

✿ Dort Míša

Cukrárna

Jako v té nejtulnější cukrárně s bílými stolky a voňavou kávou se budete cítit s dezerty, které jsme získali od těch nejlepších.

Připravila KATEŘINA ŠVEJDOVÁ Foto MAREK KUČERA



✿ Kremrole

Na víkend Dezerty ze staré školy



Recept jsme získali ze suchdolské Crêperie Café Girafe a její sesterské výroby dortů Nasladko.cz. Těsto je trochu netradiční, ale všichni v redakci jsme si ho zamilovali.

Dort Míša

PŘÍPRAVA 40 MINUT + CHLAZENÍ

■ PEČENÍ 15 MINUT ■ NA 1 DORT

■ PRO ZKUŠENÉ ✖

Míša řezy jsou chloubou mnoha domácností, dají se ale dělat i jako elegantní dort.

NA KORPUS

100g másla, o pokojové teplotě

100g hladké mouky

100g oloupaných mletých lískových oříšků

100g moučkového cukru

1 lžičce bramborového škrobu (solamylu)

špetka soli

NA KRÉM

800g smetany ke šlehání (33%)

500g plnotučného tvarohu (pouze v alobalu, nikoliv ve vaničce)

150g moučkového cukru

1 sáček želatiny v prášku Dr. Oetker

1 vanilkový lusk

NA DOKONČENÍ

100g meruňkového džemu

200g smetany ke šlehání (33%)

200g tmavé čokolády 60%

125g malin

■ Z přísad na těsto vypracujte soudržnou hmotu, zabalte ji do potravinářské fólie a nechte v chladničce hodinu odležet. Troubu předehřejte na 200 C.

■ Těsto rozprostřete na dno dortové formy o průměru 28cm, a pak upěchujte (například dnem skleničky), a vytvořte tak pevný plát. Propíchejte ho vidličkou a pečte asi 15 minut do zlatova. Vyjměte z trouby a nechte vychladnout. Pak štědře pomazte džemem.

■ Na krém zalijte želatinu cca 100ml studené vodou a nechte nabobtnat. Do polovyslehané šlehačky společně s cukrem a dřením vyškrábnutou z vanilkového lusku vmíchejte tvaroh. Želatinu zahřejte v mikrovlnce nebo na mírném plameni v rendlíku a míchejte, až se rozpustí. Smíchejte s tvarohovou směsí a vlijte do formy na vychladlý upečený korpus s džemem. Dejte do chladničky zhruba na 5 hodin ztuhnout.

■ Na polevu zahřejte smetanu v mikrovlnce na cca 60C a rozmíchejte v ní nalámanou čokoládu dohladka. Před nanášením ji nechte lehce ztuhnout, aby při přetažení přes okraj nestékala až dolů. Dort vyjměte z formy a polevu nanášejte pomocí paletky či stěrky. Nakonec ozdobte malinami.

Kremrole

PŘÍPRAVA 40 MINUT + ODPOČINUTÍ ■

PEČENÍ 15-18 MINUT ■ NA CCA 20 KREMROLÍ

■ SNADNÉ ✖

Předkládáme vám ověřený a skvělý recept od maminky přítele naší šéfredaktorky.

250g hladké mouky (00)

250g másla + na trubičky

2 žloutky

6-7 lžic kefíru

NA NÁPLŇ

4 bílky

280g krupicového cukru

šťáva z 1/2 citronu

■ V míse smíchejte prosátou mouku, kousky másla, žloutky a kefír a rychle vypracujte hladké nelepivé těsto. Vytvarujte kouli, zabalte ji do potravinářské fólie a dejte do lednice nejméně na 3 hodiny, ale klidně přes noc.

■ Těsto vydejte a rozkrojte napůl. Z každé půlky vyválejte asi 3mm plát. Podle pravitka z něj nakrájejte pruhy (20cm dlouhé a 3cm široké), které pak omotejte okolo potřených kovových trubiček (ve spoji přitiskněte). Stejně rozválejte, nakrájejte a omotejte i druhou půlku těsta.

■ Troubu rozehejte na 220 C. Trubičky naskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte, až zžezloví, asi 15-18 minut. Ještě vlažné sundejte z trubiček a nechte vychladnout.

■ Na sních rozvařte v rendlíku cukr pokropaný trochou studené vody. Začněte šlehat bílky a postupně k nim přilévejte a zašlehavejte cukrový rozvar. Šlehejte, až bude sních tuhý, přilijte citrónovou šťávu a šlehejte do úplného zchladnutí. Sních pak přesuňte do cukrařského sáčku s řezanou trubičkou a nastříkejte do vychladlých kremrolí. Pocukrujte moučkovým cukrem.

Punčové řezy

PŘÍPRAVA 40 MINUT + ODLEŽENÍ

■ PEČENÍ 30 MINUT ■ NA 1 PLECH

■ PRO ZKUŠENÉ ✖

NA SVĚTLÉ TĚSTO

9 vajec

270g krupicového cukru

240g polohrubé mouky

1/2 lžičky kypřicího prášku

NA BAREVNÉ TĚSTO

6 vajec

180g krupicového cukru

150g polohrubé mouky

1/4 lžičky kypřicího prášku

žluté a červené potravinářské barvivo

NA PUNČOVÝ NÁLEV

100ml rumu tuzemáku nebo punče či směsi

cca 150-200g krupicového cukru (nebo podle chuti)

NA DOKONČENÍ

cca 250g jahodového nebo rybízového džemu

300g moučkového cukru

3 lžičce citronové šťávy

1 lžičce slunečnicového oleje

■ Troubu předehřejte na 180 C. Na světlé těsto žloutky oddělte od bílků. Žloutky vyšlehejte s 9 lžicemi vlažné vody a cukrem do husté pěny. Bílky vyšlehejte na pevný sníh. Obě hmoty zlehka spojte a vmíchejte mouku prosátou s kypřicím práškem.

■ Vzniklé těsto rozetřete na plech (30 x 40cm) s vyšším okrajem vyložený pečicím papírem. Pečte asi 10-15 minut dorůžova, až zapíchnutou špejlí vytáhnete čistou. Po upečení korpus opatrně sejměte z plechu a nechte vychladnout.

■ Barevné těsto připravte stejným způsobem jako světlé, do žloutků přidejte jenom 6 lžic vlažné vody. Hotové těsto rozdělte na půl.

Jednu obarvěte na žlutou a druhou na červenou podle potřeby (pozor - každá barva barví jinak!). Z kratší strany vlijte na plech vyložený pečicím papírem žluté těsto, z druhé strany červené těsto a rozetřete je tak, aby se uprostřed setkala. Nebojte, nesmíchají se. Pečte asi 8-10 minut, až zapíchnutou špejlí vytáhnete čistou. Po upečení sejměte z plechu a nechte vychladnout.

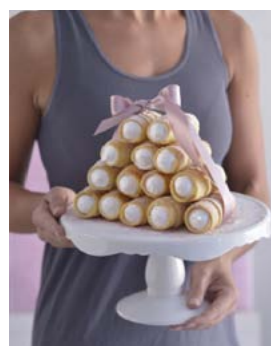
■ Světlé těsto rozkrojte vodorovně napolovic - nejlépe to jde nití. Spodní polovinu položte zpátky na plech a potřete džemem.

■ Na nálev svařte 200ml vody se 150g cukru. Vyprňte, vmíchejte rum nebo punč či jejich směs a podle chuti ještě přisladte.

■ Barevný korpus nakrájejte rovnoběžně s kratší stranou na pruhy 4 cm široké. Namočte je do vychladlého nálevu a střídavě (žlutá, červená, žlutá...) skládejte na spodní díl světlého korpusu. Horní díl světlého piškotu ze spodní strany potřete džemem a touto stranou položte na barevnou vrstvu. Zakryjte pečicím papírem, zatížte dalším plechem, na který vyskládejte třeba konzervy, a nechte v chladu odležet do druhého dne.

■ Na dokončení z prosátého moučkového cukru, citronové šťávy, oleje a asi 3 lžic vody utřete hladkou lesklou polevu. Moučník jí potřete. Po ztuhnutí polevu v chladničce punčák nakrájejte na řezy.

✖ Neprůstředný recept na punčové řezy nám dala naše food styliska Milka Volfová. Hlavní trik spočívá v tom, že na rozdíl od všech ostatních barví rovnou piškot, nikoliv nálev, takže se žlutá s červenou na řezy neslévají.



Ty nejlepší kremrole v Praze jsme ochutnali v rodinné restauraci Story. Když jsme si řekli o recept, zjistili jsme, že si dělají vlastní listové těsto, a tak vám předkládáme jednodušší variantu.



Punčový řez



✿ Koňakové špičky

FOTO: XXX | FOOD STYLING: XXX | DEKOR STYLING: XXX | NÁDOBÍ ZAPŮJČILY FIRMY: XXX



✿ Větrníky

Bezé roláda

PŘÍPRAVA 20 MINUT + ODLEŽENÍ ■ PEČENÍ 10 MINUT ■ NA 1 ROLÁDU ■ **SNADNÉ** ✖
Recept je upravený na běžnou velikost plechu jako v domácnosti. Chcete-li roládu zatočenější, rolujte ji směrem od kratší strany.

250g bílků (cca z 8 vajec, ale doporučujeme zvážit)
200g krupicového cukru
80g hladké mouky
50g mletých vlašských ořechů
moučkový cukr na poprášení
500ml smetany ke šlehání

■ Bílky vyšlehejte za postupného přidávání krupicového cukru na pevný sníh, do kterého zlehka zamíchejte prosátou mouku a ořechy. Troubu předehřejte na 250C.

■ Vzniklou promíchanou hmotu stejnoměrně rozetřete na plech vyložený pečicím papírem a jemně poprašte moučkovým cukrem. Pečte v předehřáté troubě velmi krátce do světle růžova - zhruba 10 minut.

■ Po upečení a vychladnutí odstraňte papír a plát potřete dotuha ušlehanou smetanou. Z delší strany stočte do rolády. Nechte 2 hodiny v chladu rozležet a poté pocukrujete a krájejte na plátky.

NĚCO NAVÍC

✿ **Plzeňská cukrárna Crystal vám připomene staré mléčné bary. Retro interiér však doplňují dokonalé dorty a zákusky z povítek předků. Jejich bezé roláda, na níž jsme pro vás získali recept, je náš favorit.**



✿ **Když koňakové špičky, tak ty z Cafe-Cafe. Pro nás upravili svou dětskou verzi náplně na povítkově alkoholovou.**

Koňakové špičky

PŘÍPRAVA 40 MINUT + CHLAZENÍ ■ PEČENÍ 8 MINUT
■ NA CCA 10 ŠPIČEK ■ **PRO ZKUŠENÉ** ✖

NA PAŘÍŽSKÝ KRÉM
400ml smetana ke šlehání
50g 100% rostlinného tuku
40g kakaa holandského typu
50g moučkového cukru NA PIŠKOT
1 vejce + 60g krupicového cukru
10g (2 lžičky) vanilkového pudinkového prášku
10g hladké mouky
NA NÁPLŇ
50ml (domácího) vaječného likéru
sušená smetana nebo mléko na zahuštění
NA POLEVU
200g čokoládových penízků
50g 100% rostlinného tuku

Větrník

PŘÍPRAVA XX MINUT ■ PEČENÍ 25 MINUT ■ NA 20 VĚTRNÍKŮ ■ **PRO ZKUŠENÉ** ✖

NA ODPALOVANÉ TĚSTO
80g másla
špatka soli
200g hladké mouky
260g vejce tekutá (cca 5-6 vajec, ale musíte po rozklepnutí zvážit)
olej na vymazání plechu
NA VANILKOVÝ KRÉM
700ml plnotučného mléka
80g vanilkového pudinkového prášku
80g moučkového cukru
1 vanilkový lusk (nemusí být)
1 lžička rumu, vanilkové brandy nebo vaječného likéru na dochucení
300g smetany ke šlehání (33%), ušlehané
NA KARAMELOVOU NÁPLŇ
400g smetany ke šlehání + 200g na karamel
200g krupicového cukru
NA KARAMELOVÝ FONDÁN
500g fondánu (např. www.cukrarskepotreby.cz)
10g připraveného karamelu

■ Nejprve připravte karamel, aby zchladl. V rendlíku zahřívejte 200g cukru, až zezlátne na karamelovou barvu. Pozor na připálení! Pak přidejte 200g smetany, lehce provařte a odstavte. Troubu předehřejte na 200 °C.

■ Na odpalované těsto přiveďte 270 ml vody, máslo a sůl k bodu varu. Přisypte prosátou mouku a míchejte tak dlouho, dokud se hmota nepřestane lepit ke stěnám a dnu hrnce. Trvá to asi 5 minut a těsto bude mít teplotu zhruba 80C. Hmotu přemístěte do mísy a postupně -

po jednom - do ní zašlehejte vejce, nyní by mělo těsto mít teplotu zhruba 35-40C. Přidávání vajec si rozdělíte na zhruba 12 minut. Hotové těsto bude světle žluté, bude mít pěknou konzistenci a bude pomalu stékat z vařečky. Přendejte ho do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Na plech vyložený pečicím papírem stříkejte spirály o průměru zhruba 10cm se zakončením ve středu. Pečte dozlatova 20-25 minut.

■ Na vanilkový krém uvařte pudink podle návodu na obalu, ale v jiném poměru: na 700g plnotučného mléka přidejte 80g pudinkového prášku a 80g moučkového cukru. Ideální je, když si do mléka dáte povařit vanilkový lusk. Po provaření jej vyjměte, rozřízněte, vyškrábněte semínka zpět do mléka. Dejte vychladit. Poté krém dochuťte alkoholem a zašlehejte do něj ručně metlou ušlehanou smetanu.

■ Na karamelovou náplň nejprve si dotuha vyšlehejte 400g smetany. Poté do ní zašlehejte metličkou zhruba 60g připraveného karamelu (podle chuti).

■ Větrníky vodorovně rozřízněte, na jejich spodní části nastříkejte řezanou trubičkou vanilkový krém. Na něj nastříkejte řezanou trubičkou karamelovou náplň.

■ Horní část větrníku potáhněte nahřátým fondánem: do rendlíku si na kusy nalámejte fondán, trochu zakápněte studenou vodou a přidejte 10g smetanového karamelu. Fondán nahřejte na pokojovou teplotu a rozmíchejte (přehřátý by udělal tvrdou krustu) - hmota nesmí pálit, jenom hřát. Konzistence rozehrátého fondánu musí být taková, aby se netrhala a nestékala z větrníku. Když je konzistence hustší, přidejte ještě kapku vody, pokud je konzistence naopak řídká, přidejte fondán. Potahování větrníků fondánem musí být rychlé, jelikož fondán rychle tuhne, když se vám to předčasně stane, je třeba ho znovu rozehrávat.

FOTO: XXX | FOOD STYLING: XXX | DEKOR STYLING: XXX | NÁDOBÍ ZAPŮJČILY FIRMY: XXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX