

Dezerty

Tuto kapitolu píšu obzvláště ráda. Jak již mí příznivci vytušili, vaření a zvláště pečení je má vášeň. Ve všech předchozích kuchařkách jsem čtenářům nabídla naše oblíbené dobroty a nebude tomu jinak ani v této knize. Ať už držíte dietu z důvodu onemocnění celiakií či jiných zdravotních komplikací, nebo jste bytostně přesvědčeni, že pohanka patří mezi nejzdravější plodiny na našem trhu, jistě si zde vyberete. Někteří strávníci přijdou pohance a produktům z ní na chuť hned při prvním ochutnání. Jiní lidé se k tomuto poznání dopracují postupně.

Když jsem poprvé upekla pohankový perník, vrhla se na něj vnučka s nadšením a od té doby nechce jinou než „černou buchtu“. Zato když jsem uvařila pohankové rizoto, naše malá dcerka prohlásila: „Mami, to špinavé rizoto já nepapám.“ I náš zeť Milan si velmi rychle zvykl na mou kuchyni, a jak se říká v pohádce: „Má jazyk vybranější víc než mnohý král.“ Vždy si pochutná, jen zastává názor, že aby mu dané jídlo chutnalo i příště, nesmí vědět, co za ingredience v něm bylo. Vyšším stupněm uznání je: „Teda, mamko, to bylo dobrý,“ což je tak za dvě. Nakonec chvála nejvyšší: „Teda, mamko, cos mi to zase provedla? Ted' už se ani nehnu.“ Což je chvála s vykřičníkem!

Každý z našich strávníků a hostů z řad přátel má své oblíbené pokrmy a již předem oznamují, po čem jejich mlsný jazýček touží. Proto si některé pokrmy vysloužily přejmenování podle dané osoby.

Nechte se tedy občas svádět mlsným jazýčkem a připravte si několik těchto receptů. Věřte, že nebudete litovat.

Bábovka s překvapením

Ingredience:

370 g pohankové mouky světlé
250 g másla nebo tuku na pečení
200 g cukru
200 g čokolády na vaření
4 vejce
3 polévkové lžíce citronové šťávy
(nebo pomerančové)

1 prášek do pečiva
1 sklenice libovolného kompotu
1 čajová lžička mleté skořice
½ kysané smetany
hrst kokosu

Postup:

Krok 1: Změklý tuk vyšleháme s cukrem. Jakmile se utvoří hladká hmota, postupně přidáváme jednotlivě vejce, citronovou šťávu a důkladně vyšleháme. Následně do směsi přidáme prosátou mouku se skořicí a práškem do pečiva. Poté do těsta vmícháme ¼ nalámané čokolády.

Krok 2: Nyní vlijeme hmotu do formy na bábovku. Během toho přidáváme postupně do formy i okapané ovoce.

Necháme péci v předehřáté troubě na 175 °C asi 60 minut.

Krok 3: Ve vodní lázni rozehřejeme zbylou čokoládu na vaření, a jakmile se rozpustí, vmícháme do ní zakysanou smetanu. Vznikne tak kašovitá hmota, kterou pak rozetřeme na vychladlou bábovku a nakonec posypeme strouhaným kokosem.



Pohankovo-mrkvové sušenky

Ingredience:

250 g ztuženého tuku

200 g pšeničné mouky hrubé

150 g mrkve

60 g pohankové krupice

50 g kukuřičné mouky polohrubé

½ čajové lžičky skořice mleté

vanilka nebo vanilková esence

Postup:

Omytou a očištěnou mrkev nastrouháme najemno a pak rozmixujeme v mixéru na kaši. Do ní pak přidáme prosátou mouku, krupici, skořici a vlažný tuk.

Uhněteme těsto, které vyválíme a vykrájíme tvary. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 5–7 minut. Ještě teplé je pak obalujeme v cukru.

Jahodový koktejl mlsného Matyáše

Ingredience:

300 g jahod

300 ml pohankového nápoje

6 polévkových lžic smetany ke šlehání
(i sójové, kokosové či rýžové)

2 polévkové lžíce moučkového cukru
(může být i hnědý)

1 vaječný bílek (ale nemusí být)
pár kapek vanilkové esence

Postup:

Krok 1: Do mixéru nasypeme omyté ovoce zbavené stonků a lístečků. Přidáme vaječný bílek (není nutný), cukr a vanilkovou esenci.

Krok 2: Na pár vteřin promixujeme, přilijeme vychlazené mléko (ale ne ledové) a smetanu ke šlehání.

Poté opět šleháme v uzavřeném mixéru, dokud se nám neutvoří hustá pěna.

Krok 3: Koktejl můžeme přecedit přes sítko při přelévání do sklenice. Podávat jej můžeme s kostkami ledu.



Můj tip

- ▶ Takto připravený koktejl můžeme podávat jako svačinu nebo snídani.
- ▶ S menší změnou vytvoříte osvěžující drink pro dospělé přidáním 1 dcl bílého rumu.

Biskupský chlebíček tety Moniky

Ingredience:

200 g cukru moučka (i hnědý)
120 g másla nebo tuku na pečení
100 g rozinek
100 g ořechů nebo semínek
75 g pohankové mouky světlé

75 g rýžové samokypřící mouky
4 vejce
1 čajová lžička rumu
½ balíčku prášku do pečiva

Postup:

Krok 1: Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny. Poté postupně zašleháme žloutky, přidáme ořechy, rozinky a rum. Postupně též přidáme mouku s práškem do pečiva.

Krok 2: Nakonec vmícháme ušlehaný tuhý sníh z bílků a připravené těsto přemístíme do chlebíčkové formy (či libovolné jiné, dle uvážení). Pečeme v předehřáté troubě na 160 °C asi 45 minut.



Sváteční mřížkový koláč

Ingredience:

400 g pohankové mouky světlé
180 g tuku na pečení
150 g moučkového cukru (může být
i třtinový)
50 g sádla
2 balíčky vanilkového pudinku
2 polévkové lžíce jogurtu (nebo
1 vařená a nastrouhaná
brambora)

1 čajová lžička strouhané citronové
kůry
1 čajová lžička citronové šťávy
2 vejce
dužina z 1 vanilkového lusku
špetka mleté skořice
libovolné ovoce (můžeme použít
mražené, kompotované, čerstvé
nebo ovocný džem)



Postup:

Krok 1: Na pracovní plochu si prosejeme mouku, přidáme cukr, vanilku a šťávu i kůru z citronu. Do středu rozklepneme vejce a přidáme jogurt nebo bramboru. Poté změkly tuk na pečení a sádlo.

Krok 2: Vypracujeme těsto, které pak necháme v lednici 2 hodiny odpočinout. Poté z těsta ukrojíme $\frac{1}{3}$ a odložíme stranou.

Krok 3: Větší část těsta vyválíme do koláčové formy nebo na menší plech.

Dno propícháme několikrát vidličkou a poté rozložíme stejnoměrně ovoce.

Krok 4: Zbylé těsto rozválíme, nakrájíme na proužky a povrch koláče jimi ozdobíme. Dáme péci při 175 °C asi na 30 minut.

**Můj tip**

- ▶ Když mám připraveno těsto ve formě, propíchám jej, potru džemem, pokladu ovocem a pak pokapu lehce brandy nebo trochou červeného portského vína či bílého kubánského rumu. Pak pokladu proužky těsta a můžeme péci.
- ▶ Takto upečený koláč je přímo pohádkově dobrý. Při podávání můžeme přidat na talíř kopeček šlehačky.
- ▶ Při zdobení vrchní části koláče můžeme též použít ozdobná tvořítka, rádýlko, prostě cokoli máme na pečení po ruce. Vždy tak bude koláč o trochu jiný.

