



RECEPTY A JÍDLO 20. 06. 2017

Sezónní ovocné koláče: Zpříjemněte si léto lehkým dezertem

Sezónní ovoce je v kuchyni oblíbené jako surovina pro přípravu osvěžujících ovocných šťáv, marmelád, džemů, ovocných knedlíků a mnoha dalších...

Sezónní ovoce máme v létě všude kolem sebe na zahrádkách či v přírodě. Chutné je nejenom čerstvé jako vítané osvěžení, ale také jako součást řady výtečných pokrmů. Kuchařky v létě rády pečou sezónní ovocné koláče, které se u všech jedlíků tradičně setkávají s velkým úspěchem.

Mnoho druhů **letního ovoce** si můžeme koupit v obchodě kdykoliv během roku. Teprve ale s létem začne mít tu správnou chuť a vůni. Slunce, jeho teplo a prohrátou půdu nemohou nahradit žádné alternativní zdroje. [Sezónní ovoce](#) je zkrátka nejlepší v tu dobu, kdy přirozeně dozrává v přírodních podmínkách.

Má také mnohem vyšší obsah vitamínů a dalších cenných látek, než ovoce vypěstované uměle. V průběhu léta jsou stromy a keře v našich krajích obsypány plody v rozličnou dobu. Pokud je příhodné počasí, [na jahodách](#) si můžeme pochutnat už **koncem května**. V červnu se k nim přidají **maliny, borůvky, třešně a višně**.

Červenec v oblasti sezónního ovoce přinese **ostružiny, angrešt, rybíz, broskve, meruňky** a některé **rané druhy jablek a hrušek**. Poslední letní měsíc sklízíme **mirabelky, blumy, brusinky** anebo **hroznové víno**. Dozrávají také **švestky**. Doba zrání jednotlivých druhů ovoce se samozřejmě

překrývá a podle počasí mohou dozrávat dříve anebo naopak později.

Recept na ovocný koláč 9x jinak

Sezónní ovoce je v kuchyni oblíbené jako surovina pro přípravu [osvěžujících ovocných štáv](#), marmelád, džemů, ovocných knedlíků a mnoha dalších pochoutek. Zvláštní místo mají pak **ovocné koláče**. Každá hospodyňka má obvykle své recepty, kterých se drží. Mnohé kuchařky ale rády zkoušejí nové věci. Anebo hledají něco jednoduchého. Sezónní ovoce zkrátka nenechá žádnou kuchyňskou experimentátorku chladnou. Inspirovat se můžete třeba některými z následujících receptů.

Kynutý ovocný koláč z hájovny

Ingredience

Na těsto:

- 500g polohrubé mouky
- 100g cukru krupice
- 2,5 dcl mléka
- 1 vejce
- 2 žloutky
- 100g Hery
- balíček droždí
- špetku soli
- **sezónní ovoce (množství a druh podle chuti)**

Na drobenku:

- 4 polévkové lžíce moučkového cukru
- 3 polévkové lžíce moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce másla
- 1 balíček vanilkového cukru

Postup

V misce si připravíme kvásek: mouku, cukr, rozdrobené droždí zalijeme teplým mlékem. Necháme chvíli stát. Zbytek surovin dáme do mísy a zalijeme vzešlým kváskem. Vypracujeme těsto, které necháme na teplém místě vykynout asi hodinu. Na plech si připravíme pečicí papír a na něj rozprostřeme těsto. Necháme ještě zhruba 10 minut kynout a pak ho posypeme ovocem a drobenkou, připravenou ze všech surovin hnětením. Pečeme v troubě, předehřáté na 180 stupňů.

Ovocný koláč s tvarohem a malinami

Ingredience

Na těsto:

- 300g hladké mouky
- 100g moučkového cukru
- 130g Hery

- 1 vejce
- **1,5 lžičky prášku do pečiva**

Na náplň:

- 500g tvarohu
- 200g moučkového cukru
- 2,5 dcl mléka
- 2 vejce
- 1 vanilkový pudink
- 5 lžic rumu (anebo rumovou příchut v množství dle vlastní chuti)
- maliny

Postup

Nejdříve si připravíme náplň. V nádobě si rozmícháme tvaroh s cukrem, vejci, rumem a pudinkovým práškem a dohladka vymícháme ručním mixérem. Po částech přidáváme mléko a zašleháme. Na vál si prosejeme mouku s cukrem a práškem do pečiva. S vajíčkem a Herou a zpracujeme na hladké těsto. To rozválíme a přeneseme na plech, vyložený pečicím papírem. Můžeme vyválet i přímo na plechu. Okraje pak mírně zdviháme. Na těsto nalijeme řídkou náplň a poklademe na ni maliny. Pečeme přibližně 30 minut v troubě, vyhřáté na 180°C. Poté vypneme troubu a ještě v ní koláč ponecháme 5 minut. Pak vytáhneme z trouby a necháme vychladnout.



Ovocný koláč z letní zahrádky

Ingredience

Na těsto:

- 250g polohrubé mouky
- 150g cukru krupice
- 250 ml zakysané smetany
- 2 vejce
- 150 ml oleje
- 1,5 kávové lžičky prášku do pečiva
- hlubší misku sezónního ovoce (může být směs ze zahrádky anebo jeden druh sezónního ovoce)
- **cukr moučka na posypání**

Na drobenku:

- 3 lžíce polohrubé mouky
- 2 lžíce cukru moučka
- 2 lžíce másla

Postup

V míse smícháme cukr, mouku a prášek do pečiva, pak přidáme smetanu, olej a vejce. Vše důkladně rozmícháme a vypracujeme tekuté těsto. Vylijeme do předem vymazaného a moukou nebo strouhankou vysypaného pekáče, na chalupě nebo i doma pro ulehčení práce můžeme použít remosku velikosti Grand. Těsto hustě poklademe ovocem, větší kousky nakrájíme. Posypeme

drobenkou, kterou si připravíme v menší misce. Pečeme přibližně 45 minut, průběžně kontrolujeme. Zda je ovocný koláč hotový, poznáme tak, že do něj zapíchneme špejli. Dokud na ní ulpí přilepené těsto, koláč ještě není upečený. Po upečení ho necháme vystydnout a posypeme moučkovým cukrem.

Jahodové řezy s jogurtem

Ingredience

Na korpus:

- $\frac{3}{4}$ hrnku polohrubé mouky
- $\frac{1}{2}$ hrnku cukru krupice
- 1 žloutek
- 1 bílek
- $\frac{1}{2}$ hrnku mléka
- $\frac{1}{3}$ hrnku oleje
- $\frac{1}{2}$ sáčku kypřicího prášku do pečiva

Na náplň:

- 380g jahodového jogurtu
- 200g kysané smetany
- 150g bílého jogurtu
- 1 želatinový ztužovač za studena
- dle chuti moučkový cukr a jahodový džem
- 400 ml hustého jahodového džusu (můžeme vyrobit doma v odšťavňovači)
- 1 jahodový pudink v prášku

Postup

K vyšlehanému žloutku s cukrem a olejem přisypeme mouku, smíchanou s kypřícím práškem a zalijeme mlékem. Pořádně promícháme a po částech vmícháme sníh z 1 bílku. Směs nalijeme do dortové formy o průměru 26 centimetrů, kterou vyložíme pečicím papírem. Dáme péct. Mezitím si připravíme náplň: jogurty smícháme s kysanou smetanou a podle chuti přidáme cukr. Přidáme želatinový ztužovač. Upečený a vychladlý korpus potřeme džemem a zalijeme připravenou jogurtovou hmotou. Uvaříme pudink s džusem a mírně vychladlý opatrně nalijeme na dort. V ledničce necháme ztuhnout do druhého dne.

Ovocný koláč s meruňkami

Ingredience

- 200g hladké mouky
- 140g másla nebo Hery
- 70 dkg vypeckovaných meruněk
- 85g cukru krupice
- 1 vejce
- 1 polévková lžíce cukru krystal
- 1 polévková lžíce mletých mandlí
- 2-3 kávové lžičky skořice

Postup

V míse smícháme mouku se skořicí, přidáme nakrájené máslo a cukr, ze kterého jsme oddělili 2 polévkové lžíce. Přidáme žloutek a lžici vody a vypracujeme tuhé těsto. To zabalíme do potravinářské fólie a dáme na půl hodiny odpočinout do ledničky. Rozpůlené meruňky mezitím smícháme s odděleným cukrem. Po půl hodině vyválíme těsto na pečicím papíře na placku a přemístíme na plech. Posypeme mandlemi a poklademe půlkami meruňek kulatou stranou dolů. Okraje těsta ohneme nahoru, můžeme zakrýt na okrajích i meruňky. Bílkem pak natřeme tyto ohnuté okraje a posypeme je krystalovým cukrem. Pečeme zhruba půl hodiny v troubě, předehřáté na 200 °C anebo dle zkušeností s vlastní troubou, dokud nebude těsto nazlátlé a meruňky měkké.



Piškotový ovocný koláč s tvarohem, ovocem a smetanou

Ingredience

Na koláč:

- 100g polohrubá mouka
- 100g cukr krystal
- 3 vejce
- ½ balíčku kypřicího prášku do pečiva
- **horká voda**

Na krém:

- 1 balíček měkkého tvarohu
- 1 kelímek zakysané smetany
- sezónní ovoce dle chuti
- vanilkový cukr
- dortové želé

Postup

Smícháme mouku s kypřicím práškem a přidáme do ní vejce, vyšlehaná s cukrem. Přidám horku vodu. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Než se nám ovocný koláč upeče, rozmícháme tvaroh se zakysanou smetanou a vanilkovým cukrem. Necháme ji lehce ztuhnout v ledničce a po upečení ji namažeme na vychladlý koláč. Poklademe ovocem a zalijeme rozpuštěným dortovým želé. Dáme ztuhnout.

Ovocný koláč s citronem a třešněmi

Ingredience

- 750g vypeckovaných třešní
- 300g hladké mouky
- 280g moučkového cukru + 3 lžíce
- 4 vejce
- 170g másla nebo Hery
- šťáva a kůra z jednoho většího citronu
- 3 kávové lžičky prášku do pečiva
- **sůl**

Postup

V míse smícháme třešně s citronovou šťávou a necháme odležet. Dortovou formu ideálně o průměru 23 centimetrů pečlivě vymažeme máslem. Smícháme mouku s kypřícím práškem a špetkou soli. Vmícháme postupně do pěny, kterou jsme utřeli z vajec a cukru. Přidáme nejemno nastrouhanou citronovou kůru a změkklé máslo. Těsto nalijeme do dortové formy, třešně i s citronovou šťávou rozprostřeme nahoru a posypeme moučkovým cukrem. Koláč pečeme asi hodinu v předehřáté troubě při teplotě 180°C. V případě potřeby překryje na část pečení alobalem nebo pečicím papírem, aby nezhněl a nevysušil se. Po upečení můžeme podávat tento ovocný koláč jak teplý, tak i studený. Je vynikající, pokud ho doplníme zakysanou smetanou anebo hustým bílým jogurtem.

Angreštový koláč s medem a ovesnými vločkami

Ingredience

Na těsto:

- 400g polohrubé mouky
- 250g medu
- 50g másla nebo Hery
- 1 vejce
- 1 hrnek mléka
- půl kostky droždí
- citronová kůra
- špetku soli
- **špetku cukru krystal**

Na náplň:

- 200g ovesných vloček
- 1kg angreštu (možno vyměnit za rybíz nebo s ním kombinovat)
- 30g másla nebo Hery
- 3 lžíce medu

Postup

Vysypeme mouku do zadělavací mísy a do vyhloubeného důlku rozdrobíme droždí. Přidáme trochu cukru krystal, zalijeme vlažným mlékem a počkáme, až se droždí rozpustí. Pak přidáme vejce, změkklé máslo, med, špetku soli a nastrouhanou citronovou kůru. Důkladně zpracované těsto necháme kynout asi hodinu. Mezitím si na pánvi rozpustíme máslo s medem a přidáme ovesné vločky, orestujeme a necháme vychladnout. Těsto rozválíme na plechu, který předtím vymažeme tukem anebo vyložíme pečicím papírem. Okraje těsta necháme maličko vyšší. Těstu dopřejeme ještě cca 25 minut, aby přímo na plechu kynulo. Můžeme přikrýt utěrkou. Pak na něj rozprostřeme dobře osušený angrešt a naneseme na něj orestované vločky s medem. Pečeme v troubě zhruba 30 minut při teplotě 180-200°C. Po upečení necháme vychladnout a podáváme.



Sněhový rybízový koláč

Ingredience

Na těsto:

- 220g polohrubé mouky
- 150g másla nebo Hery
- 100g cukru moučka
- **2 žloutky**

Na potření:

- 120g cukru moučka
- 1 větší hrnek rybízu (červeného nebo bílého) nebo jiné sezónní ovoce, mimořádně chutné jsou například ostružiny
- 2 bílky

Postup

Všechny ingredience, určené k výrobě těsta, smícháme dohromady a nalijeme do vymazané a vysypané formy. Vložíme do pořádně přehřáté trouby a pečeme zhruba 15 minut při vyšší teplotě. Vyšleháme sníh ze 2 bílků a cukru a přidáme rybíz nebo jiné ovoce. Před dopečením doplníme na těsto a společně dopečeme, dokud sníh nezhnědne. Ovocný koláč podáváme vychlazený.