

Celá vejce, žloutky a cukr umícháme doběla. Potom přidáme mouku a příchuť. Mléko uvedeme do varu a vroucí zvolna a za stálého míchání přiléváme k vaječné směsi tak, aby se vejce nesrazilo. Přistavíme na mírný oheň, stále mícháme a při prvním varu odstavíme z ohně. Přidáme máslo a dobře promícháme. Necháme vychladit. Přidání másla není nezbytné – máslo však zabrání vytvoření kůrčičky na povrchu krému, když chladne.

Čokoládová pěna

75g čokolády na vaření, 75g moučkového cukru, 3 vejce.

Čokoládu rozlámeme na kousky a dáme do menšího kastrolku společně se 2 lžicemi vody. Přistavíme na mírný plamen a mícháme dřevěnou šporkou až se čokoláda rozpustí a vytvoří hladkou hmotu. Za stálého míchání přidáme 3 žloutky. Z bílků ušleháme pevný sníh, k němuž přidáme cukr. Jemně promícháme čokoládu s bílky, rozdělíme do pohárů a podáváme ledově.

Karamelová poleva

200g kostkového cukru, 2dl vody.

Cukr necháme mírně nasáknout vodou a zahříváme bez míchání, pouze občas pohybuje nádobou, aby bylo teplo pravidelně rozloženo. Když se cukr zabarví dozlatova, stáhneme nádobu z ohně a zvolna po troškách přidáváme vodu, aby se nevytvořily žmolky. Znovu přistavíme na oheň a mícháme. Směs musí být tekutá.

Polevu (studenou nebo teplou) používáme k polítku vanilkové nebo kávové zmrzliny, různých moučníků, ovocných dezertů i pudinků. Lze ji uchovat po dobu 3 týdnů v uzavřené láhvi v chladu.

Tříbarevný krém

5 vajec, 1 litr mléka, 125g čokolády na vaření, lžičce rozpustné kávy, 50g mouky, 50g másla, balíček vanilkového cukru, 250g moučkového cukru.

Mléko uvedeme do varu. V jiné nádobě necháme ve vodní lázni rozpustit čokoládu, k níž jsme přidali 2 lžičky vody. V misce smícháme cukr s moukou, se dvěma celými vejci a třemi žloutky. Zvolna ředíme vroucím mlékem za stálého míchání tak, aby se netvořily žmolky. Poté směs přelijeme do kastrolku, který přistavíme na mírný oheň a za stálého míchání necháme pouze přejít varem. Odtáhneme z ohně, přidáme kousky másla a promícháme. Potom rozdělíme krém na tři části. První ochutíme rozpuštěnou čokoládou, do druhé přidáme kávu rozpuštěnou ve lžici teplé vody a do třetí sáček vanilkového cukru. Po každé důkladně promícháme. Do mísy současně nalijeme všechny tři druhy krémů – nesmíchají se. Necháme vychladit a podáváme studené.

Podle publikace Francouzská kuchyně

JJ



FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ

OVOCNÉ DEZERTY, PĚNY A KRÉMY

OVOCNÉ DEZERTY, PĚNY A KRÉMY

Banány Josefina

4 banány, 6 vajec, 6 dl mléka, 40 g cukru, špetka soli, trochu tlučené vanilky, citronová kůra, lžička másla.

Banány oloupeme a nakrájíme na 2 až 3 cm dlouhé kusy. Vejce rozkvedláme a smícháme je s mlékem, cukrem solí, tlučenou vanilkou a nastrouhanou citronovou kůrou. Mělkou zapékací misku vymažeme máslem a vlijeme do ní vaječnou směs. Na její povrch pak kolmo zapícháme kousky banánu. Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a zapečeme (cca 20–30 minut) tak, aby směs zrosolovatěla a nebyla tuhá. Podáváme teplé i vychlazené.

Broskve bílá paní

4 kolečka ananasu, 4 půlky kompotovaných broskví, 2 lžíce rumu, šlehačku, ½ litru vanilkové zmrzliny.

Plátky ananasu dáme do misky, pokapeme rumem a necháme macerovat, Zmrzlinu rozdělíme do čtyř pohárů, navrchu uhladíme, na ni vložíme po kolečku ananasu, doprostřed něhož dáme po půlce broskve, vyklenutou částí nahoru. Nakonec ozdobíme šlehačkou.

Broskve ve víně

8 broskví, ½ litru červeného vína, 500 g moučkového cukru, skořice.

Broskve ponoříme na několik sekund do vroucí vody, necháme okapat a potom vložíme do studené vody. Do patřičně velkého kastrolu nalijeme víno, přidáme ¼ litru vody, cukr, skořici a uvedeme do varu.

Broskve oloupeme, vypeckujeme a rozkrájíme na čtvrtiny. Vložíme je do vroucí směsi vody s vínem a na mírném ohni vaříme 10 minut. Rozdělíme je do misek nebo pohárů a přelijeme vínovou šťávou. Podáváme vlažné nebo vychlazené.

Citronový dezert

8 žloutků, 250 g cukru, ½ litru mléka, 1,5 dl citronové šťávy, 1,5 dl pomerančové šťávy, 6 plátků želatiny (event. želatina v prášku), 100 g šlehačky, 2 dl meruňkového želé (viz níže), 2 dl neslazené pomerančové šťávy.

Z cukru zředěného vodou připravíme světlý karamel (předpis vpředu u receptu Pečená jablky s karamellem). Vmícháme ovocné pyré a několik minut společně povaříme. Z bílků ušleháme pevný sníh, spojíme s ovocnou směsí a vlijeme do formy, kterou jsme vymastili máslem a vysypali cukrem. Ve středně teplé troubě pečeme 20 minut. Po této době pokrm z trouby vyjmeme, pocukrujeme a ještě chvilku dáme do trouby zkaramelizovat.

Ovocné pyré

Připravíme tak, že ovocnou dužninu rozemeleme, přidáme cukr, (na 100 g ovoce 50 g cukru) a lžici citronové šťávy.

Anglický krém

1 litr mléka, 6 žloutků, 150 g krystalového cukru, 1 rozkrojená vanilka.

Žloutky dáme do mísy, vmícháme k nim cukr a dřevěnou stěrkou třeme do pěny.

Mléko svaříme s vanilkou, kterou posléze vyjmeme, a vroucí mléko za stálého míchání přiléváme k žloutkové směsi. Přelijeme do kastrolu a opět za stálého míchání necháme na mírném ohni zhoustnout. Krém je hotový tehdy, když všechna pěna z povrchu zmizí a směs se chytá vařečky.

Pozor – krém nesmí dostoupit k bodu varu, jinak by se srazil. Ihned přelijeme do chladné nádoby.

Citronový krém

1 větší citron, ¾ litru mléka, 3 vejce, lžíce mouky, 150 g moučkového cukru, 50 g mletých mandlí.

Citron dobře kartáčkem a horkou vodou omyjeme, kůru jemně nastrouháme a šťávu vymačkáme. Do kastrolku nalijeme mléko, přidáme nastrouhanou citronovou kůru a uvedeme do varu. Mezitím rozklepneme vejce a žloutky oddělíme od bílků. V jiné nádobě ušleháme žloutky jako na omeletu a za stálého míchání přisypeme mouku. Pak přidáme cukr, citronovou šťávu, nastrouhané mandle a prudce všleháme 3–4 lžíce vroucího mléka. Kastrol s vřelým mlékem odtáhneme z ohně, přidáme žloutkový krém a společně na mírném ohni za stálého míchání necháme zhoustnout. Krém nalijeme do mísy a podáváme vychlazený.

Cukrářský krém

1 litr mléka, 2 celá vejce, 4 žloutky, 150 g cukru, 125 g hladké mouky, příchut' podle výběru (vanilka, líkér, káva, kakao), 50 g másla.

Půlky kompotovaných meruněk necháme okapat a rozdělíme do misek. Do našlehaného tvarohu postupně přidáváme šlehačku a společně dobře prošleháme. Krém pak upravujeme do misek s meruňkami a povrch ozdobíme na nudličky nakrájenými opraženými mandlemi. Podáváme dobře vychlazené.

Meruňky Condé

150 g rýže, ¾ litru mléka, balíček vanilkového cukru, sůl, 2 vejce, 125 g cukru, 20 g másla, 1 sklenice meruňkového kompotu, 2 lžičky meruňkové zavařeniny, několik kandovaných třešní.

Omytou rýži povaříme ve vroucí vodě 2 minuty, slijeme a necháme okapat. Osolené mléko s vanilkovým cukrem uvedeme do varu a vsypeme do něj rýži. Společně znovu uvedeme do varu a potom vaříme přikryté na slabém ohni doměkka. Rozklepneme vejce a bílky dáme stranou. Hotovou rýži stáhneme z ohně a prudce do ní vmícháme nejprve cukr a potom žloutky. Hmotou naplníme máslem vymaštěnou dortovou formu a pečeme v předehřáté troubě ve vodní lázni 20 minut. Ve formě potom necháme do vychladnutí. Mezitím z kompotu odebereme asi 12 polovin meruněk, které necháme okapat. Meruňkovou zavařeninu s 1 lžičí šťávy z kompotu za stálého míchání prohřejeme a prolisujeme přes síto. Vychladlý rýžový koláč zdobíme meruňkami, kandovanými třešněmi a nakonec přelijeme prolisovanou zavařeninou. Podáváme vychlazené.

PĚNY A KRÉMY

Ovocná pěna

3 vejce, trochu soli, 500 g ovoce (třešně, jahody, meruňky), 100 g moučkového cukru.

Ovoce rozmělníme – umeleme nebo rozmixujeme. Bílky oddělíme od žloutků a žloutky ušleháme s cukrem do pěny. Přidáme rozmělněné ovoce a vše společně za stálého míchání necháme na velmi mírném ohni zhoustnout – směs nesmí vřít. Bílky se špetkou soli ušleháme na pevný sníh, který jemně vmícháme do ovocné hmoty. Rozdělíme do pohárů, ozdobíme kouskem ovoce vcelku a před podáváním dobře vychladíme.

Ovocné suflé s karamellem

250 g cukru, 200 g ovocného pyré z jakéhokoliv ovoce (předpis viz níže), 5 bílků, máslo a cukr na vymaštění a vysypání formy.

Žloutky ušleháme s cukrem do pěny. Mléko uvedeme do varu a postupně přiléváme ke žloutkové pěně. Přidáme ještě citronovou a pomerančovou šťávu. Nádobu se směsí přistavíme na oheň (do vodní lázně, která však nesmí vřít) a za stálého míchání necháme zahouznout. Jakmile krém ulpívá na lžici, odtáhneme jej z ohně. Želatinu, kterou jsme nejméně 15 minut nechali bobtnat ve studené vodě, vmícháme do horkého krému. Nakonec do mírně prochládlého krému vmícháme šlehačku. Směsí naplníme bábovkovou formu slabě vymaštěnou olejem a necháme pokud možno přes noc v chladu. Aby se dezert dobře vyklopil, ponoříme formu na chvilku do horké vody. Podáváme s meruňkovým želé, zředěným neslazenou pomerančovou šťávou.

Meruňkové želé

10 meruněk (čerstvých nebo kompotovaných), sklenka vody, 100 g cukru, kousek vanilky.

Meruňky nakrájené na kousky uvedeme s vodou a cukrem do varu. Společně s vanilkou podusíme. Vanilku odstraníme a směs rozmixujeme.

Hruškový dezert s čokoládovým krémem

7 dl bílého vína, 100 g moučkového cukru, 4 hrušky, 250 g čokolády na vaření, 50 g rozinek, 50 g lískových oříšků.

Troubu předehřejeme na střední stupeň. Víno nalijeme do vhodné nádoby a přidáme k němu cukr. Hrušky oloupeme, ale ponecháme jim stopku. Ponoříme je pak do nádoby s vínem tak, aby v něm stály, a v troubě za občasného přelévání dusíme 15 až 20 minut. Čokoládu rozlámeme na kousky. Když jsou hrušky hotové, necháme je okapat a naskládáme na hlubší misky. Rozinky dáme nabobtnat do vína, v němž jsme dusily hrušky, a přidáme čokoládu, kterou za stálého míchání necháme na mírném ohni rozpustit. Hrušky přelijeme čokoládovým krémem s rozinkami a posypeme nasekanými ořechy. Podáváme vychlazené.

Hrušky s čokoládovou polevou a zmrzlinou

4 hrušky, 1 citron, ½ litru vody, 250 g cukru, lusk vanilky.

Čokoládová poleva: 250 g čokolády na vaření, 4 lžičky vody, 50 g másla, 100 g smetany, 8 kopečků jahodové zmrzliny.

Hrušky oloupeme a pokapeme citronem. V sirupu z vody, cukru a vanilky je dusíme doměkka a v sirupu necháme vychladnout. Čokoládu rozlámeme

do kastrolku na kousky, přilijeme vodu a na mírném ohni necháme rozpustit. Přidáme máslo a smetanu. Vychladlé hrušky rozkrájíme na plátky, rozdělíme na talířky spolu s kopečky jahodové zmrzliny a přelijeme horkou čokoládovou polevou. Ihned podáváme.

Valentinské jablečné pyré

3 větší jablka, 15 až 20 dětských piškotů, 2 hřebíčky, špetka skořice, půl citronu. Několik bobulí hroznového vína, několik oříšků, strouhaná čokoláda.

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na hrubší kostky. Dáme do kastrolu spolu se skořicí a hřebíčky, zalijeme trochu vodou, přidáme dětské piškoty a na mírném ohni dobře promícháme tak, aby vznikla kompaktní hmota. Rozdělíme do misek, pokapeme citronovou šťávou a ozdobíme hroznovým vínem, oříšky a nastrouhanou čokoládou. Podáváme dobře vychlazené.

Pečená jablka s karamellem

1 kg jablek, 30g másla, 30g cukru, 80g cukru na karamel, 1 dl šlehačky, 30g mandlí, půl citronu.

Piškot pod jablka: *2 vejce, 60g cukru, 60g hladké mouky, 5g másla na plech.*

Omytá jablka zbavíme jádřinců a vzniklé otvory naplníme cukrem s máslem a upečeme v troubě skoro doměkka. Z cukru připravíme karamel, který dobře povaříme, aby měl potřebnou hustotu a upečená jablka jím stejnoměrně přelijeme. Z vajec, mouky, cukru a másla upečeme na plechu piškotový plát, ze kterého tvořítkem vypichujeme kolečka. Pokapeme je citronovou šťávou, na každé vložíme jablko, do jeho středu nakapeme šťávu zbylou po pečení jablek, ozdobíme šlehačkou, praženými mandlemi a podáváme.

Karamel: cukr dáme do kastrolku, nepatrně zalijeme vodou a necháme rozpustit. Rozpuštěný cukr přistavíme na oheň a zahříváme. Při vaření se cukr usazuje na stěnách nádoby – je proto zapotřebí ho stále stírat. Cukr houstne a nakonec se zbarví do světlehněda. To je okamžik, kdy je nutno stáhnout jej z ohně – jinak by se připálil.

Jablečný dezert s rozinkami

1 kg jablek, 1 citron, 1 lžice škrobové moučky, 100g cukru, balíček vanilkového cukru, 30g másla, 6 vajec, hrst rozinek, strouhanka.

Jablka oloupeme a zbavíme jader. Rozkrájíme na kousky a s citronovou šťávou v malém množství vody podusíme doměkka. Rozmačkáme je a s přidáním škrobové moučky necháme na mírném ohni vysmahnout. Přidáme cukr, vanilkový cukr, máslo a rozinky. Po vychladnutí vmícháme celá vejce. Hmotou naplníme formu, kterou jsme vyložili alobalem, vymastili a vysypali strouhankou. Pečeme ve středně teplé troubě ve vodní lázni 40 minut.

Nadýchaná jablka

4 větší jablka, 150g jemného krystalového cukru, 3 bílky, 1 dl jablečného likéru, 25g jemného krystalového cukru, 20g másla, trochu skořice a soli.

Jablka rozkrojíme na polovinu a lžičkou opatrně vyjmeme dužninu tak, aby jí po okrajích trochu zbylo a abychom nepoškodili slupku. Jádřince odstraníme. Čistou dužninu pak dáme do kastrolu s 1-2 lžícemi vody a přikryté dusíme na mírném ohni asi 10 minut. Přidáme krupicový cukr se skořicí a za stálého míchání necháme směs vysušit – vznikne nám hladká souvislá hmota. Od-táhneme z plamene a necháme vychladnout. Vnitřek každého rozkrojeného jablka svlažíme lžičkou alkoholu, jehož zbytek vmícháme do vlažného jablečného pyré. Bílky osolíme a ušleháme pevný sníh, který jemně vpracujeme do jablečné kaše. Hmotou pak plníme půlky jablek, které naskládáme do máslem vymaštěného pekáčku, posypeme krystalovým cukrem a pečeme v horké troubě 10 minut. Ihned podáváme.

Malinové topinky

12 plátek veky, 150g moučkového cukru, 200g másla, 200g šlehačky, 300g malin.

Z plátků veky odkrojíme kůrku, potřebujeme je částí másla a bohatě posypeme cukrem. Zbytek másla rozehrějeme na pánvi, co níž vložíme plátky veky neomaštěnou a nepocukrovanou stranou dolů. Zmírníme oheň, pánev přiklopíme a zvolna pečeme 2-3 minuty. Potom stáhneme z ohně a necháme ještě chvíli zakryté, aby se z cukru na povrchu vytvořila sklovitá vrstva. Na podávací mísu pak dřevěnou špachtlí přesuneme opečené plátky, na jejichž povrch navršíme pocukrované maliny a doplníme lžící šlehačky.

Meruňky po selsku

Sklenice meruňkového kompotu, 200g šlehačky, 250g měkkého tvarohu, 75g mandlí.