

STUPEŇ NÁROČNOSTI



KUSOV 12

Ozdoby si pripravíme deň pred pečením.

košíčky „diablova pochúťka“

- 55 g zmäknutého masla
- 175 g tmavohnedého cukru
- 2 veľké vajcia
- 100 g polohrubej alebo hladkej múky
- ¾ lyžičky jedlej sódy
- 25 g horkého kaka
- ¼ lyžičky soli
- 125 ml kyslej smotany

ozdoby

- 3 kvapky hnedého potravinárskeho farbiva
- 3 kvapky čierneho potravinárskeho farbiva
- kukuričný škrob na poprášenie
- 190 g fondánu (z obchodu) zafarbeného na žltú 3 kvapkami citrónovožltého potravinárskeho farbiva (pozri str. 11)
- citrónová šťava alebo vodka na zriedenie
- ½ dávky Ganache z tmavej čokolády (pozri str. 8)

úplnok zombie

Naša najhoršia nočná mora sa stala skutočnosťou: Zombie ožívajú, kvári ich veľký hlad a chystajú sa prevziať vládu nad nocou. Postávajú za každým náhrobkom, pokrúteným stromom či spadnutým krížom. Každý košíček zdobí silueta zombie vstávajúceho z hrobu vo svetle úplnku. Bohaté košíčky „Diablova pochúťka“ nám pomôžu rozoznať nepriateľa a dajú nám silu utekať o život.



úplnok zombie

1 Deň vopred si vyrobíme ozdoby. Hnedé a čierne potravinárske farbivo nakvapkáme alebo pomocou špáradla nanesieme na viečko od zaváracieho pohára alebo na kryt plastovej dózy s vyvýšeným okrajom. Špáradlom zamiešame a odložíme nabok.

2 Dosku poprášime kukuričným škrobom a fondán vyvalkáme na hrúbku cca 3 mm.

3 Okrúhlu vykrajovačkou s priemerom 6 až 7,5 cm vykrojíme dvanásť kruhov, ktorými zakryjeme muffiny.

4 Malé množstvo citrónovej šťavy alebo vodky nalejeme na vyschnuté potravinárske farbivo, aby sme ho zriedili, a malým štetcom ho rozmiešame na konzistenciu maliarskej farby. Inšpirujeme sa fotografiou na str. 33 a na žlté fondánové kruhy namaľujeme zombie, zvlnené kopce, náhrobky a kríže. Maľbu necháme zaschnúť.

5 Na výrobu košíčkov predhrejeme rúru na 175 °C. Do plechu na dvanásť muffinov rozložíme dvanásť papierových košíčkov. Maslo, cukor, vajcia, múku, jedlú sódu, kakao a soľ dáme do veľkej misy a mixérom ťlaháme, kým nevznikne hladká zmes.

6 Do zmesi pridáme kyslú smotanu a ručne miešame, kým sa zmes nespojí. Cesto dáme do papierových košíčkov lyžicou. Pečieme 20 až 25 minút, až sa cesto pekne nadvihne a bude pevné na dotyk. (Zhruba v polovici pečenia plech raz otočíme.). Plech položíme na drôtenú podložku a necháme vychladnúť.

7 Až košíčky vychladnú, nanesieme na jeden z nich pomocou cukrárskeho vrecka alebo kornúta z pergamenového papiera s väčšou rovnou špičkou špirálu z Ganache z tmavej čokolády.

8 Špirálu vyrovnáme špachtľou alebo stierkou. Navrch umiestnime pomaľovaný fondánový kruh. To isté zopakujeme s ostatnými muffinmi. Pri podávaní vyrovnáme košíčky do radu, aby sme vytvorili ilúziu cintorína, po ktorom sa potulujú zombie.

poznajme svojich zombie

Na ktorý román volne nadväzuje film *Putovala som so Zombie* z roku 1943?

1. *Jana Eyrová od Charlotte Brontëovej (1847).*
2. *Frankenstein od Mary Shelleyovej (1818).*
3. *Predčasný pohreb od Edgara Allana Poea (1844).*

(Odpoveď je na str. 80)

