



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



Light Easter egg 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 egg using chocolate or egg white coating.

Trené Velikonoční vajíčko s orechy

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

Osterei 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 Wallnüsse 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 Osterei mit Schokoladen-, bzw. Eiweißglasur dekorieren.

Œuf 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. Batre 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 l'œuf refroidi avec du glaçage de chocolat ou de blanc d'œuf.

Uovo di Pasqua 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 cucchiari 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 cospargito di pangrattato e posizionarlo su una teglia antiaderente. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 170 °C. Decorare l'uovo raffreddato con cioccolato o con dell'albume d'uovo.

Huevo 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 huevo frío utilizando cobertura de chocolate o glaseado blanco.

Ovo de Páscoa de 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 ovo arrefecido com chocolate ou clara de ovo.

Ucierane Wielkanocne jajko 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. Wystudzone jajko należy ozdobić polewą czekoladową bądź lukrem.

Trené Velikonoční vajíčko s orechmi

3 vajíčka, 100 g práškového cukru, 200 g polohrubé mouky, 80 g masla, 40 g strúhaných vlašských orechov, 4 lyžičce vlažného polotučného mlieka, 6 g prášku do pečiva (cca ½ balenia), strúhanéj 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 zlehka vmiešajte vopred vyšľahaný sneh z bielkov. Cesto nalejte do vymastenej a strouhankou vysypanej formy umiestenej na plechu s antiaadhezným povrchom a pečte pri 170 °C cca 40 minút. Vychladnuté vajíčko ozdobte čokoládovou alebo biľkovou polevou.

Тертое Пасхальное яйцо 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. Остывшее яйцо украсьте шоколадной или белковой глазурью.



Gingerbread Easter egg

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 mix everything 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 eggs 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 eggs with egg white coating or chocolate and sugar icing.

Pernikové Velikonoční vajíčko

Ingredience pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžičce), 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 křemem promíchejte v míse. Těsto zabalte do mikrotérové fólie a nechejte v ledničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozválejte, vykrojte 2 vajíčka a na plechu s antiaadhezním povlakem nebo na pečicí fólii pečte v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnutá vajíčka ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

Osterei aus Lebkuchenteig

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggenmehl, 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 nachts über ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Eier ausstechen und auf dem Backblech mit Backfolie, bzw. Backpapier legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

Œuf 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 le mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème des oeufs dans un saladier. Emballer la pâte dans une

feuille en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Etaler la pâte, découper les 2 œufs, 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 œufs refroidis avec du glaçage de blanc d'œuf ou du glaçage de chocolat et de sucre.

Uovo di Pasqua al pan di zenzero

Ingredienti per 2 uova: 2 uova, 200 g di zucchero a velo, 75 g di miele liquido (circa 4 cucchiari), 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 uova e cuocerle in forno per circa 15 minuti a 160 °C su una teglia da forno antiaderente o con della carta da forno. Decorare le uova raffreddate con dell'albume d'uovo o cioccolato e lo zucchero a velo.

Huevo de pan de jengibre

Ingredientes para 2 huevos 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 huevos 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 huevos una vez estén fríos con clara de huevo a punto de nieve o chocolate y glaseado blanco.

Ovo 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 ovos 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 ovos de Páscoa com glacé, chocolate ou açúcar de pasteleiro.

Piernikowe jajko wielkanocne

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 jajka i piec na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia w 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone jajko należy ozdobić lukrem lub polewą czekoladową.

Perníkové Velkonočné vajíčko

Ingredience pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g práškového 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 křemom premiešajte v mise. Cesto zabalte do mikrotérové fólie a nechejte v chladničce odpočinout do druhého dňa. Cesto rozváľajte, vykrojte 2 vajíčka a na plechu s antiaadhezným povrchom alebo na fólii na pečenie pečte v rúre pri 160 °C cca 15 minút. Vychladnuté vajíčka ozdobte biľkovou alebo čokoládovou a cukrovou polevou.

Прянничное Пасхальное яйцо

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 яйца и на противне с антипригарным покрытием или на пленке для выпечки выпекайте в духовке при температуре 160 °C около 15 минут. Остывшие яйца украсьте белковой глазурью или шоколадом и сахарной глазурью.



Cottage cheese Easter egg 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 comote 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 fruits 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 egg e.g. with whisked cream.

Tvarohové Velikonoční vajíčko s ovocem a piškotky

150 g celých kulatých piškót, 80 g cukru krystal, 250 g mäkkeho tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g číre želatíny, 8 g vanilkového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce: jahody, maliny, meruňky, broskve, rybíz, ananas, mandarinky apod. Želatínu namočte v troške mléka a uložte v chladu. 100 g piškótů rozdrťte a smíchejte s máslem. Toto těsto roztláče prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabobtnalou želatínu, do směsi vešlejte 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 vajíčko dozdobte např. šlehačkou.

Quark-Osterei 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 Osterei z.B. mit Schlagsahne garnieren.

Œuf de Pâques en fromage frais aux fruits et biscuits

150 g de gâteaux ronds entiers, 80 g de sucre cristal, 250 g de fromage frais, 70 g de beurre, 20 cl 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 gâteaux 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 vanille. Verser à peu près la moitié de cette préparation sur la pâte dans le moule, couvrir avec le reste des gâteaux entiers 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 l'œuf avec par exemple de la crème fouettée.

Uovo di Pasqua 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 l'uovo, ad esempio con della crema.

Huevo de Pascua de requesón con frutas y galletas abizcochadas

150 gr de galletas abizcochadas redondas, 80 gr de azúcar granulada, 250 gr de requesón 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, frambuesas, 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 requesón 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 requesón. Dejar en la nevera hasta el día siguiente, entonces quitar el molde y decorar el huevo terminado p.ej. con nata montada.

Ovo 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 seguinte, depois desenformar e decorar por exemplo com chantilly.

Twarogowe Wielkanocne jajko 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. Następnie ciasto należy rozłożyć równomiernie w formie. Pozostałe mleko należy delikatnie podgrzać, dodać cukier i napeczniając żelatynę, do powstałej mieszaniny należy 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 ozdobić jajko np. bitą śmietaną.

Tvarohové Velikonočné vajíčko s ovocím a piškótami

150 g celých gulatých piškót, 80 g kryštalového cukru, 250 g mäkkého tvarohu, 70 g masla, 2 dl polotučného mlieka, 20 g číre želatíny, 8 g vanilkového cukru (1 balenie), čerstvé alebo kompotované ovocie: jahody, maliny, marhule, broskyne, ribezy, ananas, mandarinky apod. Želatínu namočte v troške mléka a uložte v chlade. 100 g piškót rozdrťte a zmiešajte s maslom. Toto cesto roztláče prstami rovnomerne až k okrajom formy. Zvyšné mléko mierne zahrejte, pridajte cukor a nabobtnalou želatínu, do zmesi vmiešajte tvaroh a vanilkový cukor. Zhruba polovicu hotovej tvarohovej zmesi nalejte na cesto do formy, naukladajte zvyšné celé gulaté piškóty a ovocie a zalejte zvyškom tvarohovej zmesi. Nechajte do druhého dňa stuhnúť v chladničce, potom formu zložte a vajíčko dozdobte napr. šľahačkou.

Творожное Пасхальное яйцо с фруктами и бисквитным печеньем

150 г целого круглого бисквитного печенья, 80 г сахара, 250 г творога, 70 г масла, 2 л ванильного молока, 20 г желатина, 8 г ванильного 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. Оставшее молоко немного подогрейте, добавьте сахар и набухший желатин, в смесь вбейте 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 яйцо украсьте, например, взбитыми сливками.

