

Recepty



Podzimní dort s hruškami pošírovanými v červeném víně

Hrušky, víno a čokoláda, podle mě ideální lék proti podzimu.

Ingredience

Korpus

250 g másla
180 g vody
250 g hořké čokolády
(70 % kakaá)
300 g polohrubé mouky
½ lžičky prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody
¼ lžičky soli
60 g holandského kakaá
400 g cukru krupice
4 vejce
35 g oleje
140 g podmáslí

Pošírované hrušky

2 středně velké hrušky
3 malé hrušky
400 g červeného vína
4 hvězdičky badyánu
2 ks celé skořice
10 ks hřebíčku
30 g cukru krupice

Krém

250 g mascarpone
250 g smetany ke šlehání
90 g cukru moučka
1 lžička mleté skořice

Na dokončení

200 g hruškového pyrě nebo dětské
přesnídávky

Postup

Korpus a hrušky si připravíme den dopředu.

Korpus

Troubu předehřejeme na 160°C. Připravíme si dvě dortové formy o průměru 18 cm - dno vyložíme pečicím papírem, boky vymažeme máslem a vysypeme moukou.

Máslo nakrájíme na kousky a spolu s vodou ho zahřejeme, až se rozpustí. Do horkého másla s vodou přidáme nasekanou čokoládu,

minutku počkáme, až se čokoláda začne rozpouštět, a pak rozmícháme dohladka. Dáme stranou.

Do velké mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva, jedlou sodou, solí a kakaem. Vmícháme cukr a přilijeme čokoládovo-máslovou směs. Důkladně zamícháme.

Vejce přidáváme po jednom, vždy pečlivě promícháme.

Nakonec vmícháme olej a podmáslí.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do připravených forem a pečeme v předehřáté troubě 40 minut. Necháme vychladnout asi 10 minut ve formách, poté korpusy vyjmeme a necháme vychladnout úplně. Zabalíme je do potravinové fólie a necháme do druhého dne v chladu.

Pošírované hrušky

Hrušky oloupeme, větší rozkrojíme na čtvrtiny a zbavíme jádřince, menší necháme vcelku. Do kastrolu nalijeme víno, přidáme koření a osladíme. Nálev přivedeme k varu, ztlumíme, aby jen velmi lehce pobublával, a vložíme do něj připravené hrušky.

Když jsou hrušky měkké, ale ne rozvařené, odstavíme kastrol ze sporáku a necháme vychladnout. Dáme do lednice a necháme přes noc louhovat. Scedíme a rozkrojené hrušky pokrájíme na tenké plátky. Malé hrušky si schováme na ozdobu.

Nálev nevytléváme, ale svaříme ho asi na čtvrtinu objemu, až získá sirupovitou konzistenci, a dáme stranou.

Krém

Krém připravujeme až těsně před sestavením dortu.

Všechny ingredience dáme do mísy a ušleháme do pevného krému. Nejprve šleháme na nízké otáčky, a teprve až se smetana a mascarpone spojí, můžeme rychlost zvýšit.

Sestavení dortu

Korpusy si aspoň hodinu předem vyndáme z lednice, bude se s nimi lépe pracovat.

Vyboulené vršky korpusů seřízneme a každý korpus podélně rozřízneme na poloviny. Vzniknou nám tak čtyři pláty.

Na servírovací táč dáme první plát, namažeme ho čtvrtinou hruškového pyré a čtvrtinou krému. Krém neroztíráme až do krajů, ale necháme asi 1 cm volný okraj. Na krém položíme druhý plát korpusu a lehce přitlačíme, čímž se nám krém dostane až do krajů, ale nebude vylézat. Pokračujeme s druhým plátem korpusu. Opět ho natřeme hruškovým pyré a krémem, ale do této vrstvy přidáme ještě tenké plátky hrušek. Dále pokračujeme stejně jako s první vrstvou.

Před podáváním necháme dort alespoň několik hodin – ale lépe přes noc – odležet v lednici. Horní část dortu ozdobíme malými hruškami a přelijeme vinným sirupem.



Čokoládový dort s citrusy

Hutný čokoládový korpus, nakyslé pomeranče a citrony. Mívám trochu problém nesníst lemon curd dřív, než ho dám do dortu, tak jestli to máte stejně, udělejte radši dvojitou dávku.

Ingredience

Korpus

125 g másla
90 g vody
125 g hořké čokolády
(70 % kakaá)
150 g polohrubé mouky
¼ lžičky prášku do pečiva
¼ lžičky jedlé sody
¼ lžičky soli
30 g holandského kakaá
200 g cukru krupice
2 vejce
18 g oleje
70 g podmáslí

Kandovaný pomeranč

200 g vody
150 g cukru krupice
1 pomeranč

Lemon curd / citronový krém

2 vejce
100 g cukru krupice
60 g čerstvě vymačkané
citronové šťávy
40 g změkklého másla
125 g smetany ke šlehání

Čokoládová ganache

225 g smetany ke šlehání
125 g hořké čokolády (70 % kakaá)

Pomerančová čokoládová ganache

30 g smetany ke šlehání
65 g čerstvě vymačkané
pomerančové šťávy
100 g hořké čokolády (70 % kakaá)
25 g změkklého másla

Postup

Všechny komponenty si připravíme den předem.

Korpus

Troubu předehřejeme na 160°C. Připravíme si dortovou formu o průměru 18 cm – dno vyložíme pečicím papírem, boky vymažeme máslem a vysypeme moukou.