Nepečené moučníky osvěží i potěší

Jak je poskládat?

Základem většiny nepečených moučníků bývá **sušenkový nebo piškotový základ**, který podrží krém či tvarohovou náplň. Mnoho z nich se obejde bez želatiny, ale pokud potřebujeme, aby dezert dobře držel tvar, **želatina nebo agar mohou výrazně pomoci**. Do krémových dortů se často využívá **mascarpone, smetana ke šlehání, tvaroh, ale i zakysaná smetana nebo čerstvý sýr**. Na dochucení se hodí **vanilka, citronová kůra, kakao nebo káva**. A protože je letní sezóna, samozřejmě **nesmí chybět čerstvé ovoce**, které dodá lehkost a barevnost.

Jaké dodržet zásady?

Přestože je příprava nepečených moučníku snadná, je nutné dodržovat pár zásad:

- **Máslové sušenkové korpusy dobře přitlačíme ke dnu formy** (třeba dnem sklenice) **a necháme je chladit aspoň hodinu**, ideálně déle.
- **Krémy by měly být hladké, ale ne tekuté**. Pokud se rozlévají, pomůže pár minut v mrazáku.
- Dezerty chutnají nejlépe vychlazené, takže **ideální je připravit je den předem**.
- **Nebojte se experimentovat** – jednou sáhněte po malinách, jindy po karamelu, máslových či perníkových sušenkách nebo domácím džemu.

Rychlé vychytávky pro sladké bez pečení

- **Krém je příliš řídký? Pomůže několik minut v mrazáku** nebo používání měkkého tvarohu v kostce.
- **Želatinu lze nahradit agarovým práškem** (pro veganskou verzi) **nebo ztužovačem šlehačky**.
- **Sušenky do základu musí být opravdu suché** – máslové, kakaové, karamelové. Skvěle fungují i obyčejné piškoty.
- **Dezertům sluší ovoce.** Univerzální použijí nabízejí maliny, borůvky, banán, ale zkusit můžete i méně tradiční mango. U něj ovšem pozor, stejně jako např. kiwi, ananas nebo fíky může rozpouštět želatinu.

Vyzkoušejte naše recepty:

Tvarohový dort s jahodami a sušenkovým korpusem

200 g máslových sušenek, 80 g rozpuštěného másla, 500 g tučného měkkého tvarohu, 250 ml smetany ke šlehání, 2 lžíce moučkového cukru, vanilkový cukr, 2 lžíce citronové šťávy, 1 balení plátkové želatiny, 250 g čerstvých jahod

Sušenky rozmixujeme najemno, smícháme s máslem a směs vtlačíme do dortové formy o průměru 20 cm. Necháme hodinu chladit v lednici. Želatinu necháme podle návodu nabobtnat ve studené vodě, mezitím ušleháme smetanu. V míse smícháme tvaroh, cukr, citronovou šťávu a vanilku, přidáme rozpuštěnou želatinu a nakonec opatrně vmícháme šlehačku. Krém navrstvíme na sušenkový základ, poklademe jahodami a necháme v lednici alespoň 4 hodiny ztuhnout.

Řezy s kakaovými sušenkami a zakysanou smetanou

2 balíčky kakaových sušenek, 2 zakysané smetany, 2 lžíce moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, kakao na posypání

Smetanu smícháme s cukrem. Do formy nebo větší mísy klademe střídavě vrstvy sušenek a smetanového krému – začínáme sušenkami. Vrstvíme, dokud nám nedojdou suroviny, zakončíme krémem. Povrch uhladíme a poprášíme kakaem. Necháme přes noc v lednici. Sušenky změknou a řezy se dobře krájí. Do smetanové vrsty můžeme přidat najemno nakrájané oblíbené ovoce (banán, maliny, jahody).

Citronové poháry s mascarpone a piškoty

250 g mascarpone, 200 ml smetany ke šlehání, 3 lžíce moučkového cukru, kůra a šťáva z 1 citronu, kulaté piškoty, limoncello (nebo citronová šťáva), čerstvé ovoce na ozdobu

Ušleháme smetanu, v jiné míse smícháme mascarpone, cukr, citronovou šťávu a kůru, nakonec opatrně vmícháme šlehačku. Piškoty krátce namáčíme v limoncellu nebo citronové šťávě a skládáme do skleniček. Střídáme vrstvy krému a piškotů, hotový dezert ozdobíme čerstvým ovocem a lístky meduňky. Poháry necháme alespoň 2 hodiny ztuhnout v lednici.

Nepečený dort s kávou a karamelovými sušenkami

250 g karamelových sušenek (např. Lotus), 80 g másla, 250 g mascarpone, 250 ml smetany ke šlehání, 1 lžíce moučkového cukru, 2 lžíce silné kávy, 1 lžička skořice

Sušenky rozdrtíme, smícháme s rozpuštěným máslem a natlačíme do formy. Dáme hodinu chladit do lednice. Mezitím vyšleháme smetanu. Mascarpone utřeme s cukrem, kávou a skořicí. Vmícháme šlehačku a navrstvíme na vychladlý korpus. Hotový dezert ozdobíme rozdrcenými sušenkami nebo špetkou kakaa a necháme ztuhnout minimálně 4 hodiny, nejlépe přes noc.

A my máme čas na sebe…

Nepečené moučníky jsou ideální volbou pro ty, kdo chtějí sladké bez velkého úsilí. Jsou hravé, přizpůsobivé a dají se snadno obměňovat podle toho, co máme zrovna v lednici.

A nejlepší na nich je, že nám dají čas. Třeba na přípravu kávy, ale i na chvíli klidu pro sebe. Troubu i sebe nechte odpočívat.