



# Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



# tvaroh

# Lenka Požárová \* 1972 Brno



Po střední škole ekonomické a ročním studiu němčiny na jazykové škole jsem si nemohla nechat ujít vzácnou příležitost a „stříhla“ jsem si ještě jednu maturitu, tentokrát na obchodní akademii v Rakousku. Krátká pracovní zkušenost mi byla výbornou motivací pro to, abych vydržela měsíce se doučovat matiku, a zvládla tak přijímačky na obor obchodní podnikání na Ekonomicko-správní fakultě Masarykovy univerzity v Brně. U toho všeho jsem vtoukala němčinu do hlav mnoha studentům coby lektorka na soukromé jazykové škole.

Několik let jsem pak pracovala jako daňový poradce ve velké poradenské firmě. Úspěchy, dobrý výdělek, práce po nocích, stres a zdravotní potíže na sebe nenechaly dlouho čekat. Tak jsem se rozhodla k nelehkému životnímu kroku, zahodila jsem vydobytou pracovní kariéru a pustila se do realizace svých snů. Začínám jako vydavatelka nápaditých kuchařek a potají spřádám další plány.

Baví mě sport, tancování a zpívání (hlavně když mě nikdo nevidí a neslyší), cestování po dalekých zemích, no a především vaření! Moc ráda chodím do divadel a po horách. Jsem přesvědčená, že všechno jde, jen člověk musí opravdu chtít a sebrat k tomu všechnu odvalu. Že to zní trochu jako pohádka? No, málem bych zapoměla, ty mám taky moc ráda.

# To je ale tvar... oh!

Otevřeně přiznávám, že trpím tvarohovou úchylkou. Miluju tvarohový buchtu, koláče, taštičky. A taky rohlíčky, štrúdlu, krémy nebo zmrzlinu. Když jsem jako malá pomáhala doma péct buchtu, opakoval se můj oblíbený tvarohový trojlístek – Mokrotvarohová, Strouhaná a Vitacitová. V pekárnách slídím po tvarohových náplních, ovšem mám svou laťku dost vysoko. Jednou jsem se tak naštvála, že jsem se dokonce s nakusanou buchtou vrátila do krámku reklamovat to stopové množství tvarohu. Prodavačka byla mou žádostí tak konsternovaná, že mou reklamaci okamžitě uznala...

Nejvíc vzácný jsou mi svatební koláčky, neboť ty se dají vychutnat jen na svatbách a ty jsou v našem okolí jen zřídkakdy. Možná proto, že na naší vlastní svatbě nám místo svatebních koláčků upekli jakýsi dukátový buchtičky, jsem po koláčcích na svatbách těch druhých jak divá. Nezajímají mě chody svatební tabule, ale jen ty smyslně oblé tvary koláčků. Nedočkavě hádám, jakou budou mít náplň, a jakmile je zavětrím, nemůžu se od nich odtrhnout.

S tvarohem mám ovšem spojenou i dost bolestnou vzpomínku. To když jsem si podle babského receptu ve svých 15 letech pomazala tvarohem tělo sežehnuté sluníčkem. Nejen že bolest neustala, ale tvaroh na mně ztuhl, nešel jen tak omýt a šupinku po šupince jsem ho ze sebe musela oškrabávat. Skuhrala jsem ještě dost dlouho.

Michal mé tvarohové dovádění nedocenil, protože sladký moc nemusí, ale naštěstí s několika máma kamarádkama sdílíme tvarohové šilenství a obšťastňujeme se navzájem tvarohovými výtvarnými díly našich kuchyní. S kamarádkou Verčou jsme to dovedly jednu dobu k dokonalosti. O víkendech jsme pořádaly tvarohové dýchánky, na které jsme každá donesly své tvarohové výtvary, nebo jsme si je u klábošení vyráběly, požíraly a naplňovaly blahem své chuťové pohárky.

Všichni naši známí se už povdávaly a poženili a pro mě nastala tvrdá realita – se svatebními koláčkami mám nejspíš utrum. No řekněte sami, svatební koláček ze sériové výroby v běžné pekárně se snad ani nehodí kupovat. Vynahrazuju si to aspoň tím, že mám i v létě tvarohově bílé tělo. A taky pořád doufám, že někdo už konečně vymyslí tvarohovou pastu na zuby nebo tvarohově něžný sprchový gel. Tvarohově smýšlejícím mužům by třeba přišla vhod tvarohová pěna na holení.

I když jsem vám odepřela slané varianty, které by vydaly na další speciál, doufám, že všem trpícím stejnou bílou nemocí pustím do žil trochu blahodárné tvarohové infuze.

*Lenka Požárová*



## Čokoládový samet s temnou minulostí

příprava 20 min.  
+ chlazení přes noc

**krusta:**  
180 g kakaových sušenek  
60 g másla

**náplň:**  
750 g netučného tvarohu ve vaničce  
200 g čokolády (70 % kaka) a  
200 g pomazánkového másla  
200 g čerstvých malin  
160 g hnědého cukru

Sušenky nadržte v robotu, přidejte máslo a znovu propracujte v robotu. Dortovou formu o průměru 24 cm vyložte kolečkem pečicího papíru, rozprostřete sušenky a dnem skleničky udusejte rovné dno. Dejte předpéct na 8 minut při 180 °C (v horkovzdušné troubě při 160 °C). Nechte vychladnout.

Čokoládu nalámejte, dejte do misky a tu vložte do kastrolku s vodou. Zahřívejte, až se čokoláda rozpustí. Vmíchejte cukr, nechte chvíli rozpustit a odstavte.

Čokoládovou hmotu ušlehejte metličkou s pomazánkovým máslem, poté přidejte tvaroh a znovu prošlehejte.

Část krému rozprostřete na sušenkové dno, posypte malinami a potřete zbylým krémem. Uložte do ledničky nejlépe přes noc.

Okraje náplně objedte nožem, uvolněte formu a cheesecake přesuňte na táč.



## Marinované datle v kakaovém sirupu

pro 4 osoby  
příprava 15 min.  
+ marinování 24 hod.

500 g tvarohu ve vaničce  
200 ml čerstvé pomerančové  
šťávy (ze 2–3 pomerančů)  
80 g vypeckovaných datlí  
40 g hnědého cukru  
4 lžičice neslazeného kakaa

Do vzduchotěsné misky dejte půlené datle, pomerančovou šťávu, kakao a cukr. Uzavěte a pořádně protřepejte.

Uložte do lednice na 24–48 hodin a občas protřepejte, datle by měly být celé ponořené.

Tvaroh rozdělte do misek, ozdobte marinovanými datlemi a polijte kakaovým sirupem.

**Tip:** Teprve po 24 hodinách mají datle tu správnou konzistenci, proto nedoporučuji dobu zkracovat.

**Story:** Ten den mě jedna osoba totálně vytočila a sebrala dobrou náladu. V tu chvíli jsem dostala šílenou potřebu se vybit vařením. Huhlání nadávek, jak mi bylo doporučeno pro lepší vylití zlosti, totiž nepomohlo. Sladká odměna byla malou náplastí...

# Obsah

Moje sladká bílá nemoc . . . . .	1
Různá názvy, druhy, tvary i chutě . . . . .	2

## Buchty a koláče

Skořicová mokřadla . . . . .	4
Mandlový povídlouš . . . . .	5
Vanilkové octulky . . . . .	6
Strakatý perník . . . . .	7
Tvá rohová buchta . . . . .	8
Jabloňka . . . . .	9
Rozmarné léto . . . . .	10
Lískový hnědáček . . . . .	11
Rebarborové cukrbliky . . . . .	12
Malinové rozšoupenutí . . . . .	13
Meruňková slunečnice . . . . .	14
Zázvorové ozubené kolo . . . . .	15

## Ostatní pečené

Javorová pohanka . . . . .	16
Tajemství ostružinového košíku . . . . .	17
Piniové křehule . . . . .	18
Fíkové štrúdlíky . . . . .	19
Hruškové koblížky . . . . .	20
Rybízová dědovka . . . . .	21
Mangové půlky . . . . .	22
Anýzové kvitky . . . . .	23
Fajnova meruňkova štola . . . . .	24
Brusinkové odlitky . . . . .	25

## Chlazený cheesecake

Ledová rozpustilost . . . . .	26
-------------------------------	----

Čokoládový samet . . . . .	27
Meruňkové pusiny . . . . .	28
Dýňový životabudič . . . . .	29
Africký úlovek . . . . .	30
Skotačivé jahody . . . . .	31
Maková panenka . . . . .	32
Borůvkový uřífkánek . . . . .	33

## Studené sladkosti

Srdceryvné bonbónky . . . . .	34
Jahodová tvarošáda . . . . .	35
Meruňkové jezírko . . . . .	36
Rybízová něžnost . . . . .	37
Nastuzený černoušek . . . . .	38
Likérové broskvičky . . . . .	39
Avokádo s granátem . . . . .	40
Sněhurčin ruměnc . . . . .	41
Marinované datle . . . . .	42
Sezamové srdce . . . . .	43
Sexbomba s mascarpone . . . . .	44
Tvarohové tvárnice . . . . .	45

## Teplé sladkosti

Nugátkulky . . . . .	46
Peprné meruňky . . . . .	47
Horký mandlový pudink . . . . .	48
Kaštanové dólíčky . . . . .	49
Čilé bábovičky . . . . .	50
Tvarohové utonutí . . . . .	51
Maková knedla . . . . .	52
Muškatové lívance . . . . .	53

# Jak se vám líbí?



Milá Lenko, o vašich kuchařkách jsem se dověděla díky kamarádkám, které již mají doma plné futráčky Vašich kuchařek. Jelikož jsem pracující maminka, která dříve ráda trávila čas u sporáku, dnes ho raději trávím se svým „malým velkým“ pokladem, tak oceňuji Vaše rychlé a přitom vynikající dobroty. Přeji, ať se daří.

*Lenka*



Neodolala jsem a hned dneska jsem vyzkoušela z celerové kuchačky „Mandlový orgasmus“. Trochu s obavami jsem to předložila manželovi (přece jen je zapřísáhlý odpůrce celeru) – nejenže to nadšeně zdlabal, ale tvrdil, že celeru by tam dal více! Děti taky ochutnaly a pak nám toho půlku snědly (s nima jsem nepočítala vůbec, jídla s celerem se pro jistotu ani netknou). Nechápu, jak to děláte, že to všichni jí...

*Pavčina*



Díky tvým kuchařkám jsem našla cestu k vaření, které pro mě do teď bylo dost skličující a co víc, čím dál tím víc přemýšlím, kam se vrhnu, jakým směrem, a tvoje „zapálená“ cesta je skvělá inspirace a hlavně mi dodává motivaci.

*Zuzka*

Chvála lilcům ve Vašem podání! Obávám se, že dojde k akutnímu nedostatku lilců v obchodech v mém okolí. Protože ve Vašem podání chutnají prostě skvěle.

*Evelína*