

Na skok v kuchyni

KVĚTEN 2023

Magazín o jídle a životním stylu



27 STRAN
PLNÝCH
INSPIRACE
PRO VÁS

OBSAH

- 3 ÚVODNÍK
- 4 KAM MUSÍTE V KVĚTNU VYRAZIT
- 5 TVAROHOVÝ KOLÁČ S MARAKUJOU
- 6 CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT
- 7 RESTAURACE, KTERÉ STOJÍ ZA TO
- 8 Plněné žampiony
- 9 VYDEJTE SE PO STOPÁCH ASIJSKÉ KÁVY
- 11 BEAUTY KOUTEK
- 13 OBLÍBENÉ POKRMY S HRANOLKAMI
- 15 KNIŽNÍ NOVINKY
- 16 Dárky ke Dni matek
- 17 SÍLA BAREV: DOKÁŽE OVLIVNIT NÁŠ STYL I EMOCE
- 19 TIPY MĚSÍCE
- 21 4 RECEPTY NA LAHODNÉ CHEESECAKY

27 Mini Pavlova srdce

←
z obálky

5 TVAROHOVÝ KOLÁČ s marakujou



21 - 26
Cheesecake
RECEPTY



POD ROZKVETLÝMI STROMY...

Svatý Valentýn, nebo První máj? Ať je to u vás tak, nebo tak, láska je v našem životě jednou z nejcennějších věcí, co máme. Ať už to je láska partnerská, láska k rodičům, sourozencům, kamarádká láska, nebo láska k vašim dětem, láska je něco, co ve svém životě potřebujeme. Už nevím, kde jsem to četla nebo slyšela, ale s tvrzením, že tu pravou lásku si žena musí porodit, naprosto souhlasím. Každým dnem, co jsem se stala mámou, si víc a víc uvědomuji, jak je mateřská láska silná. Vy si květen užijte na 1000 %, protože věřím, že nám konečně vysvitne sluníčko a my si budeme moci užívat lásku i pod krásně rozkvetlými stromy. A doufám, že si i užijete toto květnové číslo mého magazínu.

A když tu máme ten lásky čas, mám tu pro vás tip na prvomájový drink a k tomu jeden velmi zajímavý film. Před několika dny jsme si s manželem pustili film Menu z roku 2022, ve které hraje hlavní roli Ralph Fiennes. A řeknu vám, že už dlouho jsme nebyli z filmu tak překvapení a vlastně i zaskočení. Schválně se na něj také podívejte a dejte mi vědět, jak se vám líbil. A nezapomeňte si k němu připravit prvomájový drink Gordon's Gin s tonikem a jahodami, který je můj oblíbený.



S láskou Romana



KAM MUSÍTE V KVĚTNU VYRAZIT

TEMATICKÉ PARTY V CAFE 80'S

Obľíbený podnik Cafe 80's ožívá nově od úterý do soboty. Vždy v pátek a sobotu si budete moci vychutnat party v nejrůznějším stylu, v květnu na vás čeká Avengers party s opravdu bohatým programem, který si rozhodně užijete. Přesné termíny jsou uvedeny přímo v podniku či na jejich sociálních sítích.

www.cafe80.cz



NOVÉ BURGERY V DUTCH PUB

Dutch Pub vyniká svými burgery, v nabídce jich najdete hned sedm statečných. Jednoznačně nejoblíbenějším je Dutch bacon burger, ale vychutnat si můžete i známý Cheeseburger nebo třeba Chicken burger. Pro odvážnější tu je Spicy burger s papričkami jalapeños a např. pro vegetariány Vegetarian burger se sojou.

www.dutchpub.cz



HOLUBÍ STRNAD. TRITON SÁZÍ NA GURMÁNSKOU DELIKATESU

Jarní menu restaurace Triton potvrdilo, že nový šéfkuchař podniku Tomáš Kohút je kulinární kouzelník, jehož speciality překvapí nejen parádní chutí, ale také svou fantastickou vizuální podobou. Přijďte vyzkoušet jednu z těchto specialit, a to holuba „à la Bruant ortolan“, který na talíři vypráví jeden z nejslavnějších příběhů světové gastronomie.

www.tritonrestaurant.cz



U PINKASŮ SLAVÍ 180 LET

V restauraci U Pinkasů se v dubnu slavilo 180. výročí první plzeňské restaurace v Praze. Vybraný personál restaurace uvařil v Plzni vlastní speciál a plzeňští sládkové zase připravili slavné Pinkasovy párečky, které tu pro vás budou k dispozici po celé léto. Navíc v restauraci můžete do konce června vidět historické pивní sklo, které se používalo od konce 2. sv. války až dodnes.

www.upinkasu.cz

ZAŽIJTE KLID V NEKLIDNÉ DOBĚ

Mám pro vás tip na relaxačně-edukační pobytový program v luhačovickém lázeňském hotelu NIVAMARE, který aplikuje nejnovější vědecké výzkumy na téma šťastný a dlouhodobě spokojený život. Naučí vás zvládat stresující životní situace a zvýšit mentální odolnost. Provází jím zkušený psychoterapeuti a kouči zdravého životního stylu.

www.nivamare.cz



NEVŠEDNÍ CHŘESTOVÁ NABÍDKA V RESTAURACI LA VERANDA

Restaurace La Veranda si připravila, kromě svého stálého menu, chřestovou nabídku. První delikatesou je Polévka z bílého chřestu, raviola a piment d'espelette, která je lehká a intenzivní. Nepopsatelnou chuť přináší Chřest, pražská šunka, brambory a omáčka choron nebo třeba Salát se zeleným chřestem, jahodami, kozím sýrem a piniovými ořechy.

laveranda.cz

TVAROHOVÝ KOLÁČ

s maracujou



Vyzkoušejte tento úžasně svěží koláč, který si zamilujete hned po prvním soustu. Na jeho přípravu nepotřebujete mít letité cukrářské zkušenosti ani žádné speciální kuchyňské vybavení. Hodí se na jakoukoliv příležitost a vždy s ním budete mít velký úspěch.

Na korpus:

- 160 g máslových sušenek
- 40 g rozpuštěného másla

Na náplň:

- 500 g tvarohu
- 100 g žervé
- 120 g cukru krupice
- 4 vejce
- 1 lžička nastrouhané citrónové kůry

Na dokončení:

- 3-4 lžíce Yuzu Maracuja
- čerstvé jahody

1. Máslové sušenky si dáme do mixéru a rozmixujeme na jemný prach.
2. Předehřejeme si troubu na 190 stupňů.
3. Dortovou formu o velikosti 36×13 cm nebo cca o průměru 18 cm si vyložíme pečicím papírem.
4. Rozemleté sušenky si smícháme s rozpuštěným máslem a těsto na korpus dáme do formy a dobře upěchujeme na dno. Korpus pečeme v troubě na 190 stupňů po dobu 10 minut. Pro jistotu mějte pod dortovou formou ještě plech, kdyby vám náhodou forma trochu protékala.
5. Mezitím si připravíme náplň. Do mísy od robota si dáme překapáný tvaroh, žervé a cukr krupice. Vše necháme zhruba 3-4 minuty proležet (pomocí šlehací metly nebo ručního mixéru). Poté po jednom přidáváme vejce (už na pomalejší stupeň). Nakonec dáme do náplně citrónovou kůru.
6. Předpečený korpus si vyndáme po 10 minutách z trouby, zalijeme ho náplní a pečeme na 150 stupňů cca 45 minut.
7. Hotový dort necháme vychladnout (nejlépe přes noc v lednici). Vychlazený koláč pokapeme Yuzu Maracujou a ozdobíme jahodami.

CO VÁM NESMÍ UNIKNOUT



FOFRTAŠKA OD KAUF LANDU PRO VŠECHNY GAMERY

Nákupní taška na kolečkách ušitá na míru hráčům videoher. Úložný prostor pojme nákup, ale i celou herní výbavu. Fofrtaška má solární panel na dobíjení telefonu, červené LED světlo, závodní kolečka s odpruženou nápravou a teleskopické madlo. Velikostí se hodí do letadla jako příruční zavazadlo.

shop.sinners.gg

TRADIČNÍ ČESKÝ KŘEN SE VRACÍ DO GASTRONOMIE

Věděli jste, že 90 % křenu selského se k nám dováží ze zahraničí? Změnit nepříznivý trend se v rámci Iniciativy ČESKÉ POLE s farmou Český chřest rozhodl velkoobchod makro ČR. Cílem je podporovat tradiční produkty českého zemědělství a usilovat o místo v naší kultuře a gastronomii.

www.ceskepole.cz



VÝSLEDKY ANKETY ZLATÝ KUCHAR 2022

Zajímají vás výsledky 7. ročníku ankety Zlatý kuchař 2022, o které jsem vám psala v minulém čísle magazínu? Králem české gastronomie se stal Marek Fichtner z Červeného Jeleny, stříbrnou příčku obsadil Pavel Býček z The Eatery a s odstupem pouhého jednoho bodu byl bronzový Jan Punčochář z restaurace U Matěje.

www.gastroahotel.cz



MAKRO CZECH GASTRO FEST

Přijďte si užít to nejlepší z české gastronomie, dorazte od 4. do 6. 5. do pražského O2 universa. Odehraje se tu národní kolo nejprestižnější světové kuchařské soutěže Bocuse d'Or, odborné kongresy na aktuální témata a mnoho dalšího. Chybět nebudou kuchařské a barmanské show, ochutnávky, pop-up restaurace nebo Fresh Market.

www.makroczechgastrofest.cz

POZVÁNKA NA THERMAL BEER&GRILL FEST

V podobném termínu se v Karlových Varech před hotelem Thermal uskuteční 1. ročník Thermal Beer&Grill Festu. Ve dnech 5. - 6. 5. 2023 ochutnáte tradiční pečené sele, steaky, sýry, grilované vege speciality, přeštické vepřové, ale i argentinské barbeque. Čeká vás tu také hudební doprovodný program, program pro děti a celodenní piknikování. Vstup zdarma!

www.karlovyvary.cz



MEZINÁRODNÍ VÍTĚZSTVÍ ROSE GARDEN

O tom, že kvalita a poctivost se vyplácí, by mohla vyprávět Jozefína Růžičková z Prachatic. Získala totiž se svými marmeládami a džemy mezinárodní ocenění World's Original Marmalade Awards a její produkty se budou prodávat na pultech britského prestižního obchodu Fortnum & Mason, kde nakupuje i britská královská rodina.

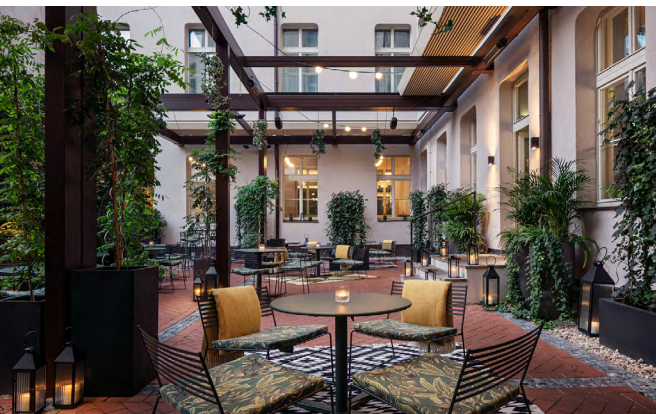
www.dzemyrosegarden.cz

RESTAURACE, KTERÉ STOJÍ ZA TO

ASIJSKÁ LOKÁLNOST V PRAZE

Ochutnejte lokální suroviny v autentickém asijském provedení v PRU58. Novinek v menu je mnoho, za zmínku stojí Jelen Sika od Pavla Šmidrkala, Shiokoji Křepelka z Farmy Hradištsko a Kojibakers nebo třeba Kapr z Pohořelic. Asijská kuchyně by se neobešla bez Tuňáka a Kraba od Vlastimila Koldy z Rybí Šupiny.

pru58.cz



NOVÉ MENU V THE MONKEY BAR

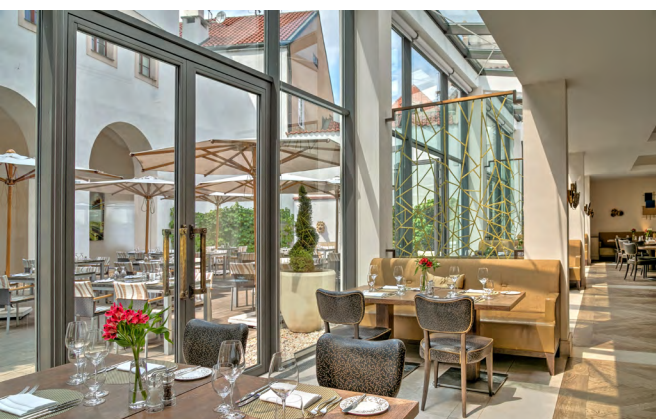
The Monkey Bar představuje nové À La Carte šéfkuchaře Nenada Jovanoviče, které jsem nedávno ochutnala i já. A musím říci, že je opravdu povedené. Vychutnat si můžete oblíbené Monkey Bites, rizoto s černými lanýži, grilovanou chobotnicí nebo třeba argentinský Rib Eye steak.

www.monkeybarprague.com

THE BISTRO ZRAJE JAKO VÍNO

The Bistro přichází s rozšířením vinného lístku na dvojnásobek, než čítal doposud. Užít si můžete autentická naturální vína od malých vinařů z celého světa. Všechna vína jsou prvotřídní kvality a velkého chuťového a ročníkového rozpětí. Rozhodně tu ale ochutnejte i novinku Terrine z hovězí ohánky, budete nadšení.

bistolondynska.cz



RESTAURACE AUGUSTINE PŘEDSTAVUJE NOVÉHO ŠÉFKUCHAŘE

Restaurace Augustine patří pod stejnojmenný hotel ležící v srdci Malé Strany a ukrývá se v prostorách bývalého augustiniánského kláštera. Spojení historických prostor, moderního designu a světové gastronomie přináší hostům výjimečný zážitek. Teď se navíc můžete těšit na nového šéfkuchaře Jana Horáka, který vařil ve světových michelinských restauracích.

www.augustinehotel.com

V KREDENCI SE VAŘÍ

Prodejny Moje Kredenc jsou vyhlášené svou unikátní nabídkou evropských i tuzemských delikates. Navštivte jejich největší pobočku na Břevnově, která se nově stala i bistro, a ochutnejte tu výtečné pokrmy jako třeba Spaghetti all' Genovaise, Bruschettu s marinovanou toskánskou zeleninou či Hotdog s Jalapeno a hovězím.

www.mojekredenc.cz



PLNĚNÉ ŽAMPIONY



Plněné žampiony jsou opravdová lahůdka, která se hodí jako předkrm nebo jako chuťovka třeba na oslavu nebo při grilování. Dají se připravit jak v troubě, tak na grilu. Sýr můžete libovolně měnit podle svých chutí, kromě cheddaru lze použít nivu nebo třeba mozzarellu.

POTŘEBUJEME

- 8 větších žampionů
- 10 dkg anglické slaniny
- 2 jarní cibulky
- 10 dkg cheddaru
- přepuštěné máslo ghí
- sůl, pepř



1) Žampiony si oloupeme a odstraníme nohu (tu ale nevyhazujeme). Na hlavičce žampionu uděláme rovnou plochu tím, že hlavičku trochu seřízneme, aby nám žampion hezky držel na plechu.

2) Na pánvi si rozpálíme lžici přepuštěného másla a dozlatova na něm opečeme žampiony z obou stran. Na druhé pánvi necháme vysmažit na kostičky pokrájenou slaninu.

3) Mezitím si nadrobno nakrájíme zbylé nožičky žampionů a také jarní cibulku. Až je slanina zlatavá, přidáme nakrájené nožičky a jarní cibulku a osmahneme dozlatova. Cheddar si nastrouháme najemno.

4) Když je směs osmahnutá, přidáme nastrouhaný cheddar a plotnu vypneme. Směs důkladně promícháváme, než se nám cheddar rozteče. Náplň si v pánvi rozdělíme na 8 částí. Na pečicí papír si dáme hlavičkou dolů žampiony, které ještě osolíme a opeříme. Teď je už můžeme naplnit směsí.

5) Žampiony pečeme 5-8 minut na 180 stupňů nebo grilujeme na grilu.

VYDEJTE SE PO STOPÁCH ASIJSKÉ KÁVY

Když se řekne káva, často si vybavíme země jako Brazílie, Etiopie a Kolumbie. Věděli jste ale, že další oblastí, kde najdete světově proslulou kávu, je Asie? Vyhlášené kávové plantáže můžete dokonce nalézt hned v několika zemích po celé Asii. Prozkoumejte nové chutě kávy z Indie, Indonésie, Vietnamu nebo třeba Laosu s prémiovou značkou L'OR a přesvědčte se o kouzlu asijské kávy i z pohodlí vašeho domova.

Přestože Asie není primárně známá produkcí kávy, je domovem hned druhého nejvýznamnějšího producenta kávy na světě. Vietnam se totiž hned za Brazílii řadí mezi největší hráče na trhu. Jmenovat ale můžeme i další významné pěstitele, jako je například Indonésie, která obsadila čtvrtou příčku, nebo Indii.

Proč se kávě v Asii tolik daří?

Asijské země spadají do tzv. Kávového pásu, který se rozprostírá mezi 23. severní a 25. jižní rovnoběžkou. Ten překrývá téměř celou Afriku, ale i Jižní a centrální Ameriku a Asie. Země, které se v něm nachází, se vyznačují ideálními podmínkami pro pěstování kávovníku. Je zapotřebí úrodná půda, mírné teploty a větší množství srážek, a tak není divu, že kávové plantáže najdete opravdu v mnoha asijských zemích. Každý z asijských regionů se vyznačuje lehce odlišnými podmínkami pro pěstování kávy. Proto i v rámci jednoho kontinentu najdete mnoho rozdílných chutí, a tedy i příležitostí k neustálému objevování bohatého kávového světa.

Kávová velmoc

Nabízí jednu z nejlepších asijských kuchyní, najdete zde největší jeskyni světa i téměř



3 000 kilometrů pobřeží lemované nekonečnými plážemi - Vietnam patřil ještě nedávno ke stále neobjeveným krásám jihovýchodní Asie. To se ale postupně mění a rok od roku láká čím dál více cestovatelů hledajících nejen výtečnou gastronomii, ale i prohlídku místních plantáží a ochutnávku vietnamské kávy.

Většina kávy se pěstuje v regionu Central Highlands, zejména v provinciích Dak Lak, Lam Dong a Gia Lai v jižní části centrální země. Chuť vietnamské kávy se může lišit v závislosti na regionu a konkrétní použité směsi. Obecně je ale známá svou silnou, výraznou chutí a lehce sladkou dochutí.

Země milionů slonů a výtečné kávy

Všichni cestovatelé a milovníci kávy, kteří se vydají do Asie a potažmo Vietnamu, by rozhodně neměli vynechat ani malý, hornatý stát Laos. Najdete zde divokou džungli, nádherné vodopády Kuang Si, posvátné jeskyně Tham Ting a Tham Thung i Zlaté město s dominantním palácem Haw Hham. Za vyhlášenými kávovými plantážemi doporučujeme vyrazit na jih země, a to do oblasti Bolaven Plateau, která je pěstováním kávy proslulá. Mezi další regiony patří severní provincie Luang Prabang a Phongsaly.

Laoská káva se typicky pěstuje ve vysokých nadmořských výškách, což jí dává výrazný chuťový profil, který je často popisován jako ovocný, květinový a mírně kyselý. Zrna jsou obecně malá a produkují lehkou až středně plnou kávu s čistým koncem.

TIP: Laoská káva přímo od sopky

Přeneste se na okamžik do jihovýchodní Asie díky nové limitované edici, která pochází přímo od laoské sopečné plošiny Bolaven. Kapslová káva L'OR Espresso Limited Creation Laos, určená pro Nespresso kávovary, si vás získá především svým ovocným aroma s tóny manga, bohatými sladkými tóny hnědého cukru s jemným ořechovým dotekem. Káva, jednodruhá arabika, je lahodná a živá, s nádechem exotiky. Vhodná především pro přípravu espressa (40ml). Doporučená maloobchodní cena je 119,90 Kč (10 kapslí), zakoupíte například na www.kavalor.cz.

Kouzlo Indie

Pro jednoho země zaslíbená, pro druhého něco nepředstavitelného - Indie je pestrobarevnou zemí, která se pyšní nádherným Himalájským pohořím, sedmým divem světa, bohatým spirituálním životem, ale i světově proslulou gastronomií a vyhlášenou kávou. A stejně jako indická kuchyně, tak i káva má svá místní specifika, která se liší v závislosti na oblasti, ve které se pěstuje.

Indickou kávu charakterizuje plná, odvážná a zemitá chuť s nízkou úrovní kyselosti. Má výraznou ořechovou, kořeněnou a čokoládovou příchutí s tóny karamelu. Mezi nejvýznamnější oblasti pro pěstování kávy patří jižní státy. Osobitá je především káva z Karnataky, která zaujme svou plnou, kořeněnou chutí. O její

netradiční chuti se můžete přesvědčit i doma. Vyzkoušejte kávové kapsle pro Nespresso kávovary L'OR India, které vás vezmou na dobrodružnou výpravu do této rozmanité země. Kávoví mistři L'OR ji vytvořili tak, aby propojila lehké tóny koření, například muškátového oříšku a hřebíčku. K tomu se připojí sladká, výrazně smetanová chuť s jiskrným nádechem pepře.

Tajuplná Indonésie

Indonésie je rozmanitou zemí, která nabízí téměř nedotčenou přírodu deštného pralesa, tajuplné hinduistické chrámy, stále ještě aktivní sopky i pláže jak vystřižené z letáku cestovní kanceláře. Cestovatele láká i pro svou mystičnost a tajemnost, neboť některé části země nebyly dosud objeveny. Kromě bohaté přírody i tradiční kultury zde najdete také jednu z nejproslulejších káv na světě, která Indonésii vydobyla jednu z předních příček v kategorii největších producentů káv na světě.

Mezi nejvýznamnější pěstitele kávy patří ostrovy **Sumatra, Jáva a Sulawesi**. A stejně jako ve Vietnamu, i zde platí pravidlo „co region, to jiná chuť kávy“. Ta sumaterská má plnou a zemitou chuť s nízkou kyselostí a tóny hořké čokolády, cedru a tabáku. Jávskou kávu charakterizuje těžké tělo a bohatá chuť. Má nízkou kyselost s tóny ořechové, kořenité a dřevité chuti. Káva ze Sulawesi je známá svým sladkým a kořeněným chuťovým profilem. Má střední tělo a nízkou kyselost s tóny hořké čokolády, hřebíčku a skořice. Pokud byste se o bohaté chuti indonéské kávy chtěli sami přesvědčit, doporučujeme vyzkoušet kávové kapsle [L'OR Espresso Indonésie](#) pro Nespresso kávovary, které vás vmžiku přenesou do pohádkového světa indonéských ostrovů.



Beauty koutek

MULTIVITAMÍN PRO ŽENY VITA PINK

Na jaře je nutné posilovat imunitu, aby se tělo opět nastartovalo a odolalo všem nemocem a výzvám. Pro ženy tu mám tip na jedinečný komplex vybraných vitamínů, minerálních látek, rostlinných extraktů aj. pro posílení nejen zdraví, ale i krásy a sebevědomí.
www.gymbeam.cz



VLASOVÝ PEELING TRESEMMÉ PURIFY & HYDRATE

Základem zdravých vlasů je zdravá vlasová pokožka. Proto by se měla pravidelně hydratovat a obnovovat. K tomu vám může pomoci vlasový peeling TRESEmmé Purify & Hydrate, který obsahuje kyselinu hyaluronovou, bílý jíl a kousky kokosu. Důkladně odstraní nečistoty a mastnotu z pokožky hlavy a zároveň ji hydratuje.
www.dm.cz



GREEN IDEA: ZÁZRAČNÉ KONOPÍ VE VLASOVÉ KOSMETICE

Šampon s vysokou dávkou konopného oleje a aktivním bylinným složením, po kterém bude pokožka hlavy hydratovaná, jemná a vyživená a vlasy dokonale čisté, lesklé a pružné. Konopný šampon je určen pro citlivou, suchou a svědivou pokožku se sklony k tvorbě lupů.
www.topvet.cz



NOVÝ DETOX PRO POKOŽKU HLAVY

Pro zdravou pokožku hlavy tu mám pro vás ještě něco: Tea Tree Special Detox Foaming Salt Scrub a Kombucha Rinse, které jsou vyvinuty pro její detoxikaci. Přípravky obsahují kombuchu, himalájskou růžovou sůl a francouzský zelený jíl a pomáhají k hloubkovému čištění a k pocitu svěžesti a uvolnění.
www.paulmitchell.cz



OLEJ DO AROMALAMPY ČI VANY LUSH MELT

Provoňte svůj domov novými esenciálními oleji Lush Melts, které jsou rozpustné jak v aromalampách, tak v horké koupeli. Stačí jeden čtvereček a můžete si užít úžasnou vůni nebo zvláčňující koupel.
www.lush.com



KRÉM NA RUCE DOVE PRO AGE

Na pokožku rukou denně působí mnoho vlivů a je nutné se o ni starat, aby byla správně vyživená a aby vypadala co nejdéle mladá a krásná. Dove Pro Age díky speciální technologii ruce hloubkově hydratuje a zároveň zpomaluje vznik vrásek a redukuje pigmentové skvrny.
www.dm.cz





NEU MOISTURE ARGAN OIL - PRO ZDRAVĚ LESKLÉ VLASY

Dodejte po zimě vlasům novou dávku vitality, zkuste vlasovou péči Neuma Argan Oil. Obsahuje jen organické složky jako např. arganový a šípkový olej, výtažky ze zeleného čaje nebo třeba řebříček, které vlasům poskytnou potřebné živiny. Vlasy pak budou lesklé, plné a zdravé.

www.neuma.cz

NUORI OPALOVACÍ KRÉM

Teplé dny plné sluníčka se blíží a já tu mám pro vás 100% přírodní opalovací krém Mineral Defence Sunscreen SPF 30. Najdete v něm vysoce účinný zinkový filtr a rostlinné výtažky, které pleť vyživují a chrání. Krém zanechává pokožku jemnou a rozjasněnou.

www.madeformoms.cz



LAKY SALLY HANSEN INSTA-DRI PRISMATIC

Stejně jako je jaro plné barev, můžete i svůj vzhled rozveselit nejrůznějšími odstíny barev laků od Sally Hansen z limitované edice. Už jedna vrstva vám zajistí plné krytí a dlouhodobou výdrž. Díky speciálnímu složení budou vaše nehty do minuty suché s fascinujícím leskem. K dostání v síti prodejen Rossmann.



OBNOVUJÍCÍ SUPERSÉRUM CLINICAL SOLUTIONS

Moje oblíbená značka Mary Kay přichází se supersérem složeným ze dvou kyselin, které zajišťují vyhlazení pleti. Pomáhají odstraňovat odumřelé kožní buňky a urychlují přirozený proces obnovy pokožky. Ta je pak nádherně hladká a rozzářená.

www.marykay.cz

DOPLŇEK STRAVY PRO KRÁSU A ZDRAVÍ KOLAGEN PREMIUM

Mořský Kolagen Premium uchovává mladistvou pokožku, působí na její pružnost, pevnost a hydrataci. Je doplněn o další unikátní látky (kyselina hyaluronová, přírodní vitamín C, vitamín B5, zinek, biotin), které potencují působení kolagenu a mají vliv na kvalitu a růst vlasů a nehtů.

www.topvet.cz



BIO MĚSÍČKOVÝ OLEJ PURITY VISION

Měsíčkový olej je všestranným pomocníkem pro velké i malé. Zklidňuje a zjemňuje citlivou pokožku a dá se použít na masáže nebo třeba do koupele. Měsíček nemá výrazné aroma, výsledný produkt voní po slunečnicovém oleji, což ocení citlivé osoby a příznivci nevýrazných vůní.

www.purityvision.cz



TĚLOVÝ CC CRÉME CC BODY

Erborian přichází s novinkou v podobě tělového hydratačního krému CC BODY, který pokožku hydratuje a zanechává ji jemnější s dokonalým bronzovým efektem. Díky krému vypadá tón pleti rovnoměrněji a textura pokožky je vyhlazená, bez lepkavého pocitu nebo přenosu produktu.

www.beautylovers.cz



OBLÍBENÉ POKRMY S HRANOLKAMI

Hranolky jsou oblíbenou přílohou a hodí se k mnoha pokrmům, především k masu. Mám tu pro vás dva recepty, které pro značku McCain připravila moje kamarádka Svatava Vašková, která je na Instagramu známá jako [@svatavacoolinarka](#). Jeden je s rybou a druhý s krkovičkou.

Fish 'n' chips

- 1 balení McCain hranolků Crispers
- 500 g mořské ryby (treska, tilápie a jiné)
- 1/2 hrnku hladké mouky + trochu na obalení
- 1 lžička jedlé sody
- cca 100 ml piva
- 1/2 lžičky soli
- olej na smažení
- 1 hrnek zeleného hrášku
- 1 lžička másla
- sůl
- tatarská omáčka
- citrón

1. Hranolky připravte v troubě podle návodu na obalu.
2. Zelený hrášek spařte horkou vodou v cedníku a potom ho na lžičce másla jen lehce prohřejte. Následně ho rozmačkejte šňouchadlem na brambory a lehce osolte.
3. Maso z mořské bělomasé ryby si nakrájejte na středně velké kousky a z obou stran ho osolte.
4. Nyní si připravte těstíčko z prosáté hladké mouky, jedlé sody, soli a světlého piva. Ihned směs důkladně ruční metlou zpracujte, aby se nevytvořily hrudky. Vznikne těstíčko, konzistencí podobné tomu na palačinky.
5. Ve větší pánvi rozpalte dostatečné množství oleje, obalte nasolenou rybu v hladké mouce a pak v těstíčku a dejte ji ihned smažit dozlatova z obou stran.
6. Hotovou rybu i hranolky podávejte s tatarskou omáčkou, s mačkaným zeleným hráškem a upečenými hranolky McCain Crispers.



Hranolky Crispers s trhaným vepřovým masem a čedarem



- 1 balení McCain hranolků Crispers
- 500 g vepřové krkovice
- 1 malá cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžice nakrájeného čerstvého zázvoru
- 2 lžice rajského protlaku
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička římského kmínu
- 1,5 lžice hnědého cukru
- 200 ml vody
- olej
- sůl
- pepř
- strouhaný čedar

1. Nejprve si připravte BBQ omáčku. V hrnci na trošce oleje krátce orestujte najemno nakrájenou cibuli, když zesklaví, přidejte na plátky nakrájený česnek a zázvor a společně restujte asi minutu. Nyní do hrnce přidejte sladkou papriku, římský kmín, rajský protlak a krátce vše společně restujte. Pozor, aby se směs nezačala připalovat! Poté ji zalijte vodou a přidejte hnědý cukr. Vše vařte do zhoustnutí a dochuťte solí a pepřem. Pak omáčku rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Vepřovou krkovičku po povrchu nakrojte do mřížky, osolte ji a do zářezů vetřete omáčku (trochu si nechte k podávání). Maso dejte péct na 3 hodiny při 120 stupních zakryté alobalem. Po této době maso odkryjte a dopékejte ještě cca 2 hodiny při 130 stupních. Upečené maso pomocí dvou vidliček roztrhejte na vlákna.
3. Hranolky připravte dle návodu na obalu v troubě. Hotové křupavé hranolky servírujte s trhaným vepřovým masem, posypané strouhaným čedarem (ten můžete opéct pomocí flambovací pistole) a zbylou BBQ omáčkou.



KNIŽNÍ NOVINKY



LEGO Jens Andersen

Přečtěte si příběh nejslavnější hračky LEGO od autora knihy Jense Andersena, který jako první dostal přístup do rodinného i podnikatelského archivu této firmy. Jak se z obyčejných, původně dřevěných kostek stal celosvětový fenomén? Co stálo za tímto obřím úspěchem? To a mnohem více v bestselleru LEGO.

www.hostbrno.cz

LES V DOMĚ Alena Mornštajnová

Hvězda současné literární scény Alena Mornštajnová přichází s novou knihou, s nečekaně mrazivým románem s názvem Les v domě. Silný a dramatický příběh o tom, že nic nemusí být tak, jak se zdá, a že každé tajemství může být jednoho dne odhaleno.

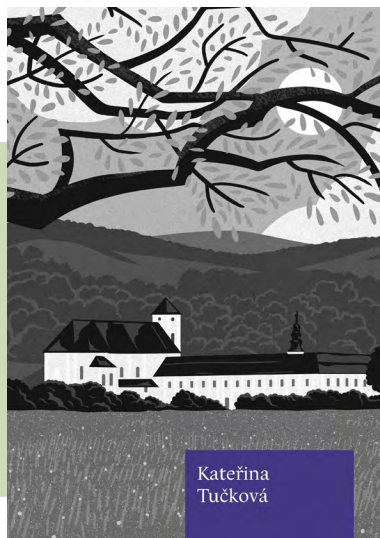
www.hostbrno.cz



BÍLÁ VODA Kateřina Tučková

Do pusté vesnice v pohraničních horách, kam kdysi přicházely zástupy poutníků vyprosit si pomoc u zázračné sošky Panny Marie, přijíždí Lena Lagnerová, aby se zde skryla před svou minulostí. Zároveň tu ale poznává i minulost místních řeholnic, která je součástí i jejího vlastního osudu.

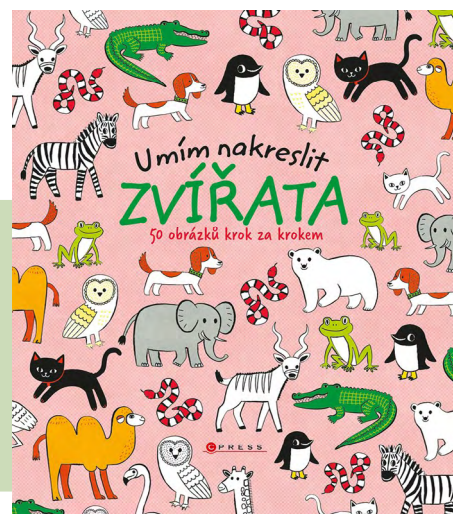
www.hostbrno.cz



UMÍM NAKRESLIT ZVÍŘATA Kolektiv

Pokud vaše děti rády malují zvířátka a občas jim dělá problém je ze své hlavičky přenést na papír, pořídte jim tuto úžasnou knihu, která jim s tím pomůže. Díky ní zvládnou krok za krokem nakreslit jakékoliv zvíře a nakonec svůj výtvar mohou probudit k životu pomocí barev.

www.albatrosmedia.cz



LEGO HARRY POTTER ROZŘAZOVACÍ CEREMONIÁL

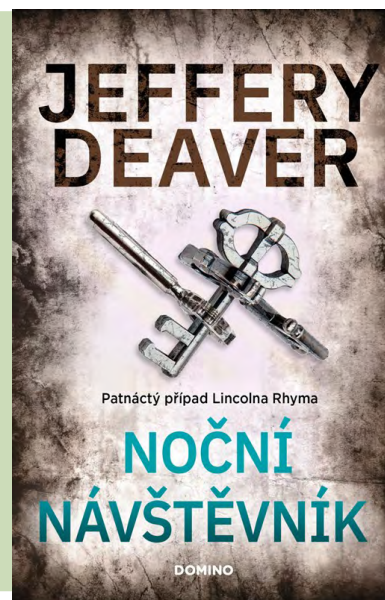
Protože Vojta miluje Harryho Pottera, pořídila jsem mu tuto knihu plnou aktivit a úkolů. Děti v ní mohou prokázat svou odvahu a schopnost zvládat nespočet úkolů a výzev, jako jsou bludiště nebo třeba hlavolamy. Kniha obsahuje minifigurku LEGO: Minerva McGonagallová.

www.albatrosmedia.cz

NOČNÍ NÁVŠTĚVNÍK Jeffery Deaver

Geniální zločinec, který je posedlý zámky a umí překonat jakýkoli bezpečnostní systém, terorizuje New York. Po nocích vniká do cizích bytů a své oběti okrádá o pocit bezpečí. Lincoln a Amélie vědí, že ho musí zastavit dřív, než se jeho útoky vystupňují. Když ale Rhyme kvůli jinému případu přijde o pozici policejního konzultanta, ocitne se ve složité situaci.

www.albatrosmedia.cz



DÁRKY KE DNI MATEK

Den matek se blíží a já mám pro vás nějaké tipy na hezké a praktické dárečky. Protože kdo jiný než maminka si zaslouží překvapení v podobě elegantního županu, nádherných očních stínů nebo třeba pozvání do luxusní restaurace.

ASTRATEx ŽUPAN CORINA

Jako první tip na dárek jsem pro vás vybrala tento nádherný župan od Astratexu. Vaše maminka ho bude milovat, každý večer se do něj může zahálit, a díky tomu, že je lehký a prodyšný, může v něm lenořit klidně i uprostřed léta. Navíc je elegantní a splývavý, takže v něm bude vypadat jako bohyň.

www.astratex.cz



DÓZA MIX OŘECHŮ V MEDU A SOLI

Udělejte své mamince radost něčím dobrým na zub, kupte jí zdravé ořechy v medu a soli, na kterých si rozhodně pochutná. Arašidy, mandle, kešu, prostě ty nejlahodnější ořechy. Díky uzavíratelné dóze si je může vzít s sebou na cesty nebo jako mlsání do práce.

www.zdraveorechy.cz



MAX FACTOR X PRIYANKA NOVÁ EDICE KOSMETIKY

Která žena by neměla ráda rtěnky, oční stíny nebo laky na nehty. Max Factor x Priyanka přichází s novou edicí dekorativní kosmetiky plnou pigmentových univerzálních barev, ze které jednoduše vyberete své mamince její oblíbený produkt s její oblíbenou barvou. K dostání pouze v síti DM drogerií.



OOLABOO - PŘIROZENÉ A BEZPEČNÉ OPÁLENÍ

Dalším super tipem na dárek jsou tyto opalovací kapky oolaboo skin superb clear tanning drops, které se přidávají do jakéhokoliv krému. Mám je doma a mohu potvrdit, že jsou opravdu účinné a opálení je přirozené a nemaže se. Přípravek je 100% veganský, neobsahuje alkohol a zajišťuje rovnoměrné opálení bez skvrn.

eshop.oolaboo.cz



BOŽKOV REPUBLICA SOLERA

Pokud je vaše maminka milovnice rumů, můžete jí ke Dni matek koupit právě tento Božkov Republica Solera, kvalitní třtinový rum vyráběný tradiční metodou Solera ve slunné Dominikánské republice. Potěší dokonale vyváženou chutí s tóny karamelu, sušeného ovoce, citrusů, sherry, vanilky a koření.

www.bartidashop.cz

POZVĚTE MAMINKU NA JARNÍ MENU DO RESTAURACE

Není nad čas strávený s těmi, které máme rádi. Proto můžete své mamince zajistit společný gastro zážitek, a to třeba v Trezoru Špork v podání šéfkuchaře Marka Fichtnera, sous chefa Františka Hrdiny a jejich týmu. Jarnímu menu vládnou sezónní produkty nejvyšší kvality od lokálních dodavatelů, např. pstruzi z farmy Rybčák nebo sýry z bio farmy Krasolesí.

www.trezorspork.cz



SÍLA BAREV

dokáže ovlivnit náš styl i emoce

Umí vyvolat emoce, navodit skvělou náladu a spoluutváří naši individualitu. Barvy. Tyto základní prvky módy nás provází od narození a podle psychologů mají velký vliv na naše každodenní rozpoložení.

„Barvy mají významný vliv na naši náladu, emoce a chování. Rovněž porozumění psychologickým účinkům barev nám pomáhá se správně rozhodovat a zlepšit naše emocionální a duševní stavy. Obzvláště v módě či v interiérovém designu může mít správné zvolení barev pozitivní účinek na to, jak se cítíme,“ říká psycholožka Markéta Švamberk Šauerová. Asi vás nepřekvapí, že hlavními faktory, které určují, jak barvy ovlivňují jednotlivce, jsou věk, pohlaví a především kultura. Černá barva je v západní kultuře barvou smutku, zatímco Japonci považují za smuteční barvu bílou. Červená je v naší kultuře vnímaná jako barva života, energie a vášně, zelená je často spojována s přírodou, svěžestí a nadějí.

Be colorfident!

„Často si ani neuvědomujeme, jak významnou roli barvy v životě hrají. Tvoří silná kontrastní či harmonická spojení a jsou nositelkami neustálého sdělení pro nás samotné i okolí. Toto vyzdvihuje i nová kampaň značky Orbit s názvem Colorfidence, která letos představuje nový look obalů. Iniciativa poukazuje na to, jak mocným nástrojem jsou barvy v módě a jak mohou ovlivnit to, jak se cítíme a jaký dojem vytváříme na ostatní. Povzbuzuje nás k sebevědomému nošení barev a vyjádření vlastního já,“ vysvětluje módní koučka Kamila Vodochodská.



Jak správně barvy kombinovat?

V kombinování je ideální držet se pravidla tři a dost, které používala i ikona francouzské módy Coco Chanel. Málokterý outfit pokazíte, pokud jako základ použijete černou, bílou či odstíny šedé a tělové. Snadno ho pak doplníte o další výraznější barvy a vytvoříte tak elegantní, extravagantní či sportovní vzhled. Dalším krokem je pak aplikace barev v různých poměrech a v různých proporcích. Použití více než jedné barvy v outfitu může být náročné, proto je třeba najít rovnováhu. Pokud si nejste jisti, jaké barvy navzájem kombinovat, začněte s přidáním jedné vám známé barvy a postupně přidávejte do svého šatníku i ty méně obvyklé. Tímto způsobem můžete kreativně kouzlit a přitom se nemusíte ničeho obávat. Pokud například nosíte tmavou košili a světlé kalhoty, můžete nové barvy promítnout v doplňcích, ať už se jedná o boty, šperk či kabelku.

Chytré kombinace

Mezi časté chyby v oblékání patří, že lidé nevyužívají tzv. chytré kombinace, kdy je základem outfitu jedna dominantní barva (ladící ideálně k vlasům nebo očím), ke které se pak vhodně nakombinuje hodící se druhá barva. Takovým příkladem jsou třeba šedá s fialovou nebo hnědá se zlatou. Další omyly vnímá Kamila Vodochodská v tom, že se často snažíme obléct do jednoho odstínu od hlavy až k patě, a to bez práce se strukturami, anebo sázíme na ty nejvíce kontrastní kombinace, jakými jsou např. žlutá - modrá, bílá - černá, černá - červená, aniž hlouběji přemýšlíme o poměrech těchto barev v outfitu.

Barvy, které budou letos trendy

Barvou letošního roku byl zvolen odstín Viva Magenta 18-750, živá barva tlumené červené kombinující teplé i studené tóny. Je inspirována košenilovou červení, což je jedno z nejceněnějších a nejsilnějších přírodních barviv na světě. Viva Magenta je odvážná, pulzující barva, která v nás evokuje radostnou náladu a dodává energii budovat naši vnitřní sílu. Hned v závěsu se pak řadí odstíny Earth Orange, Olive Green, Pale Pink, Tranquil Blues nebo Yellow.



Tipy, jak outfit poskládat, a doplňky, bez kterých se neobejdeme, podle Kamily Vodochodské:

1. **Spodní díl** - sukně, kalhoty nebo šaty
2. **Celodenní vhodná obuv** - dle počasí, pohodlí, příležitosti
3. **Ladící druhá vrstva** - svetr, sako, kožená bunda či mikina podle vašeho stylu, počasí a také stylově společenské příležitosti
4. **První vrstva** (je-li v návaznosti na bod 1 třeba) - tričko, top, košile, lehký svetřík na tělo
5. **Třetí vrstva** - kabát nebo bunda
6. **Rozjasněte oblíbenými doplňky** - kabelka či batoh, klobouk, kšiltovka, šátek, hodinky či šperky



Na co byste neměli zapomínat, ať se děje cokoliv, jsou doplňky. Ty tvoří až 80 % celkového stylového vyznění outfitu a dodávají vašemu looku extra vzpruhu!

Znáte kapsulový šatník?

I v módě platí, že méně je více. Kolikrát se vám stalo, že jste stáli v kabině v nepříliš padnoucích šatech, ale láková cenová nabídka vás přesvědčila ke koupi? Říkali jste si, že tam tak výhodný kousek nemůžete nechat? Ale můžete! Dost pravděpodobně se totiž stejně stane, že vám takové šaty budou nečinně viset na ramínku a vy raději vždy sáhnete po pohodlnějším kousku. Právě kvůli hromadění nepotřebného oblečení, které si na sebe vezmeme jen jednou a pak leží ladem ve skříni, se stále více skloňuje tzv. kapsulový šatník. „Takové budování šatníku je založeno na výrazech kvalita, minimalismus, osobitý styl i ekologicko-etický rozměr. Menší počet vlastněných kousků, o to větší možnosti vzájemného kombinování nadčasového oblečení, obuvi i doplňků, které nepodléhají trendům,“ vysvětluje Kamila Vodochodská. Svatou trojicí je střih, materiál a barva - těmito parametry bychom měli věnovat největší pozornost. Z každého šatníku lze pak vytvářet specifické kapsulové mikrošatníky - na odpočinkovou či aktivněji laděnou dovolenou, na přechodové měsíce jaro a podzim, horké léto, chladné zimní měsíce či společenské události vyžadující formálnější dress code.



TIPY MĚSÍCE



SIMPLY FRESH UVÁDÍ NOVÝ VEGGIE SENDVIČ PAPRICHATA

Pro všechny, kteří chtějí odlehčit svůj jídelníček a omezit konzumaci masa, připravila společnost Simply Fresh v jarní limitované edici novinku: vegetariánský sendvič Paprichata, jejíž hlavní ingredience je lahodná papriková pomazánka Simply Fresh, kterou doplňují sušená rajčata a ledový salát.

www.orkla.cz



TERRA CRETA PLATINUM 0,3

Terra Creta nabízí ty nejlepší olivové oleje na světě, ochutnejte např. bio panenský olivový olej Platinum s nižší kyselostí. Olej si nejlépe vychutnáte za studena jako součást salátů nebo si ho můžete užít s dobrou bagetou, kvalitními sýry a ovocem. Skvělou chuť ale dodá také polévkám, těstovinám či rybám.

www.kosik.cz

DROBENÝ DORT BEZ LEPKU LABETA

Mám pro vás tip na směs na jednoduchou přípravu drobeného dortu bez lepku, který svým tvarem může připomínat Krtkův dort. A právě za to světový potravinový koncern Dr. Oetker začaloval českou firmu Labeta. Vrchní soud ale rozhodl ve prospěch firmy Labeta a ta může své produkty nadále prodávat.

www.labeta.cz



MANDLOVÉ MÁSLA S KOKOSEM A BÍLOU ČOKOLÁDOU

Mandlové máslo s kokosem a bílou čokoládou je chutné oříškové máslo, vyrobené z loupáných mandlí, kokosu a bílé čokolády. Je zdrojem bílkovin, vlákniny a nenasycených tuků. Má krémovou konzistenci a výborně vám dochutí proteinový nápoj, tvaroh, jogurt, kaši nebo cokoli z vašich zdravých receptů.

www.gymbeam.cz



ORIGINÁLNÍ A FÉROVÉ ČOKOLÁDY DELICATA

Vyzkoušejte stylovou holandskou značku čokolád Delicata, která na vás nově čeká exkluzivně v prodejnách Albert. V nabídce jich mají hned několik. A co pojí všechny tyto čokolády? Rozhodně jejich lahodná a často překvapivá chuť a také originální balení, díky kterému se skvěle hodí jako dárek.

www.albert.cz

VITANA SMOKY TASTE

Vitana představuje novou řadu grilovacích omáček a koření s kouřovou příchutí Smoky Taste. A protože se blíží sezóna grilování, bude se vám tento tip rozhodně hodit. Čtyři koření směsi jsou přesně vyladěné pro všechny druhy masa - od steaku po kuřecí křídla. Tři druhy steakových omáček se kromě grilování hodí k pečení nebo ochucení minulek.

www.vitana.cz

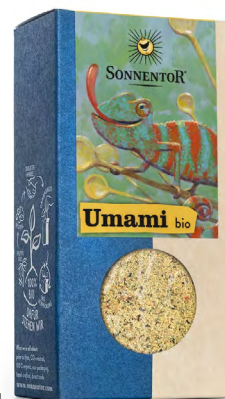




MARGHERITA NA DRUHOU - NOVINKA NA TRHU

Oblíbená pizza Margherita značky Pizze Natura je pro vás nově ve dvojím podání, a to ve veganském a vegetariánském. Stejný druh pizzy, který ale chutná jinak. Je ideální také pro děti, jelikož obsahuje velké množství zeleniny a přesto se jedná o pizu.

foodnatura.cz



KOŘENICÍ PŘÍPRAVEK BIO UMAMI

Každá hospodyně by podle mého měla mít doma toto opravdu jedinečné koření, které je jakýmsi chameleonem mezi kořeními. Zvýrazňuje totiž chuť všech druhů pokrmů, ať už polévek, omáček, masa, nebo zeleniny. Schválně ho vyzkuste a uvidíte, že už bez něj nebudete chtít vařit.

www.sonnenntor.com



NEALKOHOLICKÝ FREIXENET BÍLÝ

Užijte si s přáteli sklenku kvalitního vína i v případě, že nemůžete alkohol. Freixenet nabízí bílé víno s 0,0 % alkoholu. V jeho vůni i chuti jsou patrné ovocné tóny manga, kompotované broskve či zralé meruňky. Chuť je svěží a ovocná. Skvěle se hodí např. k mořským plodům a salátům, ale i k sushi nebo v kombinaci s melounem a šunkou.

www.osobnvinoteka.cz



SEMÍNKA K NAKLIČOVÁNÍ BIO KLÍČIVÉ TRIO

S nakličováním jsem začala před lety a nedám na něj dopustit. Je to jednoduchý způsob, jak do sebe dostat to nejlepší a zároveň si pochutnat. Klíčky používám do salátů, na pomazánky nebo na omeletu, kterou si dávám k snídani. V krabičce najdete semínka čočky, ředkvičky a hořčice.

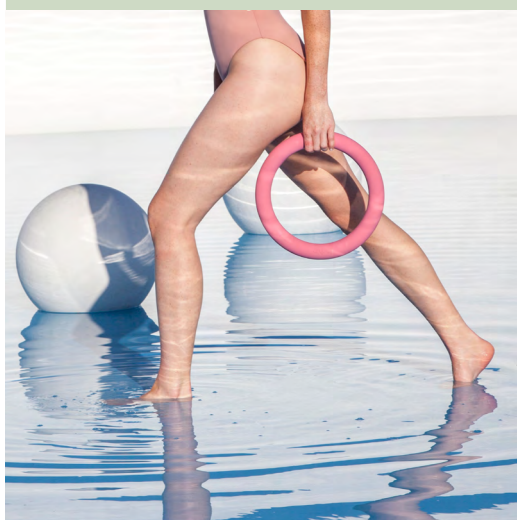
www.sonnenntor.com



BALA POSILOVACÍ KRUH VÁS VRÁTÍ DO FORMY

Chcete se dostat do formy a nechce se vám do posilovny? Pořídte si jednu z fitness pomůcek BALA. Mě nejvíce zaujal tento posilovací kruh, který lze stlačit nebo jen držet, dřepovat s ním a mnoho dalšího. Pomůže vám posílit celé tělo, zlepšit jeho obratnost, rovnováhu, vytrvalost a celkovou kondici.

www.madeformoms.cz



JARNÍ LAHEV WATERDROP

Zažehněte jarní únavu dostatečným množstvím tekutin, s čímž vám pomůže novinka od waterdrop, tato jarní skleněná lahev s inovativním uzávěrem Pull Up a praktickým poutkem, díky kterému ji nebudete muset schovávat v kabelce. Je vyrobena z odolného, bezzápachového borosilikátového skla a díky širokému hrdlu je snadno omyvatelná.

www.waterdrop.cz



TABASCO SRIRACHA PRO MILOVNÍKY PÁLIVÝCH CHUTÍ

Tabasco nejen skvěle chutná, ale má pozitivní vliv také na naše zdraví. Chili papričky obsahují kapsaicin, rostlinný alkaloid, který příznivě působí na krevní oběh, snižuje hladinu cholesterolu, pomáhá trávení a zrychluje metabolismus. Omáčka se hodí do omáček, salátů, těstovin, ale i na maso.

www.kosik.cz



ČTYŘI RECEPTY NA LAHODNÉ CHEESECAKES

Cheesecakes jsou úžasné v tom, že mohou mít nespočet variant chutí, barev a podob. Na korpus můžete zvolit nejrůznější druhy sušenek a do krému zase zakomponovat vaše oblíbené příchutě. Základem krému je za mě ale vždy Lučina Smetanová, kterou jsem použila např. do perníčkového cheesecaku, jehož recept najdete na blogu nebo na mém Instagramu.

Nepečený pistáciový cheesecake

Suroviny pro kulatý ráfek o průměru 16 cm:

Krusta:

- 200 g vícezrnných sušenek s vločkami a čokoládou (zn. Biopekárna Zemanka)
- 40 g másla

Na dozdobení:

- Loupané pistácie
- Kůra z 1/8 bio citronu
- 10 g kvalitní bílé čokolády

Krém:

- 120 g Lučiny Smetanová
- 50 g pistáciového másla
- 20 g cukru krystal
- 10 g moučkového cukru
- Zrníčka z 5 cm vanilkového lusku
- Špetka soli
- 120 g 33% smetany ke šlehání



Postup:

1. Nejprve vyjme z lednice pistáciové máslo, pokud jej uchovávejte v lednici. Potřebujeme, abychom jej dokázali vyšlehat bez sebemenších hrudek do jemného krému.
2. Na prkénko, na které se vleze ráfek o průměru 16 cm, položíme čtverec pečicího papíru a na ten položíme ráfek.
3. Do food procesoru vložíme sušenky a rozmixujeme je nejemno. Přilijeme máslo rozpuštěné v mikrovlnce nebo v malém hrnci na indukci a několika pulzy vše ve food procesoru spojíme. (Pokud nevlastníte food procesor, můžete vložit sušenky do pevného sáčku, ten uzavřít a válečkem sušenky rozdrtit. Poté rozdrčené sušenky přesypeme do misky, zalijeme je rozpuštěným máslem a lžičkou perfektně promícháme.)
4. Směs na sušenky přesypeme do ráfku a opatrně, aby se sušenky z ráfku nevysypaly nebo se ráfek neposouval na talíři, utlačujeme sušenky mističkou s rovným dnem tak, aby byla vrstva sušenek rovnoměrně vysoká. Jakmile je máme na dně utlačené, hranou mističky si naškrábeme trošku sušenek po celé ploše dna a tyto naškrábané sušenky bokem mističky utlačujeme k bokům ráfku. Chceme docílit toho, aby měl cheesecake sušenkovou krustu také po stranách výsledného cheesecaku.
5. Talíř s ráfkem velmi opatrně vložíme do mrazáku*, kde necháme krustu 30 min zchladit. Tento krok je důležitý proto, aby se při nalití krému do formy sušenky nepromísily s krémem.
6. V míse od robota (pokud máte menší typ mísy, která zvládne toto malé množství vymíchat, pokud ne, pak šleháme šlehačem nebo tyčovým mixérem s nástavcem typu metlička ve střední míse) ušleháme na střední rychlost Lučinu Smetanovou spolu s pistáciovým máslem zhruba 3 minuty. Chceme suroviny spojit a taktéž do nich dostat vzduch, aby byl krém příjemně nadýchaný. Do mísy přisypeme cukr krystal a moučkový cukr. Cukr krystal pomáhá svými ostrými krystalky narušit krém a tedy krém lépe našlehat, moučkový cukr krém zase zahustí. Směs prošleháme 2 minuty opět na střední rychlost. Přisypeme zrníčka z vanilkového lusku (ten rozřízneme napůl špičkou ostrého nože a zrníčka z něj kolmo přejetím nože uvnitř lusku setřeme) a špetku soli.

Prošleháme. Nyní pomalu přiléváme vychlazenou smetanu ke šlehání a současně na střední rychlost stále šleháme. Je důležité tento krok neuspěchat, aby byl výsledný cheesecake krém pevný. Šleháme další 3 minuty nebo dokud není krém pevný, a tedy smetana se nevyšlehá v tuhou šlehačku. Opatrně ale na moment, kdy by se přešlehaná šlehačka začala v krému srážet.

7. Tuhý vyšlehaný krém stěrkou přemístíme do čerstvě vytaženého ráfku z mrazáku, špachtlí (nebo stěrkou) uhladíme do rovného povrchu, ráfek přikryjeme potravinářskou fólií, aby cheesecake nenasál pachy z lednice, a necháme jej minimálně 8 hodin vychladit. Vyšlehaná smetana ke šlehání totiž lehce pustí vodu, díky čemuž krém v lednici ještě ztuhne.

8. Vychlazený cheesecake vyjmeme z lednice, položíme jej na hrnec obrácený dnem vzhůru a ráfek z vnější strany opálíme pistolí. Potřebujeme, aby se krém po stranách ráfku maličko roztopil a my tak mohli ráfek pohybem směrem nahoru odstranit. Můžete si také pomoci nahřátou utěrkou anebo krém jednoduše od ráfku úzkým tenkým nožem oddělit.

9. Cheesecake dozdobíme rozpuštěnou bílou čokoládou, povrch jemně postrouháme kůrou z omytého bio citronu a nanejmeno nasekanými vyloupanými pistáciemi.

10. Cheesecake krájíme na úhledné klínky a servírujeme vychlazený z lednice.

***TIP:** Pokud preferujete křupavější a pevnější vrstvu krusty sušenek, pak můžete místo vložení do mrazáku ráfek vložit do trouby vyhřáté na 175 °C horkovzduch a krustu si takových 10 minut přepéct dozlatova. Krém poté nalíváme do ráfku až tehdy, jakmile má krusta pokojovou teplotu.

TIP: Tento krém je konzistencí velmi jemný a delikátní (nepoužíváme totiž žádné ztužovače, jen přírodní produkty), proto jej doporučujeme v letních měsících připravovat spíše ve formě nepečených pohárků, abyste se vyhnuli tomu, že budete muset dlouho na zakrojení cheesecaku čekat, aby se stihl vychladit v lednici.

Moccacino cheesecake

Suroviny pro kulatý ráfek o průměru 16 cm:

Krusta:

- 150 g čoko-kokosek Biopekárna Zemanka
- Špetka soli
- 30 g másla

Krém:

- 360 g (3 balení) Lučiny Smetanové
- 25 g cukru krystal
- 20 g moučkového cukru
- Zrníčka z 5 cm vanilkového lusku
- Špetka soli
- 170 g smetany ke šlehání (33 % tuku)
- 100 g mléčné kvalitní čokolády
- 1/4 ČL instantní kávy
- 100 g bílé kvalitní čokolády



Postup:

1. Na prkýnko, na které se vleze ráfek o průměru 16 cm, položíme čtverec pečicího papíru a na ten položíme ráfek.
2. Do food procesoru vložíme sušenky se špetkou soli a rozmixujeme vše nanejmeno. Přilijeme máslo rozpuštěné v mikrovlnce nebo v malém hrnci na indukci a několika pulzy vše ve food procesoru spojíme. (Pokud nevlastníte food procesor, můžete vložit sušenky do pevného sáčku, ten uzavřít a válečkem sušenky rozdrtit. Poté rozdrčené sušenky přesypeme do misky, zalijeme je rozpuštěným máslem a lžičkou perfektně promícháme.)
3. Směs na sušenky přesypeme do ráfku a opatrně, aby se sušenky z ráfku nevysypaly nebo se ráfek neposouval po talíři, utlačujeme sušenky na pečicím papíru mističkou s rovným dnem tak, aby byla vrstva sušenek rovnoměrně vysoká.
4. Talíř s ráfkem velmi opatrně vložíme do mrazáku*, kde necháme krustu 30 min zchladit. Tento krok je důležitý proto, aby se při nalití krému do formy sušenky nepromísily s krémem.
5. V míse od robota s míchací metlou (pokud máte menší typ mísy, která zvládne toto malé množství vymíchat, pokud ne, pak šleháme šlehačem nebo tyčovým mixérem s nástavcem typu metlička ve střední míse) šleháme na střední rychlost Lučinu Smetanovou zhruba 3 minuty. Chceme do Lučiny Smetanové dostat vzduch, aby byl krém příjemně nadýchaný. V polovině šlehání stěrkou setřeme boky mísy. Do mísy přisypeme cukr krystal a moučkový cukr. Cukr krystal pomáhá svými ostrými krystalky narušit krém a tedy krém lépe našlehat, moučkový cukr krém zase zahustí vzhledem k tomu, že se jedná o nepečenou variantu cheesecaku. Směs prošleháme 2 minuty opět na střední rychlost. Přisypeme zrníčka z vanilkového lusku (ten špičkou ostrého nože rozřízneme napůl a zrníčka z něj kolmo přejetím nože uvnitř lusku setřeme) a špetku soli. Na nízkou rychlost prošleháme jen tak, aby byly suroviny promísené, a stěrkou setřeme krém ze stěn mísy.

6. Vychlazenou smetanu ke šlehání nalijeme do mísy, kde ji na nízkou rychlost začneme šlehat šlehačem. Postupně přidáváme na rychlosti a šleháme, dokud nevznikne pevnější šlehačka. Pozor na to, nechceme úplně tuhou šlehačku, ta by se totiž špatně zapracovávala do již připraveného krému. Proto stačí, když dostatečně drží tvar, ale chybí jí ještě pár sekund do tuhého došlehání.
7. Jednu třetinu vyšlehané šlehačky stěrkou přesuneme do mísy ke krému a stěrkou ledabyle šlehačku zapracujeme. Tato první třetina slouží k tomu, abychom si krém naředili. Nyní přidáme druhou třetinu šlehačky a přes tu již opatrně překládáme krém. Je to v podstatě stejný proces, jako když si vyšleháme do korpusu sníh a následně jej opatrně vmícháme do těsta, aby zůstal korpus co nejvíce nadýchaný. Jakmile je krém nahrubo promícháný, přidáme zbylou třetinu šlehačky, přes kterou taktéž velmi opatrně překládáme krém, dokud nejsou suroviny spojené.
8. Do dvou středních keramických misek nalámeme na malé kousky kostičky mléčné a bílé čokolády. Postupně obě misky vložíme do mikrovlnky a necháme v ní čokoládu rozpustit. Je důležité rozpouštět čokoládu max. na střední výkon mikrovlnky a také ji vždy po intervalu 20 sekund lžičkou promíchat, aby se nezačala čokoláda na některých místech pálit. Není třeba rozpouštět do úplného rozpuštění, stačí zhruba do 80 %, poté misku z mikrovlnky vyjmout a lžičkou ji promíchávat. Tím, že je již rozpuštěná směs horká, stejně jako je horká miska, se zbylá dosud nerozpuštěná čokoláda rozpustí. To stejné uděláme také s druhou miskou. Samozřejmě můžeme čokoládu rozpustit také nad vodní lázní. Nyní do rozpuštěné mléčné čokolády nasypeme instantní kávu a lžičkou směs promícháme.
9. Krém podle oka rozpůlíme a jednu polovinu přesuneme do čisté střední mísy, kam postupně přiléváme a současně jemně stěrkou zapracováváme bílou čokoládu.
10. Ke zbylé polovině krému přilijeme rozpuštěnou mléčnou čokoládu s kávou a taktéž stěrkou jemně suroviny spojíme.
11. Z mrazáku (případně upečenou pokojové teploty) vyjmeme krustu a stěrkou přemístíme vrstvu s mléčnou čokoládou do ráfku. Stěrkou uhladíme co nejrovnější povrch, nebojte se jít s krémem pořádně do krajů, aby vám v krajích nezůstaly vzduchové bubliny, a to stejné uděláme s vrstvou z bílé čokolády.
12. Ráfek přikryjeme potravinářskou fólií, aby cheesecake nenasál pachy z lednice, a necháme jej minimálně 8 hodin vychladit. Vyšlehaná smetana ke šlehání totiž lehce pustí vodu, díky čemuž krém v lednici ještě ztuhne.
13. Vychlazený cheesecake vyjmeme z lednice, položíme jej na hrnec obrácený dnem vzhůru a ráfek z vnější strany opálíme pistolí. Potřebujeme, aby se krém po stranách ráfku maličko roztopil a my tak mohli ráfek pohybem směrem nahoru odstranit. Můžete si také pomoci nahřátou utěrkou nebo krém jednoduše od ráfku úzkým tenkým nožem oddělit. Cheesecake krájíme na úhledné klínky a servírujeme vychlazený z lednice.
- *TIP:** Pokud preferujete křupavější a pevnější vrstvu krusty sušenek, pak můžete místo vložení do mrazáku ráfek vložit na střední rošt do trouby vyhřáté na 175 °C horkovzduch a krustu si 10 minut přepéct dozlatova. Krém poté navrstvíme do ráfku až tehdy, jakmile má krusta pokojovou teplotu.

Smetanový cheesecake

Suroviny pro kulatý ráfek o průměru 19 cm:

Korpus:

- 200 g máslových sušenek Biopekárny Zemanka
- 36 g másla

Krém:

- 360 g (3 balení) Lučiny Smetanové
- 2 vejce vel. M šťastné slepičky
- 45 g zakysané smetany (16 % tuku)
- 30 g smetany ke šlehání (33 % tuku)
- 30 g cukru krystal (hnědý třtinový nepoužíváme, krém by se zbarvil nehezky dohněda)
- 25 g pudrového cukru
- 2 g hladké pšeničné mouky
- Špetka soli
- Zrníčka z 5 cm vanilkového lusku
- Ovoce (množství a typ dle preference)



Postup:

- 1. Odpočínutí surovin.** V tomto receptu je klíčové, aby všechny chlazené suroviny na krém (Lučina Smetanová, vejce, zakysaná smetana a smetana ke šlehání) odpočívaly v pokojové teplotě min. 3 hodiny. Je to extrémně důležitý krok proto, abychom měli krásně hladký vyšlehaný krém bez jakýchkoliv nerozmíchaných kousků. A taky proto, že by se mohl krém srazit, kdyby se vymícháný ze studených surovin vložil do horké trouby.
- 2. Příprava formy.** Na dno kulaté formy s odnímatelným dnem o průměru 19 cm přiskřípneme čtverec pečicího papíru. Z role alobalu utrhneme o hranu pracovní plochy 3 stejně velké obdélníky dlouhé tak, abychom do nich následně zabalili dno formy a měli ještě dobrých 8 cm alobalu z každé strany navíc. Alobaly přiložíme k bokům formy, několikrát je přes sebe přehneme (proto jsme je stříhali tak dlouhé) a pořádně k bokům formy přitlačíme. Alobaly slouží k tomu, aby se náhodou při pečení nedostala voda k cheesecaku, obzvlášť pokud máme formu s odnímatelným dnem. Cheesecake se totiž peče ve vodní lázni. V mrazáku také vytvoříme volné místo podobně velké, jako je forma.

3. **Příprava korpusu.** Máslové sušenky vložíme do sekacího nástavce tyčového mixéru a rozmixujeme najemno. Máslo rozpustíme v malé misce v mikrovlnce anebo v malém hrnci na indukci a přilijeme jej k rozmixovaným sušenkám. Několika pulzy promixujeme, dokud máslo neobalí všechny sušenky.
4. Obsah sušenek vysypeme na dno formy a malou mističkou nebo malou skleničkou s rovným dnem sušenky ve formě utlačíme. Já to dělám nejradši tak, že si drobečky sušenek rozprostřu rovnoměrně po celé ploše a jen tak zhruba vše utlačím. Pak si hranou dna mističky rovnoměrně „naškrábu“ sušenky, které seskupím po celém obvodu formy do výšky zhruba 2 cm. Jakmile mám už slušně „naškrábáno“, udusám si mističkou dno a boky mističky utlačím k formě taky boky výsledného cheesecaku. Pozor, abychom neměli zbytečně moc vysoké boky ze sušenek. Máme odzkoušeno, že je lepší mít více sušenek vespod cheesecaku, aby spodní vrstva nebyla tolik vlhká.
5. **Zamražení.** Formu opatrně zabalíme do potravinářské fólie a vložíme na 30 min zamrazit do mrazáku*, aby se korpus zpevnil a při nalévání krému náhodou někde neodloupl.
6. **Příprava krému.** Do mísy od robota vložíme Lučinu Smetanovou a na střední rychlost ji necháme míchací metlou míchat 3 min. V polovině míchání stěrkou setřeme čerstvý sýr ze stran. Mezitím lžičkou smícháme v malé misce cukr krystal, pudrový cukr, hladkou pšeničnou mouku a sůl. Směs se suchými surovinami nasypeme do mísy robota a na střední rychlost mixujeme další 2 minuty. Stěrkou setřeme boky mísy a přidáme jedno vejce, které necháme na střední rychlost promíchat, dokud nebude celé zamíchané v krému. Stěrkou setřeme boky mísy a přidáme druhé vejce. Opět necháme promíchat, dokud není krém homogenní. Setřeme stěrkou boky mísy a přilijeme zakysanou smetanu. Minutu promícháme, odtud už ale jen na nízkou rychlost, setřeme krém z boků mísy a přilijeme smetanu ke šlehání. Necháme už jen minutu zaslehat, přidáme zrníčka z vanilkového lusu a promícháme poslední minutu.
7. **Předehřev trouby.** Rošt položíme do spodní třetiny trouby. Aby se pekl cheesecake rovnoměrně a nepraskl na povrchu, budeme jej péct ve vodní lázni. To ale není nic těžkého. Na rošt v troubě položíme hlubokou velkou pánev, která může do trouby a zároveň se do ní vleze forma s cheesekem. Troubu předehřejeme na 160 °C horní a dolní ohřev (žádný horkovzduch, který by rozváděl teplo příliš rychle, a tak by se mohl krém srazit).
8. Do malého hrnce nalijeme vodu a dáme ji na indukci zavařit.
9. **Příprava cheesecaku.** Formu s korpusem opatrně vyjmeme z mrazáku (anebo si vezmeme upečený korpus v pokojové teplotě) a na sušenkový korpus nalijeme vyšlehaný krém. Schválně jsme jej nešlehali na vysokou rychlost, ale spíše nízkou, maximálně střední, protože moc vyšlehaný krém by měl v sobě bublinky, které by se zvětšovaly, a při pečení by povrch korpusu praskl.
10. Malým roztíracím nožem povrch krému zahladíme. Pokud se někde objeví bublinka, je třeba ji nožem prasknout a zahladit opět povrch dohladka.
11. Takto připravený cheesecake položíme doprostřed pánve v troubě a ihned do pánve přilijeme vařící vodu zhruba do 1/3 výšky našeho cheesecaku. Pozor ale, voda nesmí být výše než alobal, jinak by zatekla do korpusu a ten by se promáčel. Troubu okamžitě zavřeme, aby se moc nevyvětrala.
12. **Pečení.** Pečeme 25 min. Po této době otevřeme troubu a zkusíme formou zatřást. Nejspíše ještě bude cheesecake poměrně tekutý. Ztlumíme teplotu v troubě na 135 °C a pečeme dalších 15 min. Radši ale během těchto 15 min tu a tam zkontrolujeme propečení cheesecaku. Měl by mít zatažený povrch, a když formou jemně zatřeseme, okraje by zhruba v šířce 6 cm měly být pevné. Střed by ale měl být jemně pohyblivý, takový jakoby pudinkový. Cheesecake totiž v lednici ještě ztuhne.
13. **Zhotovení cheesecaku.** Upečený cheesecake necháme ve vypnuté troubě s otevřenými dvířky 15 min odpočívat. Kdybychom jej z trouby ihned vyjmuli, zažije teplotní šok a opět by mohl povrch prasknout.
14. **Odpočinutí cheesecaku.** Následně cheesecake velmi opatrně vybalíme z alobalu a necháme jej na pracovní ploše odpočívat ve formě zhruba 1 hod. 30 min nebo dokud nebude mít pokojovou teplotu.
15. **Chlazení.** Formu překryjeme potravinářskou fólií a vložíme do lednice minimálně na 8 hodin (ideálně přes noc) vychladit. Nepřeskočte tento krok, protože sušenky musí správně navlhnout a krém pořádně vychladit, aby byl osvěžující.
16. **Servis.** Vychlazený cheesecake vyjmeme z lednice, ozdobíme ovocem a špičkou ostrého a měkkého nože objedeme zevnitř formy celý obvod dezertu. Špička nemusí být zabořená nějak extra hluboko, stačí 2 cm. Klip formy s odnímatelným dnem povolíme a od strany, kde se forma odlepila od dezertu, ji jemně zatlačíme přesně opačným směrem, aby se také druhý půlkruh cheesecaku odlepil od formy. Boky formy nadzvedneme, a pokud chceme, přesuneme cheesecake na podnos. Já na to používám plastové karty. Těmi si nejprve sušenkový korpus oddělím po celém dnu od pečícího papíru a teprve poté dvěma kartami přesunu na podnos. Pokud ale budete cheesecake uchovávat ve formě a nebudete jej přenášet na podnos, pak můžete rovnou ostrým velkým kuchyňským nožem klínek cheesecaku nakrojit. Nejlépe to jde horkým nožem, protože pod ním automaticky krém „taje“, ale já jednoduše krájím nožem pokojové teploty. Zaříznu vždy o kousek dál, než je střed, nuž následně vytáhnu směrem do stran (nikoliv nadzvednutím), oťru jej a provedu poslední řez, který už není delší, ale přesně do středu. Takto se totiž nestane, že se vám chytí špička cheesecaku a celý klínek se poničí, jak se budete snažit jej vydolovat.
- ***TIP:** Pokud preferujete křupavější a pevnější vrstvu krusty sušenek, pak můžete místo vložení do mrazáku ráfek vložit do trouby vyhřáté na 175 °C horkovzduch a krustu si takových 10 minut přepéct dozlatova. Krém poté nalíváme do ráfku až tehdy, jakmile má krusta pokojovou teplotu.

Tip od Pavlíny Lubojatzky:

Na důležitou krémovou vrstvu cheesecaku je potřeba hutnější čerstvý sýr s extra mléčnou a svěží chutí (díky tvarohu a ne UHT zpracování), který zajistí větší lahodnost finálního dezertu a vyšší tučnost, díky které bude krém lépe držet. Tou pravou ingrediencí se po několika povedených cheesecakových receptech podle influencerky Pavlíny Lubojatzky stala Lučina Smetanová, která by v hodnocení prošla i u těch nejkritičtějších účastníků kulinářského pořadu, a to především díky svému čistému složení z tvarohu a smetany. Neobsahuje tak žádná éčka, stabilizátory ani zahušňovadla.

Pečený mango-marakujový cheesecake

Suroviny pro kulatý ráfek o průměru 19 cm:

Krusta:

- 150 g máslových sušenek Biopekárna Zemanka
- 30 g másla
- Špetka soli

Mangové pyrė:

- 200 g čerstvého nebo mraženého manga
- 27 g cukru krystal
- Šťáva z menší poloviny citronu
- Zrníčka z 5 cm vanilkového lusku
- Špetka soli

Krém:

- 360 g (3 balení) Lučiny Smetanové

- 53 g cukru krystal
- 2 vejce vel. M šťastné slepičky
- 40 g zakysané smetany
- 20 g 33% smetany ke šlehání

Želatinová vrstva:

- 200 g čerstvého manga
- Šťáva z 1 zralé marakui
- 2 ČL citronové šťávy
- 1 plátek želatiny
- 2 PL teplé vody

Dozdobení:

- 100 g smetany ke šlehání (33 %)
- 8 g moučkového cukru
- Mango (množství dle preference)
- 1 zralá marakuja



Postup:

- 1. Odpočinutí surovin.** V tomto receptu je klíčové, aby všechny chlazené suroviny na krém (Lučina Smetanová, vejce, zakysaná smetana a smetana ke šlehání) odpočívaly v pokojové teplotě min. 3 hodiny. Je to extrémně důležitý krok proto, abychom měli krásně hladký vyšlehaný krém bez jakýchkoliv nerozmíchaných kousků. A taky proto, že by se mohl krém srazit, kdyby se vymíchaný ze studených surovin vložil do horké trouby.
- 2. Příprava mangového pyrė.** Mango omyjeme a odkrojíme z něj dvě buclatá líčka. Poté okrájíme pecku manga tak, aby na ní nezůstala žádná měkká dužina. Zdřevěnělou dužinu nebudeme používat. Mango nakrájíme na střední kostky a vložíme je do malého hrnce, ke kterému máme pokličku. Do hrnce dále přisypeme třtinový cukr, přilijeme šťávu z menší poloviny citronu, přidáme zrníčka z vanilkového lusku a špetku soli. Lžící promícháme, přikryjeme pokličkou a přivedeme k varu. Na nízkém varu vaříme zhruba 5 min, dokud se mango nezačne rozpadat. Poté mango přesuneme do misky a necháme jej vychladit do pokojové teploty.
- 3. Příprava formy.** Na dno kulaté formy s odnímatelným dnem o průměru 19 cm přiskřípneme čtverec pečicího papíru. Z role alobalu utrheme o hranu pracovní plochy 3 stejně velké obdélníky dlouhé tak, abychom do nich následně zabalili dno formy a měli ještě dobrých 8 cm alobalu z každé strany navíc. Alobaly přiložíme k bokům formy, několikrát je přes sebe přehneme (proto jsme je trhali tak dlouhé) a pořádně k bokům formy přitlačíme. Alobaly slouží k tomu, aby se náhodou při pečení nedostala voda k cheesecaku, obzvlášť pokud máme formu s odnímatelným dnem. Cheesecake se totiž peče ve vodní lázni.
- 4. Příprava trouby.** Rošt v troubě položíme do středu trouby a troubu předehřejeme na 175 °C horkovzduch.
- 5. Příprava korpusu.** Máslové sušenky vložíme do food procesoru (případně sekacího nástavce tyčového mixéru) a rozmixujeme najemno. Máslo rozpustíme v malé misce v mikrovlnce nebo v malém hrnci na indukci a přilijeme jej společně se špetkou soli k rozmixovaným sušenkám. Několika pulzy promixujeme, dokud máslo neobalí všechny sušenky. Food procesor neumýváme, budeme v něm totiž míchat krém.
- 6. Obsah se sušenkami vysypeme na dno formy a malou mističkou nebo malou skleničkou s rovným dnem sušenky ve formě utlačíme. Aby spodní vrstva sušenek byla příjemně pevná a ne tolik vlhká, vložíme ji nyní do trouby a pečeme 10 minut, dokud nejsou sušenky zlatavé. Raději se do trouby tu a tam mrkněte, protože každá trouba peče jinak.**
- 7. Příprava krému.** Do food procesoru, ve kterém jsme mixovali sušenky, vložíme Lučinu Smetanovou a na střední rychlost ji 2 minuty prošleháme. V polovině mixování stěrkou setřeme čerstvý sýr ze stran. Přisypeme cukr krystal a mixujeme 1 minutu. Opět stěrkou setřeme veškerý krém na stěnách mísy a nadzvedneme také mixovací nože, abychom se ujistili, že pod nimi není nevymíchaný krém. Poté do krému klepneme první vejce a necháme jej na nízkou rychlost promixovat. Stěrkou setřeme krém ze stran mísy a přidáme druhé vejce. Opět promixujeme a přidáme kousky manga pokojové teploty společně se zakysanou smetanou. Nyní mixujeme na nízkou rychlost tak dlouho, abychom měli jen malé kousičky manga.
- 8. Předehřev trouby.** Rošt položíme do spodní třetiny trouby. Aby se pekl cheesecake rovnoměrně a nepraskl na povrchu, budeme jej péct ve vodní lázni. To ale není nic těžkého. Na rošt v troubě položíme hlubokou velkou pánev, která může do trouby a zároveň se do ní vleze forma s cheesecakem. Troubu předehřejeme na 160 °C horní a dolní ohřev (žádný horkovzduch, který by rozváděl teplo příliš rychle, a tak by se mohl krém srazit).

9. Do malého hrnce nalijeme vodu a dáme ji na indukci zavařit.
10. **Příprava cheesecaku.** Na sušenkový korpus nalijeme vymixovaný krém. Schválně jsme jej nemixovali na vysokou rychlost, ale spíše nízkou, maximálně střední, protože moc vyšlehaný krém by měl v sobě bublinky, které by se zvětšovaly, a při pečení by povrch korpusu praskl.
11. Malým roztíracím nožem povrch krému zahladíme. Pokud se někde objeví bublinka, je třeba ji nožem prasknout a zahladit opět povrch dohladka.
12. Takto připravený cheesecake položíme doprostřed pánve v troubě a ihned do pánve přilijeme vařící vodu zhruba do 1/3 výšky našeho cheesecaku. Pozor ale, voda nesmí být výše než alobal, jinak by zatekla do korpusu a ten by se promáčel. Troubu okamžitě zavřeme, aby se moc nevyvětrala.
13. **Pečení.** Pečeme 30-40 min. Po této době otevřeme troubu a zkusíme formou zatřást. Měl by mít zatažený povrch, a když formou jemně zatřeseme, okraje by zhruba v šířce 6 cm měly být pevné. Střed by ale měl být jemně pohyblivý, takový jakoby pudinkový. Cheesecake totiž v lednici ještě ztuhne.
14. **Zhotovení cheesecaku.** Upečený cheesecake necháme ve vypnuté troubě s otevřenými dvířky 20 min odpočívat. Kdybychom jej z trouby ihned vyjmuli, zažije teplotní šok a opět by mohl povrch prasknout.
15. **Odpočinutí cheesecaku.** Následně cheesecake velmi opatrně vybalíme z alobalu a necháme jej na pracovní ploše odpočívat ve formě zhruba 1 hod. 30 min nebo dokud nebude mít pokojovou teplotu.
16. **Chlazení.** Formu překryjeme potravinářskou fólií a vložíme do lednice minimálně na 8 hodin (ideálně přes noc) vychladit. Nepřeskočte tento krok, protože sušenky musí správně navlhnout a krém pořádně vychladit, aby byl osvěžující a pevný pro přidání dalších komponentů.
17. **Dokončení želatinové vrstvy.** Plátek želatiny namočíme do misky se studenou vodou tak, aby byl plátek celý ponořený. Necháme jej 5 minut nabobtnat. Mango oloupeme a vložíme jej do čistého sekacího nástavce od tyčového mixéru. Přidáme šťávu z marakuji a citronu a vše společně rozmixujeme dohladka. Z nabobtnané želatiny jemně v ruce vymačkáme přebytečnou vodu a vložíme ji do misky s horkou vodou. Želatina se teplem rozpustí, a tak ji nyní vmícháme do rozmixované směsi manga. Na vychlazený cheesecake tuto želatinovou vrstvu nalijeme a necháme cheesecake další 3 hodiny vychladit.
18. **Servis.** Vychlazený cheesecake vyjmeme z lednice a špičkou ostrého a měkkého nože objedeme zevnitř formy celý obvod dezertu. Klip formy s odnímatelným dnem povolíme a od strany, kde se forma odlepila od dezertu, ji jemně zatlačíme přesně opačným směrem, aby se také druhý půlkruh cheesecaku odlepil od formy. Boky formy nadzvedneme.
19. V tomto okamžiku povrch cheesecaku ozdobíme vyšlehanou smetanou s cukrem a dále kousky manga. Vše jemně pokapeme šťávou a zrníčky z marakuji.
20. Pokud chceme, přesuneme cheesecake na podnos. Já na to používám plastové karty. Těmi si nejprve sušenkový korpus oddělím po celém dnu od pečicího papíru a teprve poté jej dvěma kartami přesunu na podnos. Pokud ale budete cheesecake uchovávat ve formě a nebudete jej přenášet na podnos, pak můžete rovnou ostrým velkým kuchyňským nožem klínek cheesecaku nakrojit. Nejlépe to jde horkým nožem, protože pod ním automaticky krém „taje“, ale já jednoduše krájím nožem pokojové teploty. Zaříznu vždy o kousek dál, než je střed, nuž následně vytáhnu směrem do stran (nikoliv nadzvednutím), oťru jej a provedu poslední řez, který už není delší, ale přesně do středu. Takto se totiž nestane, že se vám chytí špička cheesecaku a celý klínek se poničí, jak se budete snažit jej vydolovat.

Tip od Pavlína Lubojatzky:

A jak vlastně upéct lahodný cheesecake na první dobrou? Stačí, když dodržíte několik důležitých kroků - odpočinutí surovin, zamražení korpusu, pečení, odpočinutí a chlazení. Pak už jen nejdůležitější krok: vychutnat si se svou drahou polovičkou, přáteli či kolegy lahodnou chuť ve svých ústech. A kromě důležité krémové vrstvy, kterou zastane Lučina Smetanová, je podstatná i spodní část - krusta ze sušenek. Abychom zachovali lokálnost a čisté složení, Pavlína Lubojatzky doporučuje výrobce poctivých domácích BIO sušenek a krekrů - Biopekárnu Zemanka.

MINI PAVLOVA SRDCE



První máj je lásky čas, tak co zkusit své lásce připravit tyto úžasné mini Pavlova ve tvaru srdce? Rozhodně udělají radost, a když na ně dáte přesně to, co má váš milovaný rád, bude to úžasné překvapení šité na míru. Krém můžete vyzkoušet citronový, ten se na ně skvěle hodí a třeba u nás doma je hodně oblíbený.

Na korpus:

- 4 bílky
- 210 g moučkového cukru
- 15 g kukuřičného škrobu
- 2 lžičky bílého vinného octa Bzenecký ocet
- kapka vanilkového extraktu
- špetka soli

Na dokončení:

- smetana ke šlehání
- čerstvé ovoce
- nasekané pistácie
- lyofilizované maliny

- 1) Na pečicí papír si nakreslíme 10 srdíček o velikosti zhruba 8 cm (mezi srdíčky necháme větší rozestupy).
- 2) Předehřejeme si troubu na 150 stupňů.
- 3) Bílky dáme do mísy, přidáme špetku soli a vyšleháme do hustého sněhu. Během šlehání přidáváme postupně prosátý moučkový cukr. Ke konci přidáme vanilkový extrakt, škrob a vinný ocet.
- 4) Na nakreslená srdíčka nanese sněh do tvaru srdce pomocí zdobícího sáčku se zdobíčkou.
- 5) V momentě, kdy do trouby dáme plechy, snížíme teplotu na 110 stupňů. Během pečení neotvíráme troubu.
- 6) Sněh v troubě sušíme 50-60 minut. Pavlova by měla být na povrchu křupavá, ale neměla by zhnědnout.
- 7) Po uplynutí doby vypneme troubu a necháme je uvnitř vychladnout.
- 8) Mezitím si ušleháme šlehačku.
- 9) Dezert si ozdobíme čerstvým ovocem a nasekanými pistáciemi, případně lyofilizovanými malinami.