

Jak jsme si osladili konec školního roku

V naší učebnici němčiny (Schritte international 3) jsme četli článek s názvem „nebezpečně sladké“, který pojednával o sladkých specialitách německy mluvících zemí. Někteří z nás pečlivě nastudovali originální recepty v němčině a sladké speciality se rozhodli připravit pro své spolužáky. Pochutnali jsme si např. na Schwarzwaldském třešňovém dortu, Frankfurtském věnci, ...



Abyste si i vy mohli na těchto sladkých německých specialitkách pochutnat, nabízíme vám recepty v češtině ☺ A za celou 2. C vám přejeme dobrou chuť.

Schwarzwaldský třešňový dort

(Simona Prachařová)

Kakaový korpus

6 vajec
200 g cukru krupice
140 g hladké mouky
50 g kaka
50 g másla

Třešňová/višňová náplň

1 lahev kompotovaných třešní/višní
50 g cukru krupice
25 g kukuřičného škrobu
1 lžice třešňovice – není nutné

Šlehačka

800 g smetany ke šlehání 40% (4 kelímky)
4 lžice cukru moučka



1. Korpus: Nejdříve si ušleháme vajíčka. Poté k nim postupně přidáme cukr, šleháme, dokud nezískáme krásnou pěnu. Poté k pěně přidáme mouku s kakaem. Když jsou vejce ušlehaná, prosejeme na ně přes síto první polovinu mouky s kakaem a stěrkou jemně vmícháme. Nakonec pomalu vléváme rozpuštěné máslo. Hladké těsto dáme do formy, jejíž dno je vyložené papírem na pečení. Pečeme při cca 175°C asi 30-40 minut. Poté necháme zcela vychladnout, korpus zabalíme do potravinové fólie a uložíme do druhého dne.
2. Třešňová náplň: Kompot vyklopíme na cedník, šťávu z nich zachytíme a odměříme si z ní 250 ml, které budeme potřebovat. Z těchto 250 ml si trochu odlijeme do skleničky a smícháme se škrobem. Zbytek šťávy spolu s cukrem přivedeme k varu. Když začne šťáva vřít, za stálého míchání vlijeme škrobovou směs a mícháme dál, dokud

nezhoustne, pak odstavíme. Do horkého základu vmícháme okapané třešně. Necháme chladnout, občas promícháme, a když je náplň vlažná, vmícháme třešňovici.

3. Šlehačka: Smetanu a cukr moučku vyšleháme dotuha.
4. Dortový korpus rozřízneme na tři stejně silné pláty. Každý plát pokropíme třešňovicí nebo vodou s cukrem. Na spodní plát nanese třešňovou náplň. Plát dáme na chvíli do lednice. Poté náplň přiklopíme druhým plátem. Nanese opět vrstvu šlehačky, rozetřeme a přiklopíme posledním plátem. Celý dort obmažeme šlehačkou. Poslední zbytek šlehačky dáme do sáčku a nanese po obvodu větší pusinky.

Frankfurtský věnec

(Veronika Štursová)

Na těsto:

- 5 Vajec
- 250 g Cukru
- 250 g Mouky
- 125 ml Vlažné vody
- 125 ml Oleje
- 1 Prášek do pečení
- 1 Vanilkový cukr
- 1 špetka soli

Na krém:

- 1 Vanilkový puding
- 375 g Máslo (pokojevé teploty)
- 7 PL Cukru
- 300 ml Mléka
- 1 panák Rumu nebo vaječného koňak

K tomu:

- 200 g Lískových oříšků (mandlí), nasekané
- 200 g Cukru
- 2 PL Másla
- Kyselá marmeláda
- Třešňový (višňový) kompot

Postup:

Vajíčka rozdělíme. Žloutky vyšleháme do pěny s cukrem, vanilkovým cukrem a vodou, poté přimícháme olej. Pomalu přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a sníh z vyšlehaných bílků. Těsto nalijeme na vysypaný plech nebo vyložený pečícím papírem. Dáme péct do trouby předehřáté na 180°C asi na 30 minut.



Na máslový krém si nejdříve uvaříme pudink z mléka, pudinkového prášku a cukru, přidáme rum nebo vaječný likér. Necháme vychladnout, občas promícháme, aby se netvořil škraloup. Pudink vyšleháme spolu s máslem.

Na „Krokant“ si nasekáme oříšky. Cukr rozpustíme na pánvičce s trochou vody a máslem a přidáme oříšky. Směs necháme vařit a za stálého míchání vyvaříme vodu a necháme zkaramelizovat cukr do hněda. Vychladlý korpus přepůlíme, namažeme částí krému, poklademe třešněmi (višněmi) nebo potřeme marmeládou. Přiložíme horní díl, který také namažeme krémem, posypeme krokantem a ozdobíme dle libosti zbylým krémem. Hotový dort uložíme do chladu.

Linecký dort

(Denisa Moláková)

Ingredience:

250 g Mouky
200 g Mandlí
150 g Práškového cukru
150 g Másla
1 Vejce
300 g Rybízové marmelády
10 g Prášku do pečiva
Špetka Skořice, citronové kůry,
vanilky



Postup:

1. Zpracujeme máslo s cukrem. Poté přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva, vajíčko, namleté mandle, koření a důkladně vše spojíme.
2. Těsto uložíme do chladničky a necháme odpočívat. Poté si ho rozdělíme na čtvrtiny. Tři čtvrtiny rozválíme na asi 1,5 cm, dáme do formy a rovnoměrně rozetřeme marmeládu po celém povrchu.
3. Ze zbytku těsta uděláme proužky, které postupně klademe na korpus do tvaru mřížky. Potřeme vejcem a posypeme nasekanými mandlemi.

Pečeme asi 35 minut na 190 stupňů dozlatova.



Sacher dort

(Aneta Vlachová)

7 žloutků, 7 bílků
150 g změkklého másla
125 g moučkového cukru
200 g hořké čokolády
1 vanilkový cukr
125 g krystalového cukru
špetka soli
150 g mouky
máslu a mouka na formu
150–200 g meruňkového džemu
rum podle chuti
šlehačka na ozdobu

Sacher poleva:

200 g tmavé nebo hořké čokolády
250 g cukru
150–170 ml vody



Příprava:

Nejdříve našleháme do pěny změkklé maslo s moučkovým a vanilkovým cukrem. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Mezitím rozpustíme ve vodní lázni čokoládu do těsta. Stačí obyčejná čokoláda na vaření, ale čím kvalitnější, tím bude dort lepší. Do máslové pěny pomalu přidáváme rozpuštěnou čokoládu. Pak přidáme 7 žloutků a pomalu šleháme do pěny.

Z bílků, špetky soli a krystalového cukru si vyšleháme tuhý sníh. Obě hmoty pomalu spojíme dohromady a nakonec pomalu přisypeme hladkou mouku. Těsto, které není tekuté, musí být pevně našlehané, dáme do vymazané a vysypané dortové formy. Pečeme při 180 °C zhruba 45 minut.

Vychladlý korpus rozřízneme napůl, potřeme meruňkovou marmeládou. Celý korpus pak potřeme marmeládou ještě zvenku, necháme na chvíli zchladit v lednici a nakonec na celý dort rovnoměrně nanese čokoládovou polevu z rozpuštěné čokolády. Necháme ztuhnout. Sacher dort originál nakrájíme a můžeme podávat se šlehačkou.

