

Rebarborová dobrota

Harmónia chuti mandlí a rebarbory



Foto: profimedia.sk

Tartaletka zapečená s mandľovým krémom a rebarborou

Potrebuje:

Na cesto: 500 g hladkej múky, 250 g masla nakrájaného na malé kocky, 2 vajcia, 1 lyžičku soli, 1 lyžičku kryštálového cukru

Na mandľový krém: 250 g mletých mandlí, 250 g trstinového cukru, 250 g masla, 3 celé vajcia, 30 g škrobu Zlatý klas, 30 g hladkej múky, 10 ml bieleho rumu

Na rebarboru: 800 g rebarbory, 1 vanilkový struk, šťavu a kôru z 1 pomaranča, 100 g kryštálového cukru

Ako na to: Sypké ingrediencie na cesto preosejeme, jemne prstami zapracujeme kocky masla, primiešame obe vajcia a cesto opatrne spojíme. Zabalíme ho do fólie a necháme odpočinúť v chlade aspoň hodinu.

Pripravíme krém, najskôr vyšľaháme maslo s cukrom do peny, po jednom pridáme vajcia a zašľaháme. Pomleté mandle zmiešame so škrobom, s hladkou múkou a prisypeme k maslovej pene. Jemne spojíme, prilejeme rum a ďalej už nešľaháme.

Rebarboru očistíme a nakrájame na kúsky, šťavu z pomaranča spolu s vanilkovým strukom a cukrom privedieme do varu a pridáme rebarboru. Povaríme, ale nie dlhšie ako päť minút, aby sa nám rebarbora nerozpadla. Cesto vyberieme z chladu a na pomúčenej doske rozvalkáme na tenký plát. Vykrájame kolieska tak, aby nám pasovali do formičiek. Formičky vyložené cestom naplníme krémom a poukladáme na rebarboru. Dáme zapiecť do rúry vyhriatej na 175 stupňov asi na 30 minút. Tartaletky sú skvelé ešte teplé, podávame ich s vanilkovou zmrzlinou.

Veronika Bušová, šéfcukrárka spoločnosti Benčík Culinary Group, tvrdí, že dezert musí zaujať na prvý pohľad, ale jeho atraktivita nesmie byť na úkor chuti. Veronika vyštudovala právo, ale zlákala ju profesionálna cukrárčina, učila sa jej v New Yorku. V sezóne jahôd a rebarbory pripravuje pre gurmánov je-

dinečné tartaletky či jahodové gazpacho. „V horúcich letných mesiacoch podávajú Španieli túto typickú studenú polievku na osvieženie, tak prečo nepoňúknuť rovnako osviežujúci dezert? Naše gazpacho je zo sladkých jahôd, pomaly sa v ňom roztápa krémové mascarpone s výraznou chuťou vanilky,“ vysvetľuje Veronika.

A keď je vonku naozaj teplo a nechce sa vám zapínať rúru, pripravte jahodový cheesecake s bielou čokoládou. Je rozprávkový. Kyslastá rebarbora zas fantasticky kontrastuje so zapečeným mandľovým krémom na tartaletkách. Venčeky z odpaľovaného cesta si možno vyžadujú viac skúseností s pečením, ale prečo to nevykúšať? ■



Sladkosti z jahôd



Varí pre vás šéfcukrárka
Veronika Bušová
z Benčík Culinary Group



Foto: MÁRIA CANDRÁKOVÁ

Jahodové gazpacho s mascarponovou penou

Potrebuje:

Na polievku: 1 000 g
čerstvých jahôd, 1 vanilkový
struk, 150 g kryštálového
cukru, šťavu z 1 citróna

Na krém: 250 g mascarpone,
250 g smotany na šľahanie,
50 g kryštálového cukru,
1 vanilkový struk

Ako na to: 500 g jahôd umyje-
me a zbavíme stoniek, nakrá-
jame na malé kocky. Vanilkový
struk prepolíme a vyškrábeme
semiačka. Zvyšných 500 g jahôd rozmixujeme

na pyré spolu s cukrom, vanilkou, so šťavou z citróna a s trochou vody. Prepasírujeme cez sitko a dáme chla-
diť. Druhý vanilkový struk
prepolíme a vyškrábeme se-
miačka. Na krém dáme všet-
ky ingrediencie do šľahača
a šľaháme, kým nevznikne
nadýchaná pena. Dezert po-
dáваме tak, že na stred ta-
nierika naaranžujeme na-
krájané čerstvé jahody, do-
okola zalejeme studenou
polievkou a ozdobíme kré-
mom z mascarpone.

Jahodové blues

Cheesecake s bielou čokoládou a čerstvými jahodami

Potrebujeme:

Na nepečené cesto: 250 g celozrnných sušienok, 100 g rozpusteného masla

Na krém: 260 g smotany na šľahanie, 200 g čerstvého krémového syra Philadelphia, 150 g bielej čokolády

Na topping: 400 g čerstvých jahôd

Ako na to: Sušienky v mixéri zomelieme na jemnú múčku, spojíme ju rozpusteným maslom a uhladíme na dno formičiek. Dáme stuhnúť do chladničky. Vo vodnom kú-

peli rozpustíme bielu čokoládu a odstavíme, nesmie byť teplá. Šľahačku vyšľaháme s cukrom do polotuha, pridáme krémový syr a šľaháme, kým sa hmoty nespoja. Do krému nalejeme vychladnutú rozpustenú čokoládu a jemne, ale rýchlo spojíme. Zatiaľ rozpolíme jahody, a poukladáme ich do formy reznou stranou k stene formy. Krém jemne uhladíme na stuhnutý korpus s jahodami a necháme v chlade stuhnúť aspoň hodinu.

Navrch môžeme dať želatínu pripravenú podľa návodu.



Foto: Mária Candráková

Foto: Mária Candráková

Veterníky s krémom a so šľahačkou

Potrebujeme:

Na odpaľované cesto: 473 ml vody, 250 g masla, 1 lyžičku soli, 1 lyžičku cukru, 12 vajec, 350 g polohrubej múky

Na krém 1: 474 ml mlieka, 1 vanilkový struk, 125 g kryštálového cukru, 1 vajce, 2 žltky, 30 g hladkej múky, 30 g škrobu, 100 g masla

Na krém 2: 300 g šľahačky, 100 g jahodového pyré, 5 g želatíny

Ako na to: Všetky ingrediencie okrem vajec a múky dáme variť. Prisypeme múku a za stáleho miešania odpaľujeme jednu-dve minúty. Potom masu preložíme do mixé-

ra, miešame do vychladnutia a pridávame po jednom vajci. Na papier nastriekame ozdobné kolieska. Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov a pečieme, kým sa veterníky nenafúknu. Potom dopekáme na 180 stupňoch do hneda.

Krém 1 pripravíme tak, že v hrnci zmiešame mlieko, cukor, vanilku a dáme zovrieť. Vajcia vyšľaháme. Všetko opatrne zmiešame a necháme prevrieť dve minúty za stále-

ho miešania. Odstavíme, necháme vychladnúť a zašľaháme maslo. Nastriekame na pre-rezaný veterník.

Na druhý krém si pripravíme šľahačku. Do jahodového pyré vmiešame napučanú a rozpustenú želatínu. Potom jemne vmiešame vyšľahanú šľahačku a striekame na vanilkový krém. Prikrývame druhou polovičkou veterníka, polejeme cukrovou polevou a zdobíme jahodami.