

## Vařte s námi

### Čokoládové lanýže

(50 kousků)

- 70 g smetany ke šlehání • 100 g másla
- 60 g cukru • 200 g kvalitní čokolády
- 2 lžice likéru • 3 lžice kakaového prášku na obalení

Do malého kastrůlku dejte smetanu, máslo a cukr. Za stálého míchání zahřívejte, než se máslo a cukr rozpustí. Odstavte, přidejte nalámanou čokoládu a vařečkou míchejte, dokud se nerozpustí. Uložte do chladu, aby ztuhla. Na papírové ubrousky prosejte kakaový prášek. Lžičkou odkrajujte z dobře ztuhlé lanýžové hmoty menší kousky, bleskově je konečky prstů zaoblete a obalte v kakau. Oklepejte a dejte do malých papírových košíčků.

### Teplý salát z pečených jableček

(pro 1 osobu)

- 2 jablčka • lžice medu • lžice vlažských ořechů nasekaných nahrubo

Opláchnutá jablčka dejte na rošt do trouby rozehráté na 180 °C. Pod ně dejte plech či alobal na zachycení šťávy. Po upečení je nechte vychladnout, aby šla vzít do ruky, rozkrojte je na čtvrtky a vyřízněte z nich jádřince. Nakrájejte je na kousky velikosti sousta a naskládejte do misky. Zakápněte medem a posypte ořechy.



### Domácí vaječný koňak

Inspirace pro Vánoce příští, neb musí zrát alespoň tři týdny

- 3 – 4 žloutky • 80 g moučkového cukru • 250 ml smetany ke šlehání • 250 ml bourbonu (Jim Beam) • 2 lžice tmavého karibského rumu • 2 lžice brandy nebo koňaku

Po odležení k podávání:

- 3 – 4 bílky (pochopitelně z jiných vajec než žloutky) • 100 ml smetany ke šlehání • muškátový oříšek

Žloutky s cukrem rozmíchejte metličkou na hladkou kaši, přilijte smetanu a alkohol, krátce promíchejte a přelijte do pečlivě vymyté lahve. Dobře uzavřete a dejte na tři týdny do lednice. Před podáváním zvlášť ušlehejte bílky a zvlášť šlehačku, pak vše smíchejte s koňakem ve velké míse. Rozlijte do skleniček a podávejte s ledem a troškou čerstvě nastrohaného muškátového oříšku.



Po úspěchu Kuchařky pro dceru ji připravila autorka Jana Florentýna Zatloukalová. Tato mladá dáma (ročník 1975), matka čtyř dětí, je také vynikající kuchařkou. I když – jak sama říká – co se týče vaření, moc toho doma nepochytila. Přesto se stalo jejím velkým koníčkem.

A protože dobře ví, že Vánoce jsou asi největším prubířským kamenem každé kuchařky či kuchaře, rozhodla se napomoci lidem kuchařskou múzou nepolíbeným, což byla kdysi sama také. I když navenek leckdo tvrdí, že ho Vánoce nijak neberou, většina lidí touží mít domov provoněný slavnostními pokrmy. Chtě nechtě jsou Vánoce i kuchařskou výzvou. A což teprve ty první samostatné, či dokonce první s prvním dítětem.

Pro všechny, kdo si chtějí nejkrásnější svátky v roce oslavit a prohrát, přinášíme Zatloukalové recepty na čokoládové lanýže, teplý salát z pečených jablek a domácí vaječný koňak (viz sloupek Vařte s námi vlevo).

### Dezerty s profesionálkou

Miroslava Slavíková je špičková cukrářka, která se mimo jiné honosí francouzským profesionálním titulem Professeur en sucre d'Art. Cukrářkou se vyučila v Plzni a poté maturovala na poděbradské hotelové škole. Především je však cukrářskou světoběžnicí.

Poté, co připravovala cukroví v pražských hotelech Alcron a Jalta, pekla cukroví v Německu. Totéž dělala také v jihoafrickém Johannesburgu, v Kalifornii a Oregonu. Po návratu do Evropy získávala další zkušenosti ve škole ve Švýcarsku a na Národní vysoké škole cukrářské (ENSP) ve Francii. Tam přilnula k čokoládě a v práci s ní se ještě zdokonalovala v Bruselu.



## Vařte s námi

### Malinový tart s růžovými lístky

- 120 g moučkového cukru • 120 másla
- 60 g žloutků • 175 g hladké mouky • 5 g prášku do pečiva • špetka soli • 250 g plnotučného mléka • 200 g cukru krupice
- 5 g opražených semínek fenyklu • 250 g ricotty • 80 g zakysané smetany • 1 vanilkový pudink • 2 vaničky malin • 150 g tmavé čokolády • různé ovoce na dozdobení • růžové lístky • moučkový cukr • fazole

Cukr moučku utřeme s máslem, solí a žloutky a vmícháme mouku s práškem do pečiva. Z těsta vyválíme plátek, kterým vyložíme nízkou koláčovou formu. Dno propícháme, položíme kolečko papíru na pečení a nasypeme suché fazole – aby těsto zůstalo pěkně ve formě a nedělalo bubliny či nepadalo ze stěn. Pečeme při 170 °C asi 20 minut.

Za neustálého míchání a dodržení vlašné teploty (do 35 °C) rozpustíme čokoládu a nalijeme ji na dva kroužky připravené z pečicího papíru – jeden ve velikosti koláčové formy, druhý menší, aby vznikl věnec – a necháme ztuhnout.

Z mléka, cukru a pudinku uvaříme klasický pudink. Dobře mícháme, aby se provařil a byl hladký. Pak vmícháme ricottu, rozdrčená semínka fenyklu a zakysanou smetanu. Krém dáme na vychladlý korpus a rovně rozetřeme. Po obvodu pečlivě vyskládáme maliny, pak pokračujeme po celém koláči. Posypeme moučkovým cukrem. Položíme první čokoládový kruh, kolem celého obvodu ozdobíme malinami, do středu položíme menší čokoládový věnec, jehož střed dozdobíme ovocem a posypeme pár lístky z růží.

Pro širší veřejnost je určena její nová kuchařka Kouzlo dezertů, která právě vychází a z níž přinášíme pro předvánoční inspiraci recept na malinový dort. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Jaroslav Jiříčka