

Gurmán

Chef

NEJLEPŠÍ ŠKOLA VAŘENÍ



29 Kč, 49 Sk, 1,63 €

2 únor 2009

56

osvědčených
receptů
a tipů

Jen 29 Kč

KROK ZA KROKEM
Honzovy buchty

POLÉVKY
pro chladné dny

Sladký
Valentýn

+ TRIKY OD CUKRÁŘKY

Kompletní
návod na efektní
dort, který
upečete i vy!

Úsporné
recepty

- Pět skvělých večeří do 30 Kč na porci
- Tvarohové dobroty nasladko i naslano

TEST MRAŽENÝCH HRÁŠKŮ • USPOŘÁDEJTE VEPŘOVÉ HODY • FENYKL

Vybrat ten nejlepší valentýnský dort nebylo vůbec snadné. Po dlouhých diskuzích jsme se rozhodli pro netypický čokoládový. A udělali jsme dobře. Dort sice vypadá velmi pracně, díky návodu a tipům profesorky umělecké cukrařiny Mirky Slavíkové jej zvládne udělat každý.

Připravila Iva Jakešová Foto Marek Bartoš

Čokoládový dort

2 hodiny ■ 886 kcal ■ střední
zdravé ●●● pikantní ○○○ výhodné ●○○

suroviny na 1 dort

100g tmavé čokolády

225g másla

200g cukru

35g kakaa

1 vejce

6 žloutků

6 bílků

200g hladké mouky

KRÉM

100ml mléka

60ml smetany ke šlehání

20g medu

200g tmavé čokolády

120g másla

POLEVA

200g kvalitní tmavé čokolády

1 Troubu předehřejte na teplotu 170 °C. Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni: V hrnci přiveďte k varu vodu, vypněte sporák a na hrnec s vroucí vodou položte misku s nalámanou čokoládou. K rozpuštěné čokoládě přidejte na kousky nakrájené máslo a společně vyšlehejte.

2 Z vejce, žloutků a 50g cukru ušlehejte hustou pěnu. Z bílků vyšlehejte tuhý sníh. Až začne sníh tuhnout, zašlehejte do něj postupně zbylý cukr. Dbejte na to, abyste sníh nepřeslehal a nezačal se trhat, ale byl krásně soudržný. Čokoládové máslo vmíchejte do žloutkové pěny. Opatrně přidejte bílkový sníh. Použijte sěrku nebo vařečku a těsto se sněhem jen opatrně překlápějte. Ve sněhu by měl zůstat všechen zašlehaný vzduch, který funguje jako kypřidlo. Těsto zasypte prosetou moukou a kakaem a opět velmi opatrně promíchejte. Těsto přesuňte do formy, povrch uhladte a vložte do vyhřáté trouby. Pečte 30 minut.

3 Hotový dort nechte vychladnout a po vyjmutí z formy jej dvakrát podélně rozkrojte. Promažte malinovým nebo meruňkovým džemem či krémem.

4 KRÉM: Mléko, smetanu a med přiveďte v hrnci k varu a sejměte z ohně. Do horkého mléka nalámejte čokoládu a rozpustte ji. Mléko již nevařte.

Za občasného míchání nechte směs vychladnout. Poté vešlehejte máslo. Do krému můžete přidat skořici, oříšky nebo vanilku. Krémem naplňte dort.

5 POLEVA: Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni. V hrnci přiveďte k varu vodu, vypněte sporák a na hrnec s vroucí vodou položte misku s nalámanou čokoládou. Čokoládu pomalu rozpouštějte a promíchejte. Míchejte, dokud čokoláda zase nezchladne.



Ideální teplota je 28 °C, poznáte ji tak, že čokoláda už lehce chladí na rtu. Z papíru vytvořte kornout a čokoládu do něj přesuňte. Z kornoutu ustříhnete špičku a polotuhou čokoládou ozdobte dort. Nejlépe vám to půjde, když dort před zdobením vychladíte v mrazničce. Proužky čokolády budou na povrchu ihned krásně tuhnout.

tip! Pro efektní vzhled můžete dort na závěr postříkat sametovým barevným jedlým sprejem. Koupíte ho například u firmy Monako www.monacoint.cz.

MIRKA SLAVÍKOVÁ

Je jedinou Češkou, která se může pyšnit titulem profesorka umělecké cukrařiny. Jako cukrářka pracovala v pražských hotelech Alcron a Jalta, poté působila v Německu, v hotelu v jihoafrickém Johannesburgu atd. Roku 1995 odjela na stáž do Kalifornie a Oregonu, kde se věnovala zdobenému perníku. Její další láskou a předmětem studií se stalo modelování z karamelu a zejména čokoláda. Je nositelkou mnoha cen, členkou významných cukrářských soutěží a autorkou knihy Kouzlo dezertů.

