



Vitajte vo svete pravej talianskej kuchyne. Talianska kuchyňa – to je **láska k jedlu, kvalita a tradícia**, ktorá spája rodiny pri stole. A túto atmosféru by sme radi preniesli k Vám domov.

V tomto receptoári nájdete **autentické talianske recepty**, ktoré poznáte z dovolenky a radi by ste si ich urobili aj doma. Nech už milujete rizoto, al dente cestoviny alebo focacciu. Vytvorte si pravú **LA DOLCE VITA u seba doma**. Pripravte si zásteru, nalejte pohár vína a pustite sa do varenia.

BUON APPETITO!

LA DOLCE VITA NA TANIERI

LEGENDARIO POLIEVKY

Talianske polievky nie sú len pokrmom, ale tradíciou, ktorá spája jednoduché suroviny do dokonalej harmónie chutí. Základom mnohých talianskych polievok sú paradajky, no nie hocijaké – **San Marzano**.

Tieto legendárne paradajky pochádzajú z provincie Salerno a sú právom považované za **šľachtickú ingredienciu** talianskej kuchyne. Ich intenzívna chuť a zamatová konzistencia dodávajú polievkam nezameniteľnú bohatosť. Ochutnajte a presvedčte sa sami – **pravá talianska polievka začína kvalitnými paradajkami!**

Žlté lúpané paradajky POMODORI PELATI GIALLI sú vyložene gastronomický zážitok. Ide o odrodu žltých paradajok, ktoré majú jemnú sladkastú chuť. Paradajky sú zberané a lúpané ručne a prechádzajú kontrolami v každej fáze od semienka až po zber.



Lúpané paradajky
San Marzano
420 g

Sterilizovaná
svetlá fazuľa
350g

Sterilizovaný hrášok
150 g

Čínska kapusta
300 g

Mrkva
2 ks

Stonkový zeler
1 ks

Červená cibuľa
2 ks

Zemiaky
2 ks

Cesnak strúčik
2 ks

Menší pór
1 ks

Peperoncino
v olivovom oleji
1 čl

Olivový olej
0,1l

Celé čierne korenie
Podľa potreby

Sol' hrubozrná
Podľa potreby

Parmezán
50 g

Petržlenová vňať
Na dekoráciu



POSTUP

Minestrone al peperoncino

1 K príprave polievky si nachystáme **hrniec**, **ponorný mixér** a základnú zeleninu si očistíme, umyjeme a narežeme. V hrnci rozpálime olivový olej a osmažíme cibuľu s mrkvou. Po 10 minútach pridáme pokrájané zemiaky na plátky a následne pór a cesnak. Spolu ešte restujeme a podlejeme vodou, tak aby bola zelenina jemne ponorená. Pridáme narezanú čínsku kapustu, cuketu, stonkový zeler a lúpané paradajky [San Marzano](#). Následne zeleninu okoreníme, osolíme a povaríme asi 30 minút. Prihodíme sterilizovanú fazuľu aj s nálevom, taktiež sterilizovaný hrášok a dovaríme podľa konzistencie zeleniny (aby bola na skus mäkká).

2 V závere odoberieme časť polievky a rozmixujeme ponorným mixérom, potom túto hmotu naspäť vlejeme do základnej polievky (**polievku nám to jemne zahustí a vytvorí jej príjemnú konzistenciu**). Podľa potreby ešte dochutíme a pridáme [peperoncino](#), kvapky olivového oleja a strúhaný [parmezán](#).

3 Servírujeme spoločne pre všetkých hostí v mise v ktorej polievku dozdobíme petržlenovou vňaťou. Podávame s pohárom ľahkého [červeného vína](#), ktoré vďaka svojej jemnej acidite a tanínom bude skvelým spoločník k tomuto pokrmu.



Žlté lúpané
paradajky pelati
400 g

Zemiaky (menšie)
3 ks

Cuketa (menšia)
1 ks

Cibuľka jarná
1 ks

Cesnak strúčik
2 ks

Olivový olej
4 pl

Oregano
Podľa potreby

Hrubozrná soľ
Podľa potreby

Celé čierne korenie
Podľa potreby

Zeleninový bujón
1 ks



POSTUP

Krémová polievka zo žltých paradajok

1 Príprava tejto krémovej polievky je **jednoduchá a nezaberie veľa času**. Zelenú časť cukety si nastrúhame na tenké rezančeky a cibuľu s cesnakom si očistíme. Pripravíme si panvicu, hrniec na polievku a nezabudneme na ponorný mixér.

2 V panvici si prudko opečieme zelené cuketové vlasy na olivovom oleji, cesnaku a vyberieme na utierku osušiť. V hrnci si na olivovom oleji osmahneme jarnú cibuľku a cesnak. Následne si pridáme na kocky nakrájané zemiaky a cuketu. Spolu orestujeme a následne pridáme [žlté paradajky](#). Túto zeleninovú zmes zalejeme potrebným množstvom vody. Použili sme asi 6-7 dcl. Pridáme kocku zeleninového bujónu, okoreníme soľou, korením a pridáme oregáno. Na miernom stupni varíme asi 15 minút. Následne túto hmotu zmixujeme ponorným mixérom a podľa potreby ešte dochuťme.

3 Servírujeme do misky, alebo misy a ozdobíme opečenými cuketovými vlasmi, poprípade pečenými semienkami slnečnice. K polievke podávame svieže [biele víno](#) s jemnou kyselinou.



GUSTOSO PREDJEDLÁ

Talianske predjedlá nie sú len o jedle – je to rituál, ktorý spája rodinu a priateľov pri stole. Taliani si predjedlo radi vychutnávajú s dobrým vínom. Správne talianske predjedlo by malo obsahovať slanú, **sladkú, kyslú a horkú** zložku.

Preto sa často servírujú **kombinácie syrov, olív, sušených paradajok a prosciutta**. Medzi známe antipasti patrí **bruschetta** – opečený chlieb s cesnakom, paradajkami a bazalkou či sendvič caprese, ktorý si pripravíte jednoducho

Ak si chcete uľahčiť prípravu, môžete si kúpiť aj hotovú bruschettu:



Pečivo
Podľa potreby

Červené paradajky
(väčšie)
2-3 ks

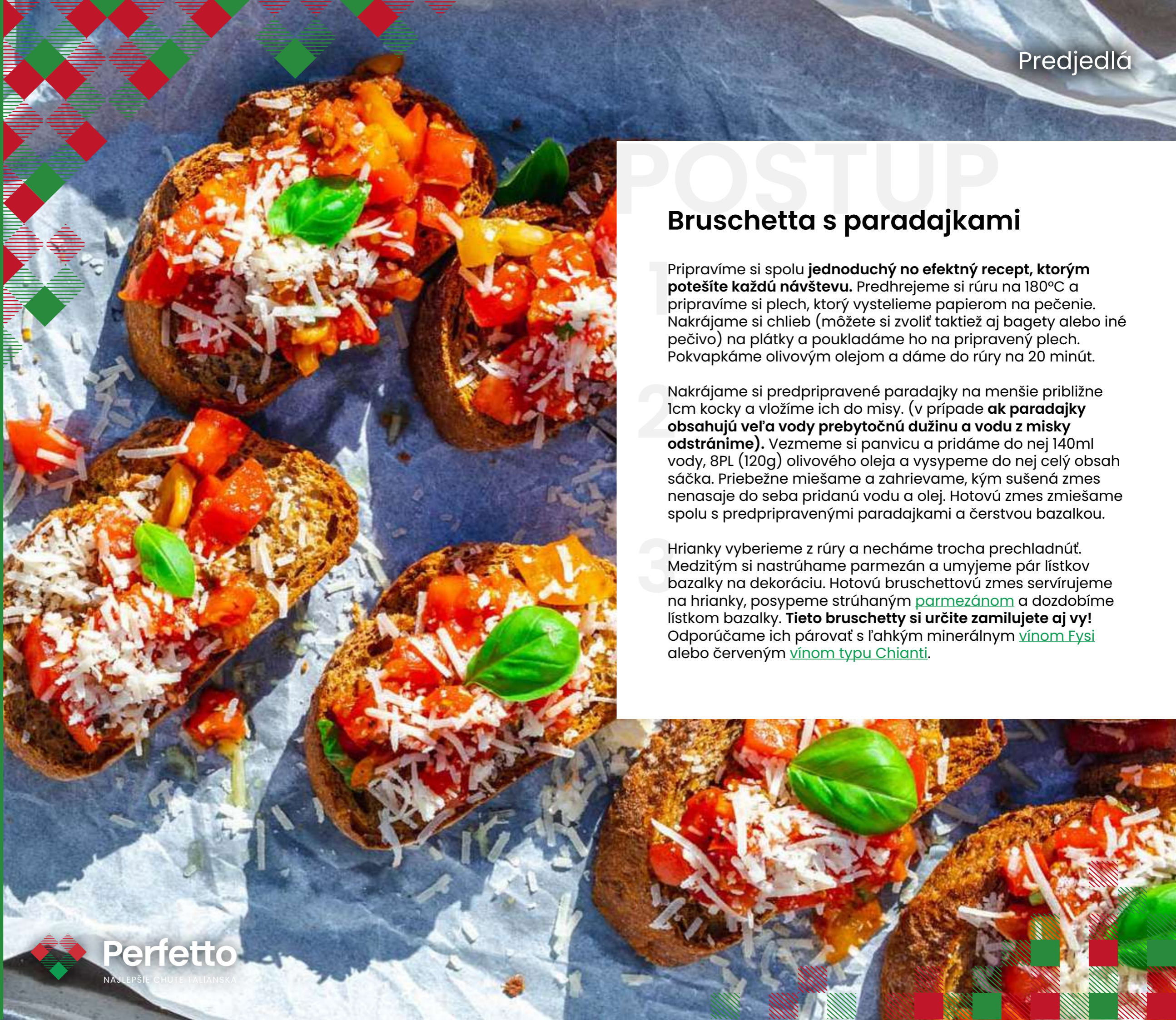
Žlté cherry paradajky
6 ks

Marabotto zmes
na bruschettu
1 ks

Parmezán
100 g

Olivový olej
Podľa potreby

Čerstvá bazalka
Podľa potreby



POSTUP

Bruschetta s paradajkami

1 Pripravíme si spolu **jednoduchý no efektný recept, ktorým potešíte každú návštevu**. Predhrejeme si rúru na 180°C a pripravíme si plech, ktorý vystelieme papierom na pečenie. Nakrájame si chlieb (môžete si zvoliť taktiež aj bagety alebo iné pečivo) na plátky a poukladáme ho na pripravený plech. Pokvapkáme olivovým olejom a dáme do rúry na 20 minút.

2 Nakrájame si predpripravené paradajky na menšie približne 1cm kocky a vložíme ich do misy. (v prípade **ak paradajky obsahujú veľa vody prebytočnú dužinu a vodu z misky odstránime**). Vezmeme si panvicu a pridáme do nej 140ml vody, 8PL (120g) olivového oleja a vysypeme do nej celý obsah sáčka. Priebežne miešame a zahrievame, kým sušená zmes nenasaje do seba pridanú vodu a olej. Hotovú zmes zmiešame spolu s predpripravenými paradajkami a čerstvou bazalkou.

3 Hrianky vyberieme z rúry a necháme trocha prechladnúť. Medzitým si nastrúhame parmezán a umyjeme pár lístkov bazalky na dekoráciu. Hotovú bruschettovú zmes servírujeme na hrianky, posypeme strúhaným [parmezánom](#) a dozdobíme lístkom bazalky. **Tieto bruschetty si určite zamilujete aj vy!** Odporúčame ich párovať s ľahkým minerálnym [vínom Fysi](#) alebo červeným [vínom typu Chianti](#).



Perfetto
NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA

Taliánska bageta

1

Extra panenský olivový olej

1 - 4 polievkové lyžice

Mozzarella mäkká

120 g

Paradajky

150 g

Bazalka

4 - 7 lístkov

Morská soľ

podľa potreby

Mleté čierne korenie

podľa potreby

Listový šalát

podľa potreby
na dekoráciu

Krémové balsamico

podľa potreby

Gorgonzola

120 g



POSTUP

Sendvič Caprese

1 Zúbkovaným nožom **prerežeme taliánsku bagetu pozdĺžne na dve polovice**. Vnútrajšok oboch častí bagety polejeme extra panenským olivovým olejom a dáme zapieť do predhriatej rúry na 2 - 3 minúty. Po vybratí bagetky z rúry na jednu zo strán bagety poukladáme bazalkové lístky a nakrájané paradajky.

2 **Paradajky posypeme soľou**, čiernym korením a postriekame krémovým [balsamicom](#) podľa chuti. Na druhú polovicu bagetky doplníme nakrájanú [mozzarellu](#) a syr gorgonzola. Rúru predhrejeme na 150-160 stupňov a bagetky necháme pieť 1 - 3 minúty, pokiaľ sa mozzarella pekne roztečie.

3 **Po vybratí z rúry** bagetku spojíme dokopy a dozdobíme paradajkami listovým šalátom podľa chuti a môžeme podávať. K sendviču Caprese môžete kombinovať bulinky s nízkym obsahom zostatkového cukru alebo svieže víno.



Perfetto

NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA



SAPORITO CESTOVINY A RIZOTO

Ak si myslíte, že do **Carbonary** patrí smotana, **Taliani by vás hnali vidličkami!** Pravá Pasta alla Carbonara pochádza zo slnečného Ríma a je dôkazom, že jednoduchosť je základom dokonalej chuti. Stačia len kvalitné ingrediencie – čerstvé vajcia, **Pecorino Romano**, guanciale a čierne korenie.

Nezabudnite na dobrý parmezán, pretože v talianskej kuchyni platí jedno pravidlo – **čím kvalitnejšie suroviny, tým lepší výsledok.**

Taliani sú známi širokou a kvalitnou ponukou syrov. **Ktorý bude váš favorit?** Prego, vyskúšajte...



Zeleninový vývar (bujón)
1,5 l

Maslo
50 g

Cibuľa
1 ks (nakrájaná na jemno)

Biele suché víno
1 dcl

Ryža Arborio
alebo Carnaroli
400 g

Parmezán (nastrúhaný)
60 g

Syr Gorgonzola
(nakrájaná na kocky)
60 g

Syr Provolone
(nakrájaný na kocky)
60 g

Syr Asiago
(nakrájaný na kocky)
60 g

POSTUP

Rizoto quattro formaggi

1 Zohrejeme pripravený zeleninový alebo mäsový vývar. Medzi tým si roztopíme na panvici 25g masla, pridáme cibuľu a za stáleho miešania pražíme približne 5 minút. Potom pridáme nepremytú ryžu a ďalej pražíme pokiaľ sa všetka ryža obalí v masle a cibuľke.

2 Ak to tak máme **prilejeme biele víno a povaríme**, pokiaľ sa nám odparí alkohol približne 2 - 3 minút. Tak pridáme celú naberačku vývaru a varíme pokiaľ **ryža** absorbuje vývar, pokračujeme pridávať vývar po častiach pokiaľ sa vstrebe do ryže. Tento proces bude trvať 18 - 20 minút. 5 minút predtým, ako je ryža uvarená pridáme všetky syry, miešame a počkame na ich rozpustenie.

3 Keď je ryža mäkká a syry rozpustené, **odstránime panvicu zo zdroja tepla**. Pridáme zostávajúce chladné maslo a servírujeme, odporúčame podávať s vychladeným **bielym vínom** z našej ponuky.

Špagety
150 g

Hrášok (čerstvý/mrazený)
200 g

Pesto genovese
60 g

Parmigiano reggiano
30 - 50 g

Olivový olej
3 - 6 polievkové lyžice

Citrón
1 ks

Slanina
3 - 5 plátkov

Vajíčko
1 ks

Biely jogurt
100 - 120 g

Soľ
podľa chuti

Čierne korenie
podľa chuti



POSTUP

Štíhle špagety carbonara

1 Uvedte do varu veľký hrniec osolenej vody, cedník s hráškom do nej ponorte na **30 - 60 sekúnd**, alebo kým hrášok nezmäkne. Takto pripravený hrášok zmixujeme spolu s [bazalkovým pestom](#), môžeme osoliť a okoreniť podľa chuti.

2 Cestoviny uvaríme vo vriacej a osolenej vode podľa návodu na obale, **aby boli cestoviny al dente**. Medzi tým nakrájame slaninu na dlhé tenučké plátky a osmažíme ju vo väčšej panvici. Opražené plátky slaniny opatrne vyberieme na kuchynský papier, nakrájame ju na rezance a olej necháme v panvici. K oleju do panvice si presunieme dve tretiny hráškovej hmoty, aby sa prehriala.

3 **Vajce a jogurt spolu dobre prešľaháme**. Keď sú cestoviny hotové pridáme ich rovno do panvice s hráškom. Jeden hrnček vody z uvarených cestovín si odložíme bokom. Cestoviny dobre rozmiešame s omáčkou a odstavíme z ohňa (je to veľmi dôležité, inak by sa vajce po pridaní do omáčky zrazilo, a to nechceme). Vlejte vaječnú zmes na cestoviny a miešajte až kým budú cestoviny rovnomerne obalené. Ak je potrebné pridajte **trocha vody z uvarených cestovín**. Ochutnajte a v prípade potreby pridajte soľ a čierne korenie.

4 Servírujte do hlbokých tanierov a môžeme dozdobiť zvyšnou hráškovou zmesou, slaninkou a nastrúhaným parmezánom. K tomuto jedlu doporučujeme podávať **dobře vychladené biele víno typu Pinot Grigio**.



Perfetto
NAJLEPSIE CHUŤE TALIANSKA

CROCCANTE PIZZA CESTO A PEČIVO



Perfetto
NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA

Tajomstvo dokonalej pizze sa začína pri múke. V Taliansku sa na pizzové cesto používa múka typu „00“ jemne mletá pšeničná múka, ktorá vytvára ľahké a pružné cesto.

- ◆ **Múka „00“** – ideálna na tradičné [neapolské cesto](#), vďaka vysokému obsahu lepku a jemnej štruktúre sa cesto krásne natahuje a po upečení je nadýchané a chrumkavé.
- ◆ **Múka typu „0“** – je hrubšie mletá, vhodná na hutnejšiu pizzu s chrumkavejším okrajom.
- ◆ **Manitoba (silná múka)** – pre dlhé kysnutie (24+ hodín) môžete zmiešať s „00“ pre ešte lepšiu elasticitu.

Čomu sa vyhnúť?

- ◆ Bežnej polohrubej múke – nebude mať správnu textúru.
- ◆ Príliš nízkemu obsahu lepku – cesto sa bude trhať a nebude sa dobre natahovať.



Múka „Pizza Croccante“
1 kg

Voda
670 g

Lievito Madre
(tuhý kvások)
170 g

Soľ
20 g

Olivový olej
Podľa potreby

Cesto na pizzu

POSTUP

Cesto na chrumkavú kváskovú pizzu

1 Príprava cesta: Múku dáme do miesiča a necháme 1-3 minúty okysličiť. Pridáme vodu, kvások [Lievito Madre](#) a miesime na vyššom stupni, kým sa suroviny nespoja do kompaktného cesta. **Fermentolýza (1 hodina)** aktivuje fermentačné procesy a zabezpečí jemnú textúru. Potom pridáme soľ a znova miesime, kým nie je cesto hladké, elastické a nelepivé.

2 Kysnutie: Cesto necháme 30 minút pri izbovej teplote, rozdelíme ho na 6 guľičiek po 300 g. Každú potrieme olivovým olejom a uložíme do naolejovaných nádob. Nádoby zavrieme, alebo prekryjeme potravinárskou fóliou. **Necháme 72 hodín pri 4 °C v chladničke**, kde sa vyvinie bohatá chuť a správna štruktúra. Pred spracovaním vyberieme a necháme odstáť 4 hodiny pri izbovej teplote.

3 Príprava a pečenie: Pracovnú plochu aj cesto posypeme [múkou Spolvero](#), aby sa nelepilo. Pizza guľičku vytvarujeme do placky 30-35 cm, pričom vzduch v okrajoch zachováme pre dokonalý „cornicione“ (nadýchaný okraj pizze). Položíme ju na čistú plochu a pridáme suroviny zvnútra smerom von, ako sa to robí v Taliansku.

Pečieme pri 320-340 °C / 3-5 minút v pizza peci. Ak používate domácu rúru, odporúčame predhriaty pizza kameň na maximum – pomôže dosiahnuť autentickú chrumkavosť.

Príklad: Základ, mozzarella, prosciutto crudo, rukola, sušené paradajky.

Molino Pasini Primitiva
„tipo 2“
500 g

Sušené droždie
1 g

Vlažná voda
400 ml

Olivový olej
20 g

Sol'
12 g

Čierne olivy
Podľa potreby

Cherry paradajky
Podľa potreby

Čerstvý rozmarín
Podľa potreby

Olivový olej
Na potretie

Zelené olivy
Podľa potreby

Focaccia

Focaccia s olivami a rozmarínom

Príprava cesta: V mise zmiešame **múku**, **droždie** a vlažnú vodu. Krátko premiešame, vznikne mokré, lepivé cesto (80 % hydratácia). Pracujeme s mokrymi alebo naolejovanými rukami, aby sa nelepilo. Prikryjeme utierkou a necháme 30 minút odpočívať.

2 Pridáme olivový olej a sol', miesime v kuchynskom robote 10-15 minút, kým je cesto hladké a lesklé. Necháme ďalších 30 minút kysnúť pod vlhkou utierkou alebo potravinárskou fóliou pri 24 °C.

3 **Skladanie a kysnutie:** Po odpočinku spravíme prvý preklad cesta. Cesto z bokov naberieme mokrymi prstami, natiahneme stred cesta do vzduchu a necháme, aby sa zložilo pod seba. Toto opakujem tak 10 krát, kým je cesto viditeľne pevnejšie a drží tvar. Opakujeme po 30 minútach a potom necháme kysnúť 1-2 hodiny, kým sa zväčší o 50-60 %. Cesto preložíme do menšej zapekacej misy, prikryjeme a necháme v chladničke 24-48 hodín.

Tvarovanie a pečenie: Cesto jemne uvoľníme a preložíme na 32×33 cm plech s olejom. Bez prekladania ho natiahneme do strán a necháme 1-2 hodiny kysnúť. Vyhrejeme rúru na 250 °C, focacciu polejeme olejom, spravíme prstami jamky a pridáme **olivy**, cherry paradajky, rozmarín a sol'.

Pečieme 20-25 minút, podľa farby. Ak chceme chrumkavé dno, pečieme v spodnej časti rúry. Pozor, aby ste cesto nespálili. Po upečení necháme vychladnúť na mriežke.

Teraz nastáva ten moment – **FANTASTICO focaccia** je hotová!

Perfetto
NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA

DOLCE DEZERTY

 **Perfetto**
NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA

Talianske dezerty sú viac než len **sladká bodka za jedlom** – sú príbehom tradície, lásky k pečeniu a poctivých surovín. Každý región má svoje špeciality, ktoré sa dedia **z generácie na generáciu**, no jedno majú spoločné – nezameniteľnú chuť a vôňu domova.

Jedným z takých pokladov sú **Maritozzi** nadýchané, jemné briošky plnené šľahačkovým krémom, ktoré sa v Ríme tradične podávajú k ranej káve. A potom je tu **Koláč od talianskej babičky**, ktorý v sebe nesie pravú chuť domova – jednoduchý, no dokonalý vo svojej klasickej receptúre.



Biela čokoláda (krém)
150 g

**Hustá smotana
na šľahanie (krém)**
95 g + 385 g

Pistáciový krém (krém)
60 g

**Plnotučné mlieko
(Tangzhong)**
80 g

**Chlebová múka
(Tangzhong)**
30 g

Chlebová múka (cesto)
300 g

Cukor (cesto)
42 g

Sol' (cesto)
5 g

Kôra z citróna (cesto)
1/2 z citróna

Vajička (cesto)
150 g

**Instantné sušené droždie
(cesto)**
7 g

**Nesolené, zmäknuté a
nakrájané maslo na kocky
(cesto)**
90 g

**Sekané pistácie
(dekorácia)**
20 g

**Práškový cukor
(dekorácia)**
10 g

**Lyofilizované maliny
(dekorácia)**
30 g



POSTUP

Výborné Maritzzi

1 Krém: Nasekáme si bielu čokoládu a spolu s [pistáciovým krémom](#) ho pridáme do misky. Zahrejeme si 95g hustej smotany, kým sa začne objavovať para (smotana nesmie vriieť). Čokoládu zalejeme horúcou smotanou a necháme 5 minút postáť. Následne zmes rozmiešame do hladka. Pridáme 385g studenej hustej smotany a miešame až kým sa nám smotana prepojí z čokoládovo - pistáciovou hmotou. Hotový krém prekryjeme potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala krému a necháme **odstáť v chladničke aspoň 3 - 4 hodiny alebo cez noc.**

2 Tangzhong: tiež známy ako vodná zápražka alebo „yu-dane“, je to pasta z múky varenej vo vode alebo mlieku na viac ako 65 °C. Používa sa na zlepšenie štruktúry chleba a predĺženie času potrebného na zatuhnutie. Do tangzhong pridávame obvykle 10 - 15% múky z celkového množstva v recepte a vodu alebo mlieko v pomere 1:5. (Príklad: z 500 g celkovej hmotnosti múky použijeme 50 g múky, ktorú rozmiešame a zahrejeme v 250 g vody alebo mlieku - 1:5). Pripravíme si Tangzhong - pridáme mlieko a múku do hrnca a za stáleho miešania ich spolu zohrejeme na strednom ohni. Po zhutnutí odstavíme z ohňa a preložíme do misky. Pred pokračovaním s hlavným cestom, zmes prikrýjeme a necháme vychladnúť na izbovú teplotu.

3 Cesto: Do mixéra pridáme všetky ingrediencie okrem masla, vrátane tangzhongu. Hákom na miesenie miesime cesto 10 minút na pomalejšiu rýchlosť. Tak po jednej kocke pridávame [zmäknuté maslo](#). Po pridaní všetkého masla miesime ešte 10 - 20 minút. Hotové cesto necháme **kysnúť pri 26°C po dobu 90 minút alebo do zdvojnásobenia objemu.**

Tvarovanie a pečenie: Keď nám cesto zdvojnásobilo objem rozdelíme ho na 15 kúskov z ktorých vyvaľkáme kolieska. Poukladáme na vystlaný plech na pečenie a necháme kysnúť pri teplote 26°C asi 45-60 minút. Nakysnuté žemličky potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri 180°C asi 12 minút.

Krém: Čokoládovo - pistáciový krém vyberieme z chladničky a tyčovým mixérom ho rozmixujeme, aby bol nadýchaný.

Plnenie: Upečené a vychladené Maritzzi prekrojíme šikmým rezom na polovicu bez toho aby sme prekrojili celú žemľu. Každú žemľu naplníme čokoládovo - pistáciovým krémom, kraje otrieme aby nepresahovali za žemľu a zároveň kopírovali jej okraje. Vrch krému dozdobíme sekanými pistáciami alebo ovocím. Vrch žemle posypeme práškovým cukrom. Vychutnajte si tento skvelý taliansky koláč v spoločnosti [lahkého prosecca](#) z našej ponuky.

Biela čokoláda (krém)
150 g

**Hustá smotana
na šľahanie (krém)**
95 g + 385 g

Pistáciový krém (krém)
60 g

**Plnotučné mlieko
(Tangzhong)**
80 g

**Chlebová múka
(Tangzhong)**
30 g

Chlebová múka (cesto)
300 g

Cukor (cesto)
42 g

Sol' (cesto)
5 g

Kôra z citróna (cesto)
1/2 z citróna

Vajička (cesto)
150 g

**Instantné sušené droždie
(cesto)**
7 g

**Nesolené, zmäknuté a
nakrájané maslo na kocky
(cesto)**
90 g

**Sekané pistácie
(dekorácia)**
20 g

**Práškový cukor
(dekorácia)**
10 g

**Lyofilizované maliny
(dekorácia)**
30 g

POSTUP

Koláč od talianskej babičky

1 Krehké cesto: Múku a studené maslo zmixujeme, kým nedosiahneme pieskovú konzistenciu. Konzistenciu. Potom pridáme práškový cukor, štipku soli a žltky. Všetko miešame kým získame kompaktnú zmes. Z hotového cesta vypracujeme bochník. Rozdelíme ho na dve časti (2/3 a 1/3) Väčšie koleso cesta tvorí základ a menšie bude pokrývať plnku. Vytvarujeme dve gule a vyvalkáme ich medzi dvoma listami papiera na pečenie, kým nezískame dva kruhy s hrúbkou 2- 3) milimetre a necháme ich **stuhnúť v chladničke 30 minút.**

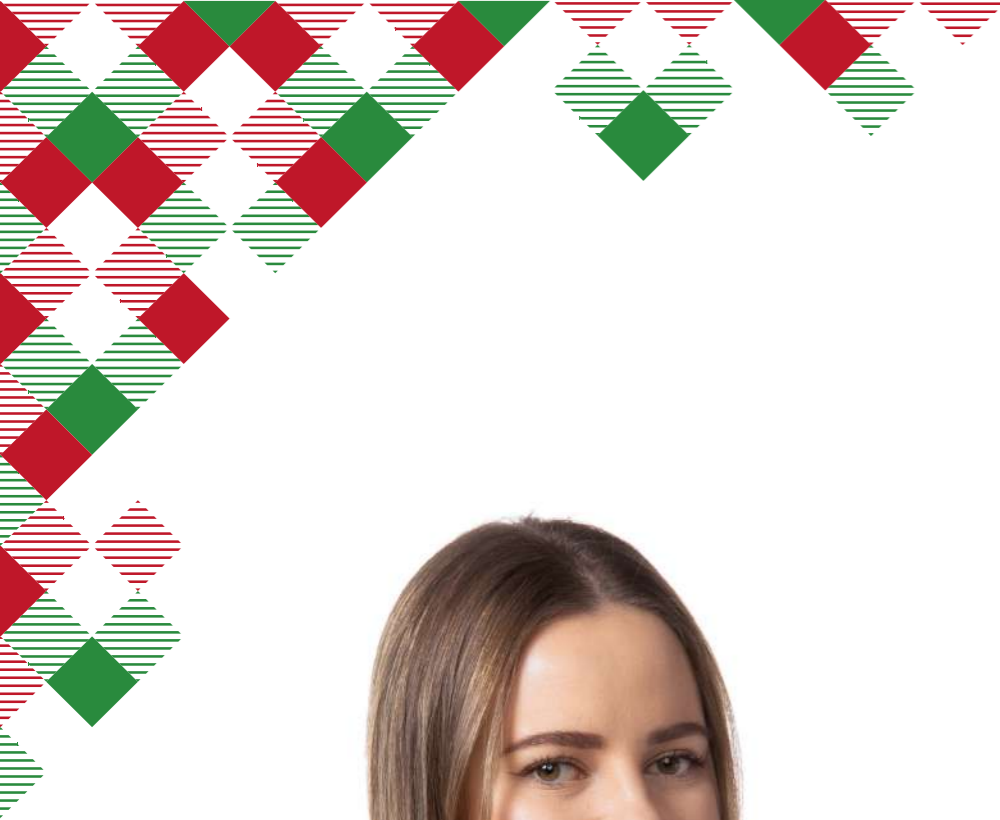
2 Plnka: V miske vyšľaháme žltky s cukrom, vanilkovým extraktom a kukuričným škrobom. Medzitým dáme mlieko a vanilkový extrakt zohriať do hrnca a keď príde k varu, nalejeme ho do misky k vaječnej zmesi a dobre premiešame. Všetko dáme späť na oheň a za stáleho miešania zahustíme smotanou. Keď získame hustý krém, nalejeme ho do nízkej a širokej zapiekacej misy, prikryjeme priehľadnou fóliou a necháme úplne vychladnúť najskôr pri izbovej teplote a potom v chladničke.

3 Okrúhlu formu na pečenie (Ø 23 cm) vymastíme, pomúčime a vystelieme ju najväčším kotúčom krehkého cesta, pričom prebytočné množstvo z okrajov odstránime malým nožom. Základ cesta popichajte vidličkou, dávajte pozor, aby ste ho neprepichli úplne a následne vložte pripravenú plnku na štvrt hodiny do chladničky, aby stuhlo. Po uplynutí tejto doby vezmeme studenú plnku späť a energicky ho premiešame metličkou alebo elektrickým šľahačom, aby sme ho oživilí. Túto plnku nalejeme do formy na cesto a rovnomerne rozdelíme po celej ploche. Druhý kruh krehkého cesta položíme na povrch koláča a necháme chvíľu postáť, aby zmäklo, potom odrežeme prebytok a okraje dobre utesníme, zľahka ich pritlačíme vidličkou. Nakoniec povrch koláča potrieme vajíčkom rozšľahaným v mlieku a posypeme píniovými orieškami.

Koláč pečieme 50 minút v predhriatej rúre na 175°C. Po upečení vyberieme z rúry a následne aj z formy. Položíme ho na servírovací tanier a posypeme práškovým cukrom. Koláč môžeme servírovať s pohárom talianskeho polosladkého prosecca [Corvezzo Demi Sec.](#)



Perfetto
NAJLEPŠIE CHŮTE TALIANSKA



Buon appetito!

Nebojte sa experimentovať, prispôbiť si recepty podľa seba a užívať si každé sústo. Najdôležitejšou ingredienciou je vždy radosť z varenia a zdieľania dobrého jedla. Talianska kuchyňa je o spomalení, objavovaní chutí a radosti zo spoločného času s blízkymi.

Veríme, že tento receptár Vás inšpiroval a priniesol do Vašej kuchyne autentické chute Talianska.

[Viac receptov](#)

[Talianske potraviny](#)



Peretto
NAJLEPŠIE CHUTE TALIANSKA

