok

Suroviny:

Cesto: 500 g hladkej múky, 130 g práškového cukru, 250 g masla, 1 vajce, 15 g **Salajky jelenia soľ Liana**, 100 ml mlieka.

Plnka: 900 ml mlieka, 4-5 hrste hrubej múky, 4-5 hrste kryštálového cukru, 250 g maslo, 2 lyžičky tmavého kakaa, 2-3 lyžičky mletej kávy.

Postup: Zohrejeme mlieko, do vlažného naspeme 15 g salajky, necháme napučať ako kvások. Zmiešame ostatné suroviny a zalejeme napučanou salajkou. Vypracujeme cesto ako linecké. Rozdelíme na 3 časti, každú zvlášť rozvaľkáme, upečieme na opačnej strane pomastenej plechu cca 200°C 4-6 minút. Upečie sa veľmi rýchlo a nesmie zhnednúť! Po nadvihnutí nechajte v rúre asi 1-2 minúty. Mlieko s múkou uvaríme na kašu. Do horúcej kaše primiešame kryštálový cukor a hneď aj maslo. Ďalej pridáme kakao, mletú čiernu kávu a hneď natierame medzi upečené pláty cesta. Zaťažíme a necháme postáť. Vrch koláča posypeme práškovým cukrom alebo polejeme čokoládovou polevou.



Ak poznáte alebo máte obľúbené vlastné recepty zo **Salajky** a chcete sa s nimi podeliť, pošlite nám ich ak máte možnosť aj s fotografiou a my Vás odmeníme pekným darčekom. e-mail: lianasro@lianasro.sk

Adresa: **Imrich Goliaš-LIANA-GOLF**

Receptár

Hlavná 325, 086 41

Raslavice

tel: 054/ 47 92 195



Receptár č.1

Salajka

Špeciálny kypriaci prášok do zákuskov starej mamy inak nazývaná aj "jelenia soľ", "amonium" alebo "cukrárske droždie" je hydrogénuhličitan amónny.

Pridáva sa do cesta a pri pečení sa teplom rozkladá na oxid uhličitý, amoniak (zápach, ktorý sa vytráca počas pečenia) a vodu, čím vytvára bublinky v ceste a cesto krásne narastie a jednoducho sa spracuje aj bez použitia tuku.

Po upečení je cesto tvrdé, ale po naplnení džemom, prípadne plnkou po pár hodinách krásne zmäkne a je ľahučké, trvanlivé a jemné a bez zbytočného tuku navyše. Tým pádom zákusky zo Salajky sú menej kalorické a napriek tomu veľmi chutné.



Viac rád, tipov, receptov či receptáre, ktoré Vám chýbajú nájdete na: www.lianasro.sk

Receptár č.1

Anglická krémeška



Cesto: 500 g hladkej múky špeciál, 100 g práškového cukru, 100 g masla, 2 vajcia, 2 kávové lyžičky **Salajky-jelenia soľ Liana**, 50-100 ml mlieka.

Z uvedených surovín urobíme cesto. Mlieko pridávame postupne. Ak sa vám zdá príliš husté pridáme ešte 50 ml maximálne však 100 ml mlieka. Cesto rozdelíme na 3 časti, ktoré vyvaľkáme na veľkosť plechu. Ak sa vám bude ťažko vaľkať, stačí ho dať na pár sekúnd do mikrovlnky ohriať a bude sa s ním ľahšie pracovať. Vyvaľkané cestá upečieme na opačnej strane čistého nevymasteného plechu pri teplote 180°C cca 10 minút.

Plnka: ½ l mlieka, 1 **Zlatý krém v prášku Liana**, 1 vajce, 120 g kryštálového cukru a 1 **Vanilínový cukor Liana**.

Uvaríme za stáleho miešania na hustý puding. Necháme vychladnúť. V miske vyšľaháme 250 g masla, 50 – 100 g práškového cukru podľa chuti. Do vyšľahaného masla následne veľmi opatrne po lyžiciach pridávame vychladnutý puding. Musí to byť po lyžiciach, aby sa krém nezrazil. Na upečený plát natrieme časť plnky, prikryjeme 2. plátom a opakujeme. Plnkou natrieme aj tretí plát. Medzi 1. a 2. plát môžete poukladať na kolieska nakrájané banány. Nakoniec polejeme čokoládovou polevou.

Poleva: 100 g cery, 100 g čokolády na varenie, 1 lyžica oleja. Rozpustíme vo vodnom kúpeli a polejeme vrch koláča. Koláč necháme odležať najlepšie cez noc.

Dobry tip: V prípade, že sa Vám akákoľvek plnka zrazí vysypte do zrazenej plnky **Šľahačku v prášku Liana** a prešľahajte mixérom.



Pardubické medovníčky

Sirup: 500 g kryštálového cukru, 250 ml vody, lyžičku **sódy bikarbóny Liana** - mierne necháme vriieť 5-7 minút.

Cesto: 1,1 kg hladkej múky, 1 balíček **Salajky-jelenia soľ Liana**, 1 balíček **Kypriaceho prášku do perníka Liana**, 1 lyžička **mletej škorice Liana**, 200 g roztopeného medu, 50 g džemu alebo lekváru, 2 vajcia a vychladnutý sirup. Všetko spolu zmiesime, zabalíme do potravinovej fólie do druhého dňa. Cesto rozdelíme na 7 častí, rozvaľkáme na 3 mm povykrajujeme a pečieme na papieri na pečenie 3-5 min. cca na 200°C - majú byť hladké nepriepčené. Zvyšky po vykrojení zo 6. a 7. cesta upečieme na plechu a vychladnuté pomelieme na plnku.

Plnka: zomleté zvyšky, 150-200 g zomleté orechy zaparíme vriacou vodou asi 1,5 dcl a pridáme približne 350 ml džemu. Nakoniec podľa hustoty môžeme pridať ešte vodu alebo rum. Zlepujeme dva perníky plnkou a polejeme čokoládou. Sú trvanlivé a vydržia aj mesiac.



Košické punčové rezgy

Suroviny:

Hnedé cesto: 50 g cukor práškový, 200 g múka hladká, 1 ks vajce, 1 lyžica kakao, 50 g maslo, 1 **Salajka-jelenia soľ Liana**, 100 ml mlieko.

Biele cesto: 5 ks vajcia, 5 lyžíc cukor práškový, 5 lyžíc múka polohrubá, 1 ks **Kypriaci prášok do pečiva Liana**.

Krém: 300 ml mlieko, 50 g múka hladká, 3 ks **Vanilínový cukor Liana**, 300 g maslo, 200 g cukor práškový.

Punč: 250 ml mlieko alebo voda, 0,5 dcl rum, Čokoládová poleva.

Postup:

Najprv pripravíme z uvedených surovín hnedé cesto. Salajku rozpustíme v 1 dcl mlieka a pridáme nakoniec. Rozdelíme na dve časti a rozvaľkáme na veľkosť plechu. Upečieme na opačnej strane plechu krátko pri teplote 180-200°C. Následne pripravíme biele piškótové cesto. Vyšľaháme žltky s cukrom, potom pridáme múku s kypriacim práškom a nakoniec zľahka vmiešame sneh z bielkov. Upečieme na papieri na pečenie. Uvaríme krém z mlieka, hladkej múky a cukru. Maslo s cukrom vymiešame a po častiach pridávame vychladnutý puding. Hnedý plát natrieme krémom. Na krém položíme piškótu, ktorú polejeme punčom. Na piškótu natrieme zvyšok krému. Priložíme druhý hnedý plát a polejeme čokoládovou polevou.

Dobošový rez

Suroviny:

Cesto: 600 g hladká múka, 140 g cukor práškový, 2 vajcia, 140 g maslo, 200 ml mlieko, 1 **Salajka-jelenia soľ Liana**

Plnka: 1 l mlieko, 10 PL (kopcovitá) múka hrubá, 6 PL cukor kryštál, 3 **Vanilínový cukor Liana**, 200 g čokoláda horká, 2 PL kakao, 350 g maslo, čokoládová poleva

Postup:

Zo surovín si vypracujeme hladké cesto a rozdelíme na približne 5-6 rovnakých častí. Každé cesto rozvaľkáme a upečieme na opačnej strane plechu. Mlieko, múku, kryštálový cukor a vanilínový cukor uvaríme. Ešte do horúceho pudingu vmiešame kakao a čokoládu. Maslo vyšľaháme a po lyžiciach opatrne vmiešame vychladnutý puding na hladký krém. Natierame a skladáme postupne jednotlivé pláty na seba a vrchný len tenko pretrieme a polejeme čokoládovou polevou. Podľa chuti môžeme jeden či dva pláty pred nanosením plnky natrieť džemom. Necháme na chladnom mieste postáť aby zmäkli.

