

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Želatinu pokropíme asi 6 lžícemi studené vody a necháme nabobtnat v šálku. Ušleháme smetanu. K žloutkové pěně přidáme kůru z citronu a šťávu. Želatinu necháme v horké vodní lázni rozpustit a přidáme k žloutkům. Ušleháme tuhý sníh z bílků, smícháme se žloutky a naпослед přidáme větší polovinu ušlehané smetany. Dáme do hlubší mísy ztuhnout. Před podáváním ozdobíme zbylou šlehačkou, oslazenou lžičkou cukru a loupánými nakrájenými opraženými mandlemi.

ŠVÉDSKO

Jahodový krém

300g zahradních jahod, 250g cukru, 25g želatiny, 1/8l smetany ke šlehání.

Jahody protřeme sítem a smícháme s cukrem a želatinou rozpuštěnou v horké vodě. Nádobu s krémem dáme na led a krém mícháme, až začne houstnout. Potom vmícháme šlehanou smetanu a necháme u ledu ztuhnout. Vyklopený krém zdobíme jahodami.

ŠVÝCARSKO

Vinná pěna

1/2 l bílého vína, 100 až 120g cukru, 4 žloutky, 1 vejce.

Všechny přísady smícháme dohromady a šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Hned podáváme.

TURECKO

Medový krém

6 lžic medu, 4 vejce, 1/8l ušlehané smetany.

Oddělíme bílky od žloutků. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do kastrolku dáme med, žloutky a šleháme na ohni do zhoustnutí. Potom smícháme žloutkový krém se sněhem a se šlehačkou. Podáváme vychlazený.

UKRAJINA

Tvarohová babka (nákyp)

750g tvarohu, 5 vajec, 75g cukru, 75g hrozinek, 50g másla, 25g strouhanky, vanilkový cukr, špetka soli.

Zapékací mísu vymastíme máslem a vysypeme strouhankou. V míse utřeme cukr a žloutky s malým množstvím soli do pěny. Dále přidáme tvaroh, hrozinky a vše zamícháme. Na závěr ušleháme tuhý bílkový sníh. Takto připravenou hmotu vložíme do zapékací mísy a zvolna 60 minut pečeme ve slabě vyhřáté troubě.

JJ



JAK SE MLSÁ V EVROPĚ

ANGLIE**Nugát**

540g moučkového cukru, 1 plechovka kondenzovaného slazeného mléka, 500g pokrmového tuku, 2 lžičce kakaa, 1/16 l vody, vanilková trest.

Do kastrolku vložíme všechny přísady a na teplé plotně mícháme, až se cukr úplně rozpustí. Směs přivedeme do varu a občas ji zamícháme. Nugát je uvařený, když se dá z malého množství uhníst měkká kulička. Nugát sundáme s ohně a propracováváme vařečkou tak dlouho, až začne houstnout. Pak ho nalijeme do vymazané čtverhranné formy. Jakmile se dá nugát dobře krájet, pokračujeme ho na čtverečky. Nesmíme čekat na úplné ztuhnutí, protože by se drobil.

BELGIE**Krém s piškoty pro labužníky**

Asi 20 dětských piškotů, 3 lžičce meruňkové zavařeniny, 1 malá konzerva ananasu, 1/4 l smetany ke šlehání, 1 lžička moučkového cukru, asi 10 opražených mandlí.

Krém: 1/4 l mléka, 3 žloutky, 100g cukru, 2 lžičce rumu, asi 15g želatiny.

Mléko, cukr a žloutky šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Potom odstavíme s ohně a přimícháme želatinu, rozpuštěnou v troše vlhčí vody a rum. Hlubokou skleněnou mísu vyložíme půlenými piškoty a pokapeme je trochou šťávy z ananasu. Na ně dáme kousky zavařeniny, přelijeme polovinou krému, necháme poněkud ztuhnout a poklademe zbylými piškoty, ananasem a džemem. Druhou polovinu krému na povrchu urovnáme, necháme ztuhnout a ozdobíme ušlehanou smetanou, kousky ananasu a mandlemi.

BOSNA A HERCEGOVINA**Paluza**

250g borůvek (třešní, višni, meruňk, rybízu), 100g cukru, 2 lžičce škrobové moučky, 4 dl vody, 100g jader vlašských ořechů nebo mandlí.

Očištěné ovoce zalijeme studenou vodou a uvedeme do varu. Zvlášť v troše vody rozmícháme škrobovou moučku. Když se voda s ovocem začne vařit, zavaříme do ní rozmíchanou moučku a vaříme ještě asi 5 minut. Hotovou paluzu rozlijeme do misek, necháme vychladit a ztuhnout a posypeme ji umletými ořechy nebo mandlemi.

BULHARSKO**Banány s čokoládou**

4 banány, 1/4 l šlehané smetany, 1 lžička moučkového cukru, asi 50g čokolády na vaření.

Banány podélně rozkrojíme a položíme na ploché skleněné talířky. Do oslazené šlehané smetany zašleháme polovinu nastrouhané čokolády a navrstíme na banány. Posypeme ji hustě zbylou nastrouhanou čokoládou. Dáme vychladit do ledničky a podáváme studené.

Oloupaná jablka nakrájíme na dílky a dusíme s trochou vody, cukrem, hřebíčkem a citronovou kůrou pod poklicí do měkka. Odlijeme trochu šťávy a po vychlazení do ní přidáme želatinu rozpuštěnou v horké vodě. Ostatní šťávu a jablka prolisujeme sítí nebo ušleháme metlou. Jakmile želatina změkne, rozpustíme ji na mírném ohni a procedíme do kaše. Želé necháme vychladnout v malých formičkách vypláchnutých studenou vodou. Před vyklopením pokryjeme formičky utěrkou namočenou v horké vodě.

SLOVENSKO**Rychlá tvarohová pěna**

250g měkkého tvarohu, 2,5dl mléka, 1 vanilkový cukr, 80g práškového cukru, 100g malin (jahod, borůvek).

Měkký tvaroh, mléko, vanilkový a práškový cukr dáme do mixéru rozmixovat. Polovinu tvarohové pěny vyjmeme, do pěny zbylé v mixéru přidáme větší část malin (jahod, borůvek) a opět mixujeme. Do kompotových misek dáme nejprve bílou tvarohovou pěnu, na ni rozdělíme malinovou pěnu a povrch ozdobíme zbylými malinami.

SLOVINSKO**Jáhelník se švestkami**

500g sušených švestek, 300g jáhel, 2dl sladké smetany (nebo 2 lžičce másla a strouhaná houska), 2l vody, cukr.

Sušené švestky opláchneme a dáme vařit do vody. Když trochu změknou, přidáme k nim propláchnuté a spařené jáhly, osolíme je a uvaříme doměkka. Omastíme buď smetanou nebo rozehřátým máslem s osmaženou strouhanou houskou. Pocukujeme podle chuti.

SRBSKO**Mandlové preclíčky**

20g mouky, 20g moučkového cukru, 4 vejce, 20g mandlí.

Mandle spaříme, oloupeme, umeleme a smícháme s cukrem, moukou a 3 celými vejci. Vypracujeme těsto a děláme z něho preclíčky v průměru 3 až 4 cm, pomazeme je rozšlehaným vejcem, posypeme vanilkovým cukrem a pečeme na mírném ohni.

ŠPANĚLSKO**Citronový krém**

4 vejce, 180g moučkového cukru, 2 menší citrony, 10g želatiny, 1/2 l šlehačky, 50g mandlí.

RAKOUSKO**Hrušky s čokoládou**

8 půlek velkých hrušek, 1 lžíce malinové marmelády, ¼ l smetany ke šlehání, 1 lžička moučkového cukru, asi 50g čokolády (nebo 1 lžíce kaka, jako ořech másla, 1 lžíce moučkového cukru).

Z hrušek vykrojíme jádřince a do jamek po nich dáme marmeládu. Hrušky položíme oblou stranou vzhůru na skleněné talířky. Rozehřejeme čokoládu nebo smícháme nahřáté máslo s cukrem a kakaem. Oslazenou šlehanou smetanu navršíme na hrušky a ozdobně ji mramorujeme tekutou čokoládou.

RUMUNSKO**Šodó**

6 žloutků, 5 vrchovatých lžic cukru, 1 l plnotučného mléka, 6 lžiček rumu.

Žloutky ušleháme s cukrem do husté pěny, za stálého míchání postupně přiléváme horké mléko, přidáme rum, nalijeme do šálků a ihned podáváme.

RUSKO**Povidlanka**

250g švestkových povidel, 2-3 vejce, 25g cukru, 100g vlašských ořechů nebo mandlí, 25g másla, 100g krupice, rum, koňak nebo dezertní víno.

V hlubší míse utřeme do pěny žloutky a cukr, přidáme povidla, alkohol, část krupice a vše dobře promícháme. Závěrem vmícháme tuhý bílkový sníh. Těsto vlijeme do máslím vymaštěné a krupicí vysypané formy. V troubě upečeme dozlatova.

ŘECKO**Jahodový dezert**

250g jahod, ½ l mléka, 1 žloutek, 50g másla, 1 sáček vanilkového pudingového prášku (asi 50g), 4 lžíce slazeného kondenzovaného mléka.

Pudingový prášek a žloutek rozmícháme ve studeném mléce a šleháme na mírném ohni, od boru varu povaříme asi půl minuty. Potom přidáme kondenzované mléko a máslo, dobře rozmícháme, a jakmile se máslo rozpustí, odstavíme pudink s plotny a dáme částečně zchladnout. Na dna kompotových misek dáme po lžici rozpůlených jahod a na ně nalijeme pudink proložený jahodami. Doplňme pudinkem a povrch ozdobíme jahodou.

SKOTSKO**Jablečné pyrě**

Asi 750g jablek, šálek vody, 2 lžíce cukru, 2 hřebíčky, citronová nebo pomerančová kůra, 20g želatiny.

DÁNSKO**Zmrazený moučník**

150g drobtů z piškotů, 50g másla, 50g cukru, 1 pomeranč, 2 vejce, 50g mandlí.

V kastrolku na teplé plotně ušleháme žloutky s polovinou cukru a lžičkou nastrouhané pomerančové kůry. Po zhoustnutí odstavíme a vychladíme. Máslo utřeme s druhou polovinou cukru, přidáme ušlehané žloutky, šťávu z pomeranče a piškotové droby. Nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z 2 bílků a podélně nakrájené, lehce opražené mandle. Krémem naplníme formu a dáme zmrazit. Připravujeme den před podáním. Před vyklopením přitiskneme na formu zespodu utěrku namočenou v horké vodě a moučník vyklopíme.

FRANCIE**Citronový krém**

150g cukru, asi ¾ l mléka, 5 vajec, 2 citrony.

Do mísy vyklepeme 2 vejce, přidáme 3 žloutky, cukr a šleháme. Mléko svaříme s citronovou kůrou a vařící nalijeme na ušlehaná vejce. Pěnu, která se na povrchu utvoří, sebereme. Krém vlijeme do malých formiček a dáme vařit ve vodní lázni. Voda se nesmí prudce vařit, před vyklopením na mísu necháme několik hodin vychladnout.

GRUZIE**Gozinaki**

200g jader vlašských ořechů, 200g medu, 40g moučkového cukru.

Ořechy lehce opražíme na pánvi a nakrájíme na menší kousky. Med zahřejeme tak, aby se kapka neroztékala na talíři. Potom vysypeme do medu ořechy a vaříme dál za stálého míchání. Přidáme cukr. Přestaneme míchat a vařit teprve tehdy, když ucítíme vůni karamelizace. Horkou hmotu vylijeme na vodou pokropaný alobal na vále a mokřým válečkem rozválíme na 1cm silný plát. Po vychladnutí nakrájíme na čtverečky, které v suchém prostředí usušíme.

HOLANDSKO**Smažená jablka s čokoládou**

5 středně velkých jablek, 2 vejce, 1 dl mléka, 50g oleje, 150-180g polohrubé mouky, ½ balíčku vanilkového cukru, sůl, olej na smažení, 100g čokolády, 50g hladké mouky, likér, ořechy.

Do mísy vlijeme mléko, přidáme vejce, vanilkový cukr, špetku soli, 50g oleje a polohrubou mouku. Vše zvolna zamícháme. Těsto musí být o něco hustší, než je na palačinky. Jablka oloupeme, vyjmeme jádřince, nakrájíme je na silnější plátky, obalíme v hladké mouce a namáčíme do připraveného těstíčka. Na pánvi nahřejeme olej a jablka namočená v těstíčku usmažíme dozlatova.

Ještě teplá smažená jablka naklademe na talíř a bohatě posypeme strouhanou čokoládou. Můžeme ještě pokapat likérem a doplnit oříšky.

CHORVATSKO

Jablečné bonbóny

500g cukru, 1000g jablek, 2dl vody, 1 pomeranč, 50g mandlí, moučkový cukr na obalení.

Cukr svaříme s vodou na hustší sirup, přidáme oloupaná, jádřinců zbavená a nastrouhaná jablka, promícháme, do směsi vymačkáme šťávu z pomeranče a nastrouháme kůru. Vaříme za stálého míchání, dokud hmota nezačne houstnout. Potom ji odstavíme s ohně a vmícháme spařené, oloupané a podélně nakrájené mandle. Tvarujeme kulaté nebo podlouhlé bonbóny, každý obalíme v moučkovém cukru a rozložíme na papír, aby proschly.

ITÁLIE

Kávový puding

200g mandlí, 200g cukru, 200g másla, 5 žloutků, 200g nastrouhané čokolády, 0,1l rumu, 0,1l silné černé kávy, likér na vypláchnutí formy.

Mandle spaříme, oloupeme, roztlučeme v hmoždíři s 1 lžící cukru a 1 lžící vody. V misce utřeme do pěny máslo, žloutky a zbývající cukr. Přidáme mandle, nastrouhanou čokoládu, rum a přecezenou silnou černou kávu. Hmotu upravíme do formy vypláchnuté likérem a dáme do chladničky na 12 hodin ztuhnout.

IRSKO

Čokoládový krém

2 vejce, 6 lžíc cukru, 2 lžice kaka, 4 lžice vody, 1 lžice granulované želatiny, 2 lžice horké vody, 1/8l sladké smetany, cca 200g hroznového vína nebo jiného ovoce.

Žloutky šleháme s cukrem, kakaem a 4 lžicemi vody ve vodní lázni do zhoustnutí. Přidáme želatinu rozpuštěnou ve 2 lžících horké vody. Odstavíme s ohně, postavíme do studené vody a šleháme do vychladnutí. Přidáme smetanu a ještě šleháme. Do zcela vychladlé směsi zamícháme velmi pevný sníh. Dáme do ledničky, občas vyjme a jemně promícháme. Do pohárků dáme bobule vína. Jakmile směs tuhne, naplníme pohárky, uhladíme, ozdobíme hrozny a dáme dochladit.

MAĎARSKO

Syrová jablečná kaše

75g jablek, cukr podle potřeby, 20g jader z vlašských ořechů, 1 citron.

Omytá neloupaná jablka zbavená okvěti, stopek a jádřinců namixujeme nebo nastrouháme na struhadle, pokapeme citronovou šťávou a smícháme s jemným cukrem. Vložíme je do skleněných vychlazených misek, posypeme nasekanými ořechy a hned podáváme. Můžeme je polít sladkou smetanou, která chrání povrch před oxidací.

MOLDAVSKO

Gogoše

240g hladké mouky, 150g másla, 100g moučkového cukru, 4 menší žloutky, 1 vejce, sekané ořechy, marmeláda.

Žloutky utřeme s máslem a cukrem do pěny, přidáme mouku a dobře promícháme. Těsto dáme na vál, kde je ještě propracujeme. Vyválíme na 1 cm silnou placku, ze které vykrajujeme tvořítkem kolečka. Dáváme je na vymaštěný plech a uprostřed každého uděláme důlek. Gogoše potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme nasekanými ořechy. Upečeme ve středně rozehřáté troubě. Do důlků ještě horkých gogošů dáme trochu marmelády.

NĚMECKO

Jablečné pyré

1000g nakyslých jablek, cukr podle potřeby, citronová kůra nebo kousek skořice nebo vanilky.

Dobře omytá jablka zbavená okvěti, stopek a jádřinců, nakrájíme na dílky a v malém množství vody do měkka uvaříme. Propasírujeme je jemným sítem nebo je rozmixujeme, přisladíme podle potřeby a chuť ještě upravíme nastrouhanou citronovou kůrou nebo vanilkou. Chceme-li příchut skořicovou, vaříme kousek celé skořice s jablky před prolisováním. Podáváme dobře vychlazené, popř. zdobíme šlehanou smetanou nebo jako dezert sušenkou. Samotné pyré můžeme podávat také jako přílohu k bílému masu.

POLSKO

Malinový rosol

400g malin (jahod, rybízu), 1/2 l vody, 150-200g cukru, 20g želatiny, 1/4 l šlehané smetany, lžice cukru.

Ovoce rozmačkáme, vložíme do plátěného sáčku a vytlačíme šťávu. Zbytek zalijeme převařenou teplou vodou a znovu vytlačujeme. Želatinu dáme do studené vody nabobtnat, vytlačíme z ní vodu a rozpustíme ji v několika lžících horké vody. Potom ji smícháme se šťávou a přidáme cukr podle chuti. Rosol vlijeme do formy a zchladíme. Před podáváním ovineme formu utěrkou namočenou v horké vodě, rosol vyklopíme na plochou misku a ozdobíme šlehanou smetanou. Podáváme s křehkým sladkým pečivem.

PORTUGALSKO

Slazený meloun

1 ananasový meloun, cukr podle potřeby, 1 lžice třešňovice, 2 lžice pomerančové nebo citronové šťávy.

Meloun oloupeme, jádra a vlákna odstraníme a nakrájíme jej na tenké plátky. Posypeme cukrem, pokapeme příchutěmi a necháme vychladit.