

Zima



Pistáciový cupcake

Cupcaky – malé dortíčky o velikosti čajového šálku jsou výborným zákuskem, proto je pečou v zimě poměrně často. Jsou dosti syté a návykové. Nechte se překvapit netradičním spojením kardamomu a pistácie.

Počet porcí: 6 košíčků

Ingredience:

- 125 ml bílého jogurtu
- 120 g třtinového cukru muscovado
- 100 g másla v pokojové teplotě
- 100 g bezlepkové mouky
- 100 g jemně mletých mandlí
- 1 lžička prášku do pečiva
- 3 vejce
- ½ lžičky mletého kardamomu

Náplň

- 250 g plnotučného tvarohu
- 100 ml smetany ke šlehání
- 10 g pistáciové pasty
- 25 g moučkového cukru

Postup:

1. Troubu předehřejte na 170 °C. Ve velké míse rozšlehejte vejce a za stálého míchání postupně přidejte cukr a máslo. Nakonec přidejte prosypanou mouku, mleté mandle a prášek do pečiva. Opatrně pak do těsta zamíchejte jogurt a kardamom.
2. Mezitím si připravte krém. V misce smíchejte tvaroh, cukr a pistáciovou pastu. Důkladně prošlehejte elektrickým šlehačem. Pak do krému vlijte šlehačku a šlehejte ještě min. 30 sekund.
3. Formičky na košíčky vyložte košíčky. Naplňte je do $\frac{2}{3}$ připraveným těstem. Dejte péct při teplotě 170 °C po dobu 30–35 minut. Až koláčky vychladnou, krémem naplňte cukrářský sáček a vychladnuté cupcaky ozdobte krémem. Můžete je také posypat cukrovými perličkami, třpytkami, případně sněhovými vločkami na podpoření vánoční atmosféry.



Jánoční ořechový chlebíček

Tenhle chlebíček je skvělou alternativou k tradičnímu cukroví. Pečením tohoto chlebíčku dáte zimní depresi na frak.

Počet porcí: 16 kousků

Ingredience:

- 100 vlašských a lískových ořechů
- 50 g mletých mandlí
- 100 g moučkového cukru
- 4 bílky
- 50 g bezlepkové mouky

Postup:

1. Troubu předehřejte na 160 °C. Hranatou formu na biskupský chlebíček nebo na srnčí hřbet vymastěte a teprve pak vyložte pečicím papírem.
2. Z bílků a cukru ušlehejte tuhý sníh. Poté lehce vmíchejte mouku a ořechy. Postupně vmíchejte také ořechy a hotovou směs vylijte do formy. Uhladte stěrkou.
3. Dejte péct na 160 °C po dobu 35–40 minut. Chlebíček vyklopte na mřížku a nechte zchladnout. Zabalte do alobalu a nechte odpočinout do druhého dne.
4. Druhý den zapněte troubu, předehřejte na 100 °C, nakrájejte chlebíček na tenké plátky, rozložte na plech a sušte 35–45 minut.

Tip

Vejce při šlehání by měla mít vždy pokojovou teplotu. Sníh z bílků zpevní obyčejná sůl, cukr a také ocet.





Čokoládové soufflé

Nadpozemsky jemné soufflé je zážitek sám o sobě. Soufflé je lehké a pružné na povrchu, ale uvnitř na vás čeká čistá čokoládová dekadence. Spojení čokolády a koňaku je v tomto případě zaručeně úspěšná kombinace. Jakmile zvládnete tento recept, budete ho chtít péct pro každou příležitost. Anebo k jeho pečení nebudete potřebovat vůbec žádnou příležitost.

Počet porcí: 4 formičky o objemu 300 ml

Ingredience:

- 200 ml mléka
- 125 g kvalitní hořké čokolády (70 % kaka)
- 50 g cukru z kokosových květů (zn. Tropical)
- 45 g másla + trochu na vymazání formiček
- 20 g nastrouhané čokolády
- 4 žloutky
- 4 bílky
- 2 lžíce tapiokové mouky
- 2 lžíce pomerančového likéru
- kůra z 1 pomeranče
- moučkový cukr na posypání

1. Zapékací formičky (nejlépe ramekin) vymažte rozpuštěným máslem a dejte je na minutku zatuhnout do ledničky. Pak je vysypte strouhanou čokoládou. Je to ideální základ při růstu soufflé v troubě.
2. Nalámejte zbytek čokolády na kousky a nechte ji rozpustit ve vodní lázni. Přidejte mléko. Mezitím dejte na pánevku rozpustit máslo, přidejte mouku. Míchejte asi 1–2 minuty, pak přilejte rozpuštěnou čokoládu s mlékem. Až směs trochu vychladne, přidejte cukr a vyšlehané žloutky, pomerančovou kůru a likér. Nvmíchejte žloutky do příliš horké směsi, aby se vám nesrazily.
3. Vyšlehejte bílky do pěny a přidejte k nim špetku soli. Po lžících lehce vmíchejte sníh z bílků do připravené vychladlé směsi.
4. Zapékací formičky postavte do hlubšího pekáče. Do pekáče napusťte horkou vodu; měla by sahat asi do ½ výšky formiček. Formičky naplňte až po okraj. Dejte péct při teplotě 200 °C po dobu 15–20 minut. Dvířka trouby neotvírejte před koncem pečení, proud chladného vzduchu by mohl způsobit sražení nákypu. Před podáváním poprašte moučkovým cukrem.



Fíkový salám

Fíkový salám patří k Vánocům mého dětství. Každý rok jsme ho připravovali společně s tatínkem. Fíky jsem házela do strojku na maso a tatínek mlel. Dnes lze samozřejmě použít i kuchyňský mixér, ale dělat to postaru má pro mne to správné kouzlo. Pak ho stačí jenom uválet v moučkovém cukru, nakrájet a hned celý nesníst.

Počet porcí: 2 salámy o průměru 3 cm

Ingredience:

- 200 g fíků
- 200 g mletých vlašských ořechů
- 20 g nadrobno nakrájeného kandovaného ovoce
- 10 g pomerančové kůry
- 2 lžíce rumu
- 1 žloutek
- moučkový cukr na obalení

Postup:

1. Na masovém strojku pomelte fíky. Ke směsi přidejte mleté ořechy, žloutek, rum, nakrájenou kůru a kandované ovoce.
2. Směs promíchejte a vytvořte váleček. Salámy pak obalte v moučkovém cukru. Zabalte do alobalu a dejte aspoň na 24 hodin do lednice uležet.
3. Salám nakrájejte na 1 cm hrubá kolečka.

Tip

Fíky jsou bohatým zdrojem vitamínů a minerálů. Dodávají velké množství energie a posilují imunitu, proto jsou ideální v zimním období.



