

KNICKERBOCKER GLORY

VRSTVENÝ ZMRZLINOVÝ POHÁR S OVOCEM, ŽELÉ A ŠLEHAČKOU

JAKMILE DUDLEY ZJISTÍ, ŽE HARRY BUDE MUSET JET NA JEHO NAROZENINOVÝ VÝLET S NIMI, PŘEDSTÍRÁ PLÁČ. TETA PETUNIE SE NECHÁ JEHO DIVADÝLKEM OŠALIT A OKAMŽITĚ DUDLEYHO UJIŠTUJE, ŽE NEDOVOLÍ, ABY MU HARRY JEHO SLAVNOSTNÍ DEN POKAZIL. KDYBY TAK TUŠILA! JEŠTĚ NEŽ CELÝ DEN SKONČÍ NAPROSTOU KATASTROFOU, NASKYTNE SE HARRYMU PŘÍLEŽITOST POCHUTNAT SI NA OVOCNÉM ZMRZLINOVÉM POHÁRU, KTERÝ DUDLEY NEDOJEDL. TVRDÍ TOTIŽ, ŽE V NĚM NENÍ DOST ZMRZLINY (VIZ HARRY POTTER A KÁMEN MUDRCŮ, KAPITOLA 2).

Tobte je naprosto dokonalý letní dezert, který je navíc jednoduchý na přípravu. Nejvyšší čas proslavit tuto legendární pochoutka i v Čechách! Tento dezert typu parfait byl poprvé zaznamenán v USA ve 30. letech 20. století, avšak místo aby se v této zemi ujal, dostal se za oceán a zvláštní popularitu si vysloužil právě v Anglii. A jak přišel ke svému podivuhodnému jménu? Podle některých názorů je jeho jméno odvozeno od pruhovaných „knickerbockers“, neboli pumpek: vrstvy zmrzliny, želé, vaječného krému, ovoce a šlehačky prý připomínají pruhované tříčtvrteční kalhoty. Nicméně výrazem „knickerbockers“ bývali rovněž označováni obyvatelé New Yorku, takže jistá spojitost může existovat i zde.

6 porcí 

- 2 hrnky vaječného krému custard (viz recept dále)
- Šlehačka (viz recept dále)
- 2 hrnky želé jakékoliv příchutě (přípraveného předem)
- Nasekané opražené ořechy, například burské oříšky
- 2 hrnky nakrájeného čerstvého ovoce (například broskve nebo drobné lesní ovoce)
- 0,5l vanilkové zmrzliny
- Čokoládový sirup

1. Předem si připravte vaječný krém, želé a vyšlehejte si smetanu. Také si opražte a nasekejte ořechy.
2. Ovoce omyjte, pokud je potřeba, tak i oloupejte, a nakrájejte.
3. Nachystejte si šest vysokých sklenic na pohár. Na jejich dno rozdělte stejným dílem polovinu veškeré zmrzliny. Pak přisypte 1 hrnek ovoce – opět rozdělte do všech sklenic stejné množství. Na ovoce nalijte 1 hrnek želé a na něj 1 hrnek vaječného krému. Celý postup ještě jednou zopakujte se zbytkem zmrzliny, ovoce, želé a vaječného krému.
4. Nakonec poháry ozdobte šlehačkou, opraženými oříšky a čokoládovým sirupem.

Vaječný krém Custard

- ¼ hrnku cukru krystal
- 3 polévkové lžíce kukuřičného škrobu
- ¼ lžičky soli
- 1 hrnek plnotučného mléka a ½ hrnku smetany ke šlehání nebo 1 ½ hrnku plnotučného mléka
- 3 žloutky
- 1 lžička vanilkového extraktu

1. V malém hrnci se silným dnem smíchejte 2 polévkové lžíce cukru s kukuřičným škrobem a solí. Přidejte mléko a smetanu a míchejte, dokud se škrob zcela nerozpustí. Vezměte si misku a ušlehejte v ní žloutky se zbývajícimi 2 polévkovými lžícemi cukru.
2. Mléčnou směs postavte na střední až vysoký plamen a zahřívejte, dokud nezačne mírně pobublávat a houstnout. Snižte teplotu na mírný stupeň. Za stálého prošlehávání metličkou nalijte pomalu 1/2 hrnku této horké směsi ke žloutkům. Pak žloutky přelijte do hrnce, ale nepřestávejte míchat.
3. Opět zvyšte teplotu plotýnky na střední až vysoký stupeň. Obsah hrnce lehce, ale bez ustání dál míchejte a vařte do zhoustnutí. Jakmile začne krém houstnout, je třeba s ním zacházet jemně, jinak by škrob ztratil svou zahušťovací schopnost. Odstavte hrnec z plotýnky a vmíchejte vanilku.
4. Uvařený vaječný krém přecedte přes sítko do čisté misky. (Možná ho budete muset skrz sítko protlačit silikonovou stěrkou – zbavíte se tím případných hrudek.) Na povrch krému položte kus potravinové fólie, aby se neutvořil škraloup, a dejte krém vychladit do lednice.

Šlehačka

- 1 hrnek smetany ke šlehání
- 3 polévkové lžíce moučkového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu

1. Smetanu a vanilkový extrakt nalijte do mísy, přidejte moučkový cukr a šlehejte, dokud se nevytvoří pevné špičky. Když šlehač vytáhnete ven a mísu obrátíte dnem vzhůru, šlehačka nesmí vypadnout.