

Recipes / Recepty
Rezepte / Recettes
Ricette / Recetas
Receitas / Przepisy
Recepty / Рецепты



Light Easter four-leaved clover with walnuts

3 eggs, 100 g icing sugar, 200 g medium ground flour, 80 g butter, 40 g grated walnuts, 4 tbsp lukewarm semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), grated lemon peel from one lemon. Beat sugar with egg yolks, add the lemon peel, butter and nuts. Then stir in milk and flour mixed with baking powder and lightly stir in previously whisked egg white froth. Pour the batter into the baking pan coated with fat and sprinkled with breadcrumbs and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 170 °C. Decorate the cooled four-leaved clover using chocolate or egg white coating.

Třený Velikonoční čtyřlístek s ořechy

3 vejce, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g másla, 40 g strouhaných vlašských ořechů, 4 lžice vlažného polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), strouhaná kůra z jednoho citrону. Cukr utřete se žlutky, přidejte citronovou kůru, máslo a ořechy. Poté vmíchejte mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva a zlehka vmíchejte předem ušlehaný snílž z bílků. Těsto nalijte do vymazané a strouhankou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 170 °C cca 40 minut. Vychladnutý čtyřlístek ozdobte čokoládovou nebo bílkovou polevou.

Oster-Kleeblatt aus Mürbeteig mit Nüssen

3 Eier, 100 g Puderzucker, 200 g halbgriffiges Mehl, 80 g Butter, 40 g geriebene Wallnüsse, 4 EL lauwarme fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca. ½ Päckchen), abgeriebene Schale einer Zitrone. Zucker mit Eigelben schaumig rühren, geriebene Zitronenschale, weiche Butter und Walnüsse zugeben. Dann Milch und Mehl mit Backpulver unterrühren und leicht den steif geschlagenen Schnee unterheben. Die Teigmasse in die befettete und mit Semmelbrösel bestreute Backform auf dem Backblech mit Antihafbeschichtung geben und bei 170 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Kleeblatt mit Schokoladen- , bzw. Eiweißglasur dekorieren.

Trèfle à quatre feuilles de Pâques en pâte à gâteau aux noix

3 œufs, 100 g de sucre en poudre, 200 g de farine mi-ronde, 80 g de beurre, 40 g de noix râpées, 4 cuillères de lait tiède demi-écrémé, 6 g de levure chimique (½ de sachet environ), le zeste râpé d'un citron. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le zeste de citron, le beurre et les noix. Ajouter le lait et la farine mélangée avec la levure chimique. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation. Mettre la préparation dans un moule graissé et saupoudré de chapelure, le placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 170 °C pendant environ 40 minutes. Décorer le trèfle refroidi avec du glaçage de chocolat ou de blanc d'œuf.

Quadrifoglio alle noci

3 uova, 100 g di zucchero a velo, 200 g di farina macinata media, 80 g di burro, 40 g di noci sbriciolate, 4 cucchiai di latte tiepido parzialmente scremato, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), buccia di limone grattugiata. Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere la buccia di limone, burro e noci. Poi mescolare il latte con farina e lievito e versare il composto liquido con le uova sbattute. Versare la pastella nello stampo precedentemente unto e cosperso di pangrattato e posizionarlo su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 170 °C. Decorare il quadrifoglio raffreddato con cioccolato o con dell'albume d'uovo.

Trébol de cuatro hojas de Pascua ligero con nueces

3 huevos, 100 gr de azúcar glas, 200 gr de harina, 80 gr de mantequilla, 40 gr de nueces molidas, 4 cucharadas de leche semidesnatada tibia, 6 gr de levadura (aproximadamente ½ sobre), la cáscara de un limón rallada. Batir el azúcar con las yemas de huevo, añadir la cáscara del limón rallada, la mantequilla y las nueces. Añadir la leche y la harina mezclada con la levadura y remover ligeramente con el huevo batido previamente a punto de nieve. Verter la mezcla en el molde recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 170 °C. Decorar el trébol de cuatro hojas frío utilizando cobertura de chocolate o glaseado blanco.

Trevo de quatro folhas de Páscoa com nozes

3 ovos, 100 g açúcar de pasteleiro, 200 g farinha de moagem média, 80 g manteiga, 40 g nozes picadas, 4 colheres de sopa de leite morno, 6 g fermento em pó (cerca de ½ pacote), raspa de um limão. Bater o açúcar com as gemas, adicionar a raspa do limão, a manteiga e as nozes. Em seguida misturar o leite e a farinha misturada com o fermento e lentamente misturar as claras batidas em castelo anteriormente. Colocar a mistura na forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e colocar num tabuleiro com revestimento antiaderente . Levar ao forno a 170 °C durante cerca de 40 minutos. Decorar o trevo arrefecido com chocolate ou clara de ovo.

Ucierana Wielkanocna koniczyzka z orzechami

3 jajka, 100 g cukru pudru, 200 g średnio-grubej mąki, 80 g masła, 40 g posiekanych orzechów włoskich, 4 łyżki letniego półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (ok. ½ opakowania), starta skórka z jednej cytryny. Cukier należy utrzeć z żółtkami, dodać skórkę cytrynową, masło i orzechy. Następnie należy dodać mleko, mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i delikatnie wmieszać ubite wcześniej białka. Ciasto należy przelać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w 170 °C ok. 40 minut. Wystudzoną koniczyznkę należy ozdobić polewą czekoladową bądź lukrem.

Třený Velikonočný štvorlístok s orechmi

3 vajcia, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubej múky, 80 g masla, 40 g strúhaných vlašských orechov, 4 lyžice vlažného polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balenia), strúhanej kôry z jedného citróna. Cukor vymiešajte so žltkami, pridajte citrónovú kôru, maslo a orechy. Potom vmiešajte mlieko a múku zmiešanú s práškom do pečiva a zľahka vmiešajte vopred vyšľahaný sneh z bielkov. Cesto nalejte do vymastenej a strúhankou vysypanej formy umiestnenej na plechu s antiadhezným povrchom a pečte pri 170 °C cca 40 minút. Vychladnutý štvorlístok ozdobte čokoládovou alebo bielkovou polevou.

Тертый Пасхальный четырехлистник с орехами

3 яйца, 100 г сахарной пудры, 200 г полугрубой муки, 80 г масла, 40 г тертых грецких орехов, 4 ложки теплого полужирного молока, 6 г порошка для выпечки (ок. ½ упаковки), цедра одного лимона. Сахар разотрите с желтками, добавьте цедру, масло и орехи. Затем вмешайте молоко и муку, смешанную с порошком для выпечки и слегка вмешайте заранее взбитый белок. Тесто вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, помещенную на противень с антипригарным покрытием, и выпекайте при 170 °C около 40 минут. Остывший четырехлистник украсьте шоколадной или белковой глазурью.



Gingerbread Easter four-leaved clover

Ingredients for 2 gingerbreads: 2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbsp), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture. Whisk the eggs with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and complete the mixing process in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whisked egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to rest in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 four-leaved clovers and bake them in the oven for about 15 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with a baking foil. Decorate the cooled four-leaved clovers with egg white coating or chocolate and sugar icing.

Perníkový Velikonoční čtyřlístek

Ingredience pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžice), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžičky sody, 4 lžičky perníkového koření. Vejce šlehejte s cukrem a medem alespoň 20 minut, mouku prosejte a spolu s perníkovým kořením, sodou a vyšlehaným vajíčkovým krémem dokončete promíchání v míse. Těsto zabalte do mikrotenové fólie a nechejte v ledničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 čtyřlístky a na plechu s antiadhezním povlakem nebo na pečicí fólii pečte v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnuté čtyřlístky ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

Oster-Kleeblatt aus Lebkuchenteig

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggengmehl, 2 TL Speisesoda, 4 TL Lebkuchen-Gewürzmischung. Eier mit Zucker und Honig mind. 20 Minuten schaumig rühren, Mehl sieben und mit Gewürzmischung, Speisesoda und Eiermasse zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank nachtsüber ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Kleeblätter ausstechen und auf dem Backblech mit Backfolie, bzw. Backpapier legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Eiweißguss, bzw. mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

Trèfle à quatre feuilles de Pâques en pain d'épices

Ingédients pour 2 pains d'épices : 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 75 g de miel d'abeille liquide (environ 4 cuillères), 250 g de farine fine, 100 g de farine de seigle, 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium, 4 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épices. Fouetter les œufs avec le sucre et le miel pendant au moins 20 minutes, tamiser la farine et la mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème des œufs dans un saladier. Emballer la pâte dans une feuille en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Étaler la pâte, découper les 2 trèfles, les mettre sur une plaque à four munie d'un

revêtement antiadhésif ou d'une feuille de cuisson et laisser cuire au four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Après la cuisson, décorer les trèfles refroidis avec du glaçage de blanc d'œuf ou du glaçage de chocolat et de sucre.

Quadrifoglio al pan di zenzero

Ingredienti per 2 quadrifogli: 2 uova, 200 g di zucchero a velo, 75 g di miele liquido (circa 4 cucchiai), 250 g di farina, 100 g di segale, 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio, 4 cucchiaini di spezie per pan di zenzero. Sbattere le uova con lo zucchero e il miele per almeno 20 minuti, setacciare la farina ed amalgamare il tutto in una ciotola insieme alle spezie per pan di zenzero, bicarbonato di sodio e alle uova sbattute. Avvolgere l'impasto con la pellicola trasparente e lasciare in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere l'impasto, ritagliare 2 quadrifogli e cuocerli in forno per circa 15 minuti a 160 °C su una teglia da forno antiaderente o con della carta da forno. Decorare i quadrifogli raffreddati con dell'albume d'uovo o cioccolato e lo zucchero a velo.

Trébol de cuatro hojas de Pascua de pan de jengibre

Ingredientes para 2 tréboles de pan de jengibre: 2 huevos, 200 gr de azúcar glas, 75 gr de miel líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 gr de harina, 100 gr de harina de centeno, 2 cucharaditas de bicarbonato, 4 cucharaditas de mezcla de especias para pan de jengibre. Batir el huevo con el azúcar y la miel durante al menos 20 minutos, tamizar la harina y completar el proceso de mezcla en un bol junto con la mezcla de especias para el pan de jengibre, el bicarbonato y la crema de huevo batido. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 tréboles de 4 hojas y hornear en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los tréboles de cuatro hojas una vez estén fríos con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco.

Trevo de quatro folhas de Páscoa de bolo de gengibre

Ingredientes para 2 bolos de gengibre: 2 ovos, 200 g açúcar de pasteleiro, 75 g mel líquido (cerca de 4 colheres de sopa), 250 g farinha, 100 g farinha de centeio, 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio, 4 colheres de chá de mistura de especiarias de gengibre. Bater os ovos, o açúcar e o mel pelo menos 20 minutos, peneirar a farinha e numa tigela misturar tudo juntamente com a mistura de gengibre, o bicarbonato e o creme de ovo batido. Embrulhar a massa em película aderente e deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrolar a massa, cortar 2 trevos de quatro folhas de Páscoa e levar ao forno a 160 °C num tabuleiro com revestimento antiaderente ou em papel de forno cerca de 15 minutos. Decorar depois de arrefecidos os trevos de quatro folhas com glacé, chocolate ou açúcar de pasteleiro.

Piernikowa Wielkanocna koniczyzka

Składniki na dwa pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego miodu pszczelego (ok. 4 łyżki), 250 g mąki pszennej, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubijać z cukrem i miodem ok. 20 minut. Mąkę należy przesiać z przyprawą do piernika, sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jajecznym. Ciasto należy zawinąć w folię i odłożyć do lodówki do następnego dnia. Ciasto następnie należy rozwałkować, wykroić 2 koniczyzki i piec na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia w 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone koniczyzki należy ozdobić lukrem lub polewą czekoladową.

Perníkový Velikonočný štvorlístok

Ingredience pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g práškoveho cukru, 75 g tekutého včelieho medu (cca 4 lyžice), 250 g hladkej múky, 100 g ražnej múky, 2 lyžičky sody, 4 lyžičky perníkového korenia. Vajcia šľahajte s cukrom a medom aspoň 20 minút, múku prosejte a spolu s perníkovým korením, sodou a vyšľahaným vajíčkovým krémom dokončite premiešanie v mise. Cesto zabalte do mikroténovej fólie a nechajte v chladničke odpočnúť do druhého dňa. Cesto rozvalkajte, vykrojte 2 štvorlístky a na plechu s antiadhezným povrchom alebo na fólii na pečenie pečte v rúre pri 160 °C cca 15 minút. Vychladnuté štvorlístky ozdobte bielkovou polevou alebo čokoládou a cukrovou polevou.

Пряничный Пасхальный четырехлистник

Ингредиенты для 2 пряников: 2 яйца, 200 г сахарной пудры, 75 г жидкого пчелиного меда (прибл. 4 ложки), 250 г простой муки, 100 г ржаной муки, 2 ч. лож. соды, 4 ч. лож. приправы для пряников. Яйца взбивайте с сахарной пудрой и медом в течение минимально 20 минут, муку просейте и вместе с приправой для пряников, содой и взбитым яичным кремом размешайте в миске. Тесто заверните в целлофан и поместите на ночь в холодильник. Тесто раскатайте, вырежьте 2 четырехлистника и на противне с антипригарным покрытием или на пленке для выпечки выпекайте в духовке при температуре 160 °C около 15 минут. Остывшие четырехлистники украсьте белковой глазурью или шоколадом и сахарной глазурью.



Cottage cheese Easter four-leaved clover with fruit and sponge biscuits

150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft cottage cheese, 70 g butter, 2 dl lukewarm milk, 20 g clear jelly, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits: strawberries, raspberries, apricots, peaches, currant, pineapple, tangerines, etc. Moisten the jelly in a small amount of milk and store in a cool place. Crush 100 g sponge biscuit rounds and blend them with butter. Evenly press the paste with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and swollen jelly, whisk in the cottage cheese and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the paste in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuit rounds and biscuits on the top and pour on them the remaining cottage cheese mixture. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished four-leaved clover e.g. with whisked cream.

Tvarohový Velikonoční čtyřlístek s ovocem a piškoty

150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g číré želatiny, 8 g vanilkového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce: jahody, maliny, meruňky, broskve, rybíz, ananas, mandarinky apod. Želatinu namočte v trošce mléka a uložte v chladu. 100 g piškotů roztřte a smíchejte s máslem. Toto těsto roztláče prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabbotnalou želatinu, do směsi vešlehejte tvaroh a vanilkový cukr. Zhruba polovinu hotové tvarohové směsi nalijte na těsto do formy, pokladte zbylými celými kulatými piškoty a ovocem a zalijte zbytkem tvarohové směsi. Dejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a čtyřlístek dozdobte např. šlehačkou.

Quark-Oster-Kleeblatt mit Obst und Babybiskuits

150 g ganze runde Babybiskuits, 80 g Kristallzucker, 250 g Quark, 70 g Butter, 2 dl fettarme Milch, 20 g weiße Gelatineplatten, 8 g Vanillezucker (1 Päckchen), frisches oder konserviertes Obst: Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Johannisbeeren, Ananasstücke, Mandarinen usw. Gelatine in etwa Milch einweichen und kalt stellen. 100 g Babybiskuits zerquetschen und mit Butter vermischen. Die Masse mit Fingern bis zu den Rändern der Backform verteilen und andrücken. Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker und gequollene Gelatine zugeben, Magerquark und Vanillezucker unterrühren. Zirka eine Hälfte der Masse auf den Tortenboden in die Form gießen, mit restlichen Babybiskuits und Obst belegen und mit dem Rest der Quarkmischung gießen. Im Kühlschrank über Nacht kühl stellen, dann die Form abnehmen und das Kleeblatt z.B. mit Schlagsahne garnieren.

Trèfle à quatre feuilles de Pâques en fromage frais aux fruits et biscuits

150 g de génoises rondes entières, 80 g de sucre cristal, 250 g de fromage frais, 70 g de beurre, 20 d de lait demi-écrémé, 20 g de gélatine claire, 8 g de sucre vanille (1 sachet), fruits frais ou au sirop : fraises, framboises, abricots, pêches, groseilles, ananas, clémentines, etc. Tremper la gélatine dans un peu de lait et la garder au frais. Réduire 100 g de génoises en miettes et les mélanger avec le beurre. Etaler cette pâte à l'aide de vos doigts de façon régulière jusqu'aux bords du moule. Chauffer légèrement le reste de lait, ajouter le sucre et la gélatine gonflée, incorporer dans ce mélange le fromage frais et le sucre vanillé. Verser à peu près la moitié de cette préparation sur la pâte dans le moule, couvrir avec le reste des génoises entières et les fruits, puis verser dessus le reste du mélange de fromage frais. Laisser solidifier jusqu'au lendemain au réfrigérateur, puis enlever le moule et décorer le trèfle avec par exemple de la crème fouettée.

Quadrifoglio al formaggio morbido con frutta e biscotti savoiardi

150 g di biscotti savoiardi interi, 80 g di zucchero semolato, 250 g di formaggio morbido, 70 g di burro, 2 dl di latte tiepido, 20 g di gelatina trasparente, 8 g di zucchero vanigliato (1 bustina), frutta fresca o confettura di frutta: fragole, lamponi, albicocche, pesche, ribes, ananas, mandarini, ecc. Bagnare la gelatina con il latte e conservare in un luogo fresco. Sbriciolare 100 g di biscotti savoiardi ed amalgamarli con il burro. Premere uniformemente l'impasto con le dita sui lati dello stampo. Scaldare moderatamente il latte rimanente, aggiungere lo zucchero e la gelatina, amalgamare nel formaggio morbido ed aggiungere lo zucchero vanigliato. Versare circa metà dell'impasto ottenuto nello stampo, mettere i rimanenti biscotti savoiardi e la frutta sopra e versare sopra di essi il rimanente formaggio morbido. Lasciare in frigorifero fino al giorno successivo, poi rimuovere lo stampo e decorare il quadrifoglio, ad esempio con della crema.

Trébol de cuatro hojas de quesón con frutas y galletas abizcochadas

150 gr de galletas abizcochadas redondas, 80 gr de azúcar granulada, 250 gr de quesón suave, 70 gr de mantequilla, 2 dl de leche tibia, 20 gr de gelatina transparente, 8 gr de azúcar de vainilla (1 paquete), frutas frescas o compotas: fresas, framboesas, albaricoques, melocotones, grosella, piña, mandarinas, etc. Humedecer la gelatina en una pequeña cantidad de leche y dejar en un lugar fresco. Triturar 100 gr de galletas abizcochadas y mezclar con la mantequilla. Extender la mezcla con los dedos hacia los lados del molde. Calentar moderadamente el resto de la leche, añadir el azúcar y la gelatina hinchada, batir el quesón y el azúcar de vainilla. Verter aproximadamente una mitad de la mezcla resultante sobre la mezcla de galletas en el molde de horno, poner el resto de galletas abizcochadas y frutas en la parte superior y verter sobre ellas el resto de la mezcla de quesón. Dejar en la nevera hasta el día siguiente, entonces quitar el molde y decorar el trébol de cuatro hojas terminado p.ej. con nata montada.

Trevo de quatro Folhas de Páscoa de queijo fresco com fruta e bolacha

150 g bolachas Maria, 80 g açúcar granulado, 250 g queijo fresco suave, 70 g manteiga, 2 dl leite morno, 20 g gelatina transparente, 8 g açúcar baunilhado (1 embalagem), frutas frescas ou compota: morango, framboesa, damasco, pêssego, groselha, abacaxi, tangerina, etc. Humedecer a gelatina numa pequena quantidade de leite e guardar num local fresco. Esmagar 100 g de bolacha e misturar com manteiga. Uniformemente pressione com os dedos a pasta obtida nos lados da forma. Amornar o leite restante, adicionar o açúcar e a gelatina, bater o queijo fresco e o açúcar baunilhado. Colocar cerca de metade do preparado obtido na forma, colocar as restantes bolachas inteiras e as frutas por cima e por fim o restante preparado de queijo. Deixar ganhar consistência no frigorífico pelo menos até ao dia seguintes, depois desenformar e decorar por exemplo com chantilly.

Twarogowa Wielkanocna koniczyzka z owocami i biszkoptami

150 g całych okrągłych biszkoptów, 80 g cukru, 250 g miękkiego twarogu, 70 g masła, 2dl półtłustego mleka, 20 g żelatyny, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), owoce świeże lub z kompotu: truskawki, maliny, morele, brzoskwinie, porzeczki, ananasy, mandarynki itp. Żelatynę należy namoczyć w odrobinie mleka i odłożyć w chłodne miejsce. 100 g biszkoptów należy pokruszyć i wymieszać z masłem. Powstałe ciasto należy rozłożyć równomiernie w formie. Pozostałe mleko należy delikatnie podgrzać, dodać cukier i naepczniałą żelatynę, do powstałej mieszaniny wmieszać twaróg i cukier waniliowy. Mniej więcej połowę gotowej mieszaniny twarogowej należy wlać na ciasto do formy, wyłożyć pozostałymi całymi biszkoptami i owocami oraz zalać pozostałą mieszaniną twarogową. Całość zostawić w lodówce do stężenia do następnego dnia, następnie należy zdjąć formę i koniczyznę ozdobić np. bitą śmietaną.

Tvarohový Velikonočný štvorlístok s ovocim a piškótami

150 g celých gulatých piškót, 80 g kryštáloveho cukru, 250 g mäkkého tvarohu, 70 g masla, 2 dl polotučného mlieka, 20 g čírej želatiny, 8 g vanilkového cukru (1 balenie), čerstvé alebo kompotové ovocie: jahody, maliny, marhule, broskyne, ríbeze, ananasy, mandarinky apod. Želatinu namočte v troške mléka a uložte v chlade. 100 g piškót roztvrdte a zmiešajte s maslom. Toto cesto roztláče prstami rovnomerne až k okrajom formy. Zvyšné mlieko mierne zahrejte, pridajte cukor a nabobotnanú želatínu, do zmesi vmiešajte tvaroh a vanilkový cukor. Zhruba polovicu hotovej tvarohovej zmesi nalejte na cesto do formy, naukládajte zvyšné celé gulaté piškóty a ovocie a zalejte zvyškom tvarohovej zmesi. Nechajte do druhého dňa stuhnúť v chladničke, potom formu zložte a štvorlístok dozdobte napr. šľahačkou.

Творожный Пасхальный четырехлистник с фруктами и бисквитным печеньем

150 г целого круглого бисквитного печенья, 80 г сахара, 250 г творога, 70 г масла, 2 дл полужирного молока, 20 г желинового сахара (1 упаковка), свежие и консервированные фрукты: клубника, малина, абрикосы, персики, смородина, ананас, мандарины и т.д. Желатин замочите в малом количестве молока и поместите в холодное место. 100 г бисквитного печенья раздробите и смешайте с маслом. Равномерно распределите это тесто руками к краям формы. Оставившаяся молоко немного подогреть, добавить сахар и набуший желатин, в смесь всёёе творог и ванильный сахар. Приблизительно половину готовой творожной смеси налейте на тесто в форму, сверху положите целое круглое бисквитное печенье и фрукты и залейте остатком творожной смеси. Поместите на ночь в холодильник для застывания, затем форму снимите и четырехлистник украсьте, например, взбитыми сливками.



Honey Easter four-leaved clover

1 egg, 50 g icing sugar, 50 g plant baking fat, 50 g honey, 250 g plain flour, 1 tsp cinnamon, 1 tsp soda. Process all ingredients in a bowl or on the pastry board and divide the resulting dough into 4 equal parts, roll them out, bring to a baking sheet with a non-stick coating and cut out 4 equally thick four-leaved clovers; bake them in the oven for about 5 minutes at 200 °C on a baking sheet with a non-stick coating. Use chocolate spread (Nutella) for joining the two parts together, weigh them down with e.g. a heavy chopping board and leave them to mature in a cool place until the next day. Decorate the cooled four-leaved clovers using Nutella or chocolate coating.

Medový Velikonoční čtyřlístek

1 vejce, 50 g mletého cukru, 50 g rostlinného tuku na pečení (Hera), 50 g medu, 250 g hladké mouky, 1 lžička skořice, 1 lžička sody. Všechny suroviny zpracuje v mise nebo na vále a hotové těsto rozdělíte jej na 4 stejné velké části, rozválejte, přeneste na plech s antiadhezním povlakem a vykrojte 4 stejné silné čtyřlístky, které pečte na plechu s antiadhezním povlakem v troubě při 200 °C cca 5 minut. Hotové části spojte čokoládovým krémem (Nutellou), zatížte např. těžkým krájecím prkénkem a ponechte do druhého dne v chladu odležet. Vychladnuté vajíčko ozdobte Nutellou nebo čokoládovou polevou.

Oster-Kleeblatt aus Honigteig

1 Ei, 50 g Puderzucker, 50 g Pflanzenfett zum Backen, 50 g Honig, 250 g glattes Mehl, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL Speisesoda. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel, bzw. auf dem Teigbrett vermischen und zu einem Teig kneten, fertige Teigmasse auf 4 gleichgroße Teile verteilen, ausrollen, auf das Backblech mit Antihafbeschich-tung legen und 4 gleich dicke Kleeblätter ausstechen, im Backblech mit Antihafbeschichtung im Backofen bei 200 °C ca. 5 Minuten backen. Fertige Teile mit Schoko-Creme (Haselnussbrotaufstrich wie Nutella) verbinden, z.B. mit massivem Schneidbrett beschweren und nachtsüber kühl ruhen lassen. Mit Nutella, bzw. Schoko-Creme verzieren.

Trefle à quatre feuilles de Pâques au miel

1 œuf, 50 g de sucre en poudre, 50 g de margarine pour la préparation au four, 50 g de miel, 250 g de farine fine, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier ou sur une planche à pâtisserie, en faire une pâte, la diviser en 4 parts égales, étaler, placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif, y découper 4 trèfles de la même épaisseur, faire cuire sur cette plaque au four à 200 °C pendant environ 5 minutes. Coller les parties cuites à l'aide de la crème au chocolat (Nutella), charger par exemple avec une planche à découper massive et laisser reposer au froid jusqu'au lendemain. Décorer les trèfles refroidis avec du Nutella ou du glaçage de chocolat.

Quadrifoglio al miele

1 uovo, 50 g di zucchero a velo, 50 g di burro, 50 g di miele, 250 g di farina, 1 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio. Lavorare gli ingredienti in una ciotola o su uno stendipasta e dividere l'impasto in 4 parti uguali, stenderle e trasferirle su una teglia antiaderente, quindi ritagliare 4 quadrifogli di uguale spessore; cuocerli in forno per circa 5 minuti a 200 °C su una teglia antiaderente. Utilizzare della crema di cioccolato spalmabile (Nutella) per unire le due parti; trasferirle su un tagliere e lasciarle raffreddare in un luogo asciutto fino al giorno successivo. Decorare i quadrifogli raffreddati con Nutella.

Trébol de cuatro hojas de Pascua de miel

1 huevo, 50 gr de azúcar glas, 50 gr margarina, 50 gr de miel, 250 gr de harina, 1 cucharadita de canela, 1 cucharadita de bicarbonato. Mezclar todos los ingredientes en un bol o en una base pastelera y dividir la masa en 4 partes iguales, extenderlas, poner en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente y cortar 4 tréboles de cuatro hojas del mismo grosor; hornearlos en el horno unos 5 minutos a 200 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Utilizar crema de chocolate (Nutella) para pegar dos partes, ponerle peso encima por ejemplo, una tabla de cortar pesada y dejar madurar en un lugar fresco hasta el día siguiente. Decorar el trébol de cuatro hojas frio utilizando Nutella o cobertura de chocolate.

Trevo de quatro folhas de Páscoa de mel

1 ovo, 50 g açúcar de pasteleiro, 50 g margarina, 50 g mel, 250 g farinha, 1 colher de chá de canela, 1 colher de chá de bicarbonato de sódio. Misturar todos os ingredientes numa tigela ou numa base de estender a massa e dividir a massa obtida em 4 partes iguais. Estender as massas, colocar num tabuleiro com revestimento antiaderente e cortar 4 corações iguais e grossos. Levar ao forno a 200 °C num tabuleiro com revestimento antiaderente durante 5 minutos. Barrar com creme de chocolate (Nutella) para juntar as duas partes, colocar peso sobre eles, por exemplo uma tábua de cortar e deixar assim num local fresco até ao dia seguinte. Decorar os corações já arrefecidos com Nutella ou chocolate para coberturas.

Miodowa Wielkanocna koniczyinka

1 jajko, 50 g cukru pudru, 50 g tłuszczu roślinnego do pieczenia, 50 g miodu, 250 g mąki, 1 łyżeczka cynamonu, 1 łyżeczka sody. Wszystkie składniki należy połączyć ze sobą w misce lub na stolnicy. Gotowe ciasto należy podzielić na 4 równe części, a następnie rozwałkować je, przenieść na blachę z powłoką antyadhezyjną i wykroić 4 równe koniczyнки, które należy piec w piekarniku w 200 °C przez ok. 5 minut. Gotowe części należy połączyć kremem czekoladowym (Nutella), obciążyć, np. ciężką deską do krojenia i zostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Wystudzoną koniczynekę należy ozdobić Nutellą lub polewą czekoladową.

Medový Velkonočný štvorlístok

1 vajce, 50 g mletého cukru, 50 g rastlinného tuku na pečenie (Hera), 50 g medu, 250 g hladkej múky, 1 lyžička škoric, 1 lyžička sódy. Všetky suroviny spracujte v mise alebo na podložke a hotové cesto rozdeľte na 4 rovnako veľké časti, rozvalkajte, prenesťe na plech s antiadhezným povrchom a vykrojte 4 rovnako hrubé štvorlístky, ktoré pečte na plechu s antiadhezným povrchom v rúre pri 200 °C cca 5 minút. Hotové časti spojte čokoládovým krémom (Nutellou), zatážte napr. ťažkou krájacou doskou a ponechajte do druhého dňa v chlade odležať. Vychladnuté štvorlístky ozdobte Nutellou alebo čokoládovou polevou.

Медовый Паскальный четырехлистник

1 яйцо, 50 г сахарной пудры, 50 г растительного жира для выпечки, 50 г меда, 250 г простой муки, 1 ч. лож. корицы, 1 ч. лож. соды. Все ингредиенты смешайте в миске или на доске, и готовое тесто разделите на 4 одинаковые части, раскатайте, перенесите на противень с антипригарным покрытием и вырежьте 4 четырехлистника одинаковой толщины, которые выпекайте на противне с антипригарным покрытием в духовке при 200 °C около 5 минут. Готовые части соедините шоколадным кремом (Нутеллой), сверху положите, например, тяжелую разделочную доску и оставьте на ночь в холодном месте. Оставшие четырехлистники украсьте Нутеллой или шоколадной глазурью.



Carrot Easter four-leaved clover

1 egg, 100 g icing sugar, 150 g coarsely ground flour, 100 g medium ground flour, 4 tbsp heated vegetable fat, 200 g finely grated carrot, 2 tbsp raisins, 1 dl semi-skimmed milk, 6 g baking powder (about ½ of the pack), fat for coating the pan. Mix the coarsely ground and medium ground flours with baking powder. Add the grated carrot, melted fat, sugar, eggs whisked in milk beforehand, and rinsed raisins. Blend everything well. Spread the resulting medium-thick dough into the baking pan coated with fat and sprinkled with flour and place the pan onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 40 minutes at 160 °C. Decorate the cooled four-leaved clover as desired, e.g. with raisins and nuts.

Mrkvový Velikonoční čtyřlístek

1 vejce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubé mouky, 100 g polohrubé mouky, 4 lžice rozehrátého rostlinného tuku, 200 g jemně strouhané mrkve, 2 lžice rozinek, 1 dl polotučného mléka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balení), tuk na vymazání formy. Hrubou a polohrubou mouku smíchejte s práškem do pečiva. Přidejte strouhanou mrkev, rozpuštěný tuk, cukr, v mléce předem rozšlehaná vejce, umyté rozinky a vše spolu důkladně promíchejte. Hotové středně husté těsto rozetřete do tukem vymazané a moukou vysypané formy umístěné na plech s antiadhezním povlakem a pečte při 160 °C cca 40 minut. Vychladnutý čtyřlístek ozdobte dle vlastní chuti, např. rozinkami a oříšky.

Oster-Kleeblatt aus Möhrenteig

1 Ei, 100 g Puderzucker, 150 g griffiges Mehl, 100 g halbriffiges Mehl, 4 Esslöffel erwärmtes Speisefett, 200 g fein geriebene Möhre, 2 Esslöffel Rosinen, 1 dl fettarme Milch, 6 g Backpulver (ca. ½ Päckchen), Fett zum Ausstreichen der Backform. Griffiges und halbriffiges Mehl mit Backpulver vermischen. Geriebene Möhre, erwärmtes Speisefett, Zucker, in Milch geschlagene Eier, gewaschene Rosinen zugeben und alles gut rühren. Die fertige mitteldicke Teigmasse in die befettete und bemehlte Backform auf dem Backblech mit Antihafbeschichtung streichen und bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Das ausgekühlte Kleeblatt nach eigenem Geschmack, z.B. mit Rosinen und Nüssen dekorieren.

Trefle à quatre feuilles de Pâques à la carotte

1 œuf, 100 g de sucre en poudre, 150 g de farine ronde, 100 g de farine mi-ronde, 4 cuillères de margarine végétale fondue, 200 g de carotte finement râpée, 2 cuillères de raisins secs, 10 cl de lait demi-écrémé, 6 g de levure chimique (½ de sachet environ), graisse pour le moule. Mélanger la farine ronde et demi-ronde avec la levure chimique. Ajouter la carotte râpée, la margarine fondue, le sucre, les œufs préalablement battus dans le lait, les raisins sec lavés, et bien mélanger tous les ingrédients. Étaler la pâte finie, moyennement épaisse, dans un moule graissé et saupoudré de farine, placer celui-ci sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif et faire cuire au four à 160 °C pendant environ 40 minutes. Décorer le trèfle refroidi selon votre goût, par exemple avec des raisins secs et des noisettes.

Quadrifoglio alle carote

1 uovo, 100 g di zucchero a velo, 150 g di farina macinata grossa, 100 g di farina macinata media, 4 cucchiai di margarina vegetale calda, 200 g di carote grattugiate finemente, 2 cucchiai di uvetta, 1 dl di latte parzialmente scremato, 6 g di lievito in polvere (circa ½ bustina), burro per ungere lo stampo. Amalgamare la farina macinata grossa e la farina macinata media con il lievito in polvere. Aggiungere le carote grattugiate, margarina vegetale sciolta, zucchero, uova sbattute nel latte e l'uvetta. Mescolare il tutto per bene. Stendere l'impasto nello stampo precedentemente unto e coparlo di farina e posizionare lo stampo su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 160 °C. Decorare il quadrifoglio raffreddato a piacere, ad esempio con uvetta e noci.

Trébol de cuatro hojas de zanahoria

1 huevo, 100 gr de azúcar glas, 150 gr de harina integral, 100 gr de harina común, 4 cucharadas de mantequilla derretida, 200 gr de zanahoria finamente rallada, 2 cucharadas de pasas, 1 dl de leche semidesnatada, 6 gr de levadura (aproximadamente ½ sobre), grasa para untar el molde. Mezclar la harina integral y la común con la levadura. Añadir la zanahoria rallada, la mantequilla derretida, el azúcar, el huevo previamente batido con la leche, y las pasas enjuagadas. Mezclar todo bien. Extender la masa de grosor medio en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con harina y colocar el molde en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear unos 40 minutos a 160 °C. Decorar el trébol de cuatro hojas frío como dese, p.ej. con pasas y nueces.

Trevo de quatro folhas de Páscoa de cenoura

1 ovo, 100 g açúcar de pasteleiro, 150 g farinha de moagem grossa, 100 g farinha de moagem média, 4 colheres de sopa de margarina aquecida, 200 g cenoura picada finamente, 2 colheres de sopa de uvas passas, 1 dl leite, 6 g fermento em pó (cerca de ½ pacote), manteiga para untar a forma. Misturar as duas farinhas com o fermento em pó. Adicionar a cenoura picada, a manteiga derretida, açúcar, o ovo batido no leite anteriormente e as uvas passas. Misturar tudo muito bem. Espalhar a massa obtida de espessura média grossa numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha e colocar num tabuleiro com revestimento antiaderen-te. Levar ao forno a 160 °C durante cerca de 40 minutos. Decorar o trevo já arrefecido como desejar, por exemplo com uvas passas e nozes.

Marchewkowa Wielkanocna koniczyinka

1 jajko, 100 g cukru pudru, 150 g grubej mąki, 100 g średnio-grubej mąki, 4 łyżki rozpuszczonego tłuszczu roślinnego, 200 g drobno startej marchewki, 2 łyżki rozsynek, 1 dl półtłustego mleka, 6 g proszku do pieczenia (½ opakowania), tłuszcz do wysmarowania formy. Należy wymieszać ze sobą dwa rodzaje mąki z proszkiem do pieczenia. Następnie należy dodać startą marchewkę, rozpuszczony tłuszcz, cukier, jajka rozmieszane w mleku, umyte rodzyнки i całość dokładnie wymie-szać. Gotowe, średnio gęste ciasto należy wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem i posypaną mąką formę umieszczoną na blasze z powłoką antyadhezyjną i piec w 160 °C ok. 40 minut. Wystudzoną koniczynekę należy ozdobić według własnego uznania, np. rodzynkami i orzechami.

Mrkvový Velkonočný štvorlístok

1 vajce, 100 g práškového cukru, 150 g hrubej múky, 100 g polohrubej múky, 4 lyžice rozohriateho rastlinného tuku, 200 g jemne strúhanej mrkvy, 2 lyžice hrozienok, 1 dl polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balenia), tuk na vymastenie formy. Hrubú a polohrubú múku zmiešajte s práškom do pečiva. Pridajte strúhanú mrkvu, rozpuštený tuk, cukor, v mlieku vopred rozšľahané vajce, umyté hrozienka a všetko spolu dôkladne premiešajte. Hotové stredne husté cesto rozotrite do tukom vymastenej a múkou vysypanej formy umiestenej na plechu s antiadhéznym povrchom a pečte pri 160 °C cca 40 minút. Vychladnutý štvorlístok ozdobte podľa vlastnej chuti, napr. hrozienkami a oreškami.

Морковный Паскальный четырехлистник

1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 150 г муки грубого помола, 100 г полугрубой муки, 4 ложки разогретого растительного масла, 200 г мелко натертой моркови, 2 ч. л. изюма, 1 дл полужирного молока, 6 г порошка для выпечки (ок. ½ упаковки), жир для смазывания формы. Грубую и полугрубую муку смешайте с порошком для выпечки. Добавьте натертую морковь, разогретое масло, сахар, заранее взбитые в молоке яйца, и все вместе хорошо перемешайте. Готовое среднетугое тесто вылейте в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, помещенную на противень с антипригарным покрытием, и выпекайте при 160 °C около 40 минут. Остывший четырехлистник украсьте по желанию, например, изюмом и орехами.



Easter four-leaved clover of thin batter

1 egg, 160 g granulated sugar, 250 g medium ground flour, 250 ml semi-skimmed milk, 1 dl vegetable oil, 1 tbsp cocoa, ½ tsp baking soda, ½ tsp ginger-bread spice mix, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan. Mix well all ingredients and pour the liquid batter into a coated and sprinkled baking pan placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 170 °C.

Velikonoční čtyřlístek z litého těsta

1 vejce, 160 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžice kakaa, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky perní-kového kofení, tuk a strouhanka na vymazání/vysypání formy. Všechny suroviny dobře promíchejte a tekuté těsto vlijte do vymazané a vysypané formy umístěné na plechu s antiadhezním povlakem. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Oster-Kleeblatt aus Rührteig

1 Ei, 160 g Kristallzucker, 250 g halbriffiges Mehl, 250 ml fettarme Milch, 1 dl Pflanzenöl, 1 EL Kakaopulver, ½ TL Speisesoda, ½ TL Lebkuchengewürz, Fett und Semmelbrösel zum Ausstreichen/Ausstreuen der Backform. Sämtliche Zutaten gut vermischen, Backform ausstreichen und ausstreuen, den Rührteig in die auf dem Backblech mit Antihafbeschichtung angebrachte Backform geben. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

Trefle à quatre feuilles de Pâques en pâte liquide

1 œufs, 160 g de sucre cristal, 250 g de farine mi-ronde, 250 ml de lait demi-écrémé, 10 cl d'huile végétale, 1 cuillère de cacao en poudre, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelure pour graisser/saupoudrer le moule. Mélanger bien tous les ingrédients et verser la pâte liquide dans un moule graissé et saupoudré, le placer sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif. Faire cuire au four à 170 °C pendant environ 35 minutes.

Quadrifoglio in pasta sottile

1 uovo, 160 g di zucchero semolato, 250 g di farina macinata media, 250 ml di latte parzialmente scremato, 1 dl di olio vegetale, 1 cucchiaino di cacao, ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio, ½ cucchiaino di spezie per pan di zenzero, burro e pangrattato da cospargere sullo stampo. Mescolare per bene tutti gli ingredienti e versare l'impasto liquido all'interno dello stampo precedentemente imburato, cosparlo di pangrattato e posizionato su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 35 minuti a 170 °C.

Trébol de cuatro hojas de Pascua de masa fina

1 huevo, 160 gr de azúcar granulada, 250 gr de harina, 250 ml de leche semidesnatada, 1 dl de aceite vegetal, 1 cucharada de cacao, ½ cucharadita de bicarbonato, ½ cucharadita de mezcla de especias para pan de jengibre, grasa y pan rallado para el recubrimiento/espolvoreado del molde. Mezclar bien todos los ingredientes y verter la mezcla líquida en el molde de horno recubierto con grasa y espolvoreado con pan rallado, colocar en una bandeja de horno con recubri-miento antiadherente. Hornear unos 35 minutos a 170 °C.

Trevo de quatro Folhas de Páscoa de massa fina

1 ovo, 160 g açúcar granulado, 250 g farinha de moagem grossa, 250 ml leite, 1 dl óleo, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de chá de bicarbonato de sódio, ½ colher de chá de mistura de especiarias de gengibre, manteiga e farinha para untar e polvilhar a forma. Misturar muito bem todos os ingredientes e colocar a massa numa forma untada e polvilhada e colocar a forma num tabuleiro com revestimento antiaderente. Levar ao forno a 170 °C durante cerca de 35 minutos.

Wielkanocna koniczyinka z ciasta lanego

1 jajko, 160 g cukru, 250 g mąki, 250 ml półtłustego mleka, 1 dl oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżki sody oczyszczonej, ½ łyżeczki przypraw do pier-nika, tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania i wysypiania formy. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać i rzadkie ciasto wlać do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną. Należy piec w 170 °C ok. 35 minut.

Velkonočné vajčko z liateho cesta

1 vajce, 160 g kryštáľového cukru, 250 g polohrubej múky, 250 ml polotučného mlieka, 1 dl rastlinného oleja, 1 lyžica kakaa, ½ lyžičky jedlej sódy, ½ lyžičky perníkového korenia, tuk a strúhanka na vymastenie/vysypanie formy. Všetky suroviny dobre premiešajte a tekuté cesto vylejte do vymastenej a vysy-panej formy umiestnenej na plechu s antiadhéznym povrchom. Pečte pri 170 °C cca 35 minút.

Паскальный четырехлистник из жидкого теста

1 яйцо, 160 г сахара, 250 г полугрубой муки, 250 мл полужирного молока, 1 дл растительного масла, 1 ложка какао, ½ ч.л. соды, ½ ч.л. приправы для прыников, жир и панировочные сухари для посыпания/смазывания формы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и вылейте жидкое тесто в смазанную и посыпанную муку форму, размещенную на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте при 170 °C примерно 35 минут.



Ⓜ A unique baking pan and, at the same time, a large cookie cutter excellent for making an Easter four-leaved clover in a number of styles. The four-leaved clover can be baked directly in the pan on a baking sheet, cut out from gingerbread dough, or cut out from a baked dessert. Excellent also for making an unbaked cottage cheese four-leaved clover. Comes with an excellent non-stick coating. The four-leaved clover does not stick to the pan. **Instructions for using the baking pan:** thoroughly wash and dry the new pan; coat the inside with cooking oil or butter before each use. Do not use utensils with metal endings; do not pre-heat an empty pan; leave to cool entirely before washing; wash with normal detergents. Avoid scourers and sand, and leave to soak if excessively dirty. Suitable for electric, gas and hot-air ovens. Dishwasher safe. **3-year warranty.** The warranty never covers defects due to improper use incompatible with the instructions for use and mechanical damage of the non-stick coating – scratches, etc.

Ⓜ Unikátní forma na pečení a současně velké vykrojákové vykrojilky pro přípravu velikonočního čtyřlístku na mnoho způsobů. Čtyřlístek lze péct přímo ve formě na pečení nebo z upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opateno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod k použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod k použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnou formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro přípravu tvarohového čtyřlístku za studena. Opatěno prvotřídním antiadhezním povlakem, čtyřlístek se k formě nelepi. **Návod na použití formy:** novou formu důkladně umyjte a osušte, vnitřní stranu potřete před každým použitím pokrmovým tukem nebo máslem. Nepoužívejte nářadí s kovovým zakončením, prázdnu formu nepřehřívejte, myjte až po úplném vyložení těsta na upečeného moučnicku. Vynikající i pro příprav