

OPRAVDU SNADNĀ• DORT â€“ I PRO NEZKUĀ ENĀ%

StĀ™eda, 03 kvĀ›ten 2023

Pokud hledĀ›te recept na snadnĀ½ dort, kterĀ½ se podař™Ā- i tĀ›m, kdo nemajĀ- s peĀ•enĀ-m dortĀ- mnoho zkuĀjenostĀ- a postrĀ›dajĀ- takovĀ© vybavenĀ- kuchynĀ›, kterĀ© dĀ›kladnĀ› tĀ™me, Ā›jlehĀ› i hnĀ›te, gratuluju. PrĀ›vĀ› jste ho naĀ›li. Tento dort nevyĀ›aduje samostatnĀ› pracujĀ-cĀ-ho kuchyĀ-skĀ©ho robota. NevyĀ›aduje znalost rĀ›znĀ½ch druhĀ- tĀ›st. NevyĀ›aduje Ā›dnĀ© neobvyklĀ© suroviny. NevyĀ›aduje pĀ›l dne dovolenĀ©. NevyĀ›aduje chytrou troubu s programem pro dorty. Ā›½ vĀ›s jen trochu pozornosti, abyste porozumĀ›li tomu, co se vlastnĀ› bude dĀ-t.

TĀ›sto na
snadnĀ½ dort

PrvnĀ- nĀ›pad, kterĀ½ se kaĀ›dĀ©mu
zrodĀ- v hlavĀ›, kdyĀ½ pĀ™ijde otĀ›zka na jednoduchĀ© tĀ›sto, bude nejspĀ›Ā› obsahovat
prĀ›Ā›jek do peĀ•iva. TakovĀ©mu tĀ›stu totiĀ›¼ staĀ•Ā- mĀ-sa, vaĀ™eĀ•ka, pĀ›r surovin a pĀ›r minut a je v
troubĀ›.

PotĀ-Ā½ s takovĀ½m nĀ›padem je ten,
Ā›e upeĀ•enĀ½ korpus bude mĀ-t daleko do jemnĀ©ho, ale pĀ™esto pevnĀ©ho zĀ›kladu, kterĀ½ je na dort Ā›¼Ā›doucĀ-.

Bude to spĀ›Ā› hrubĀ›Ā- buchta kulatĀ©ho tvaru.

Bude mĀ-t spoustu bublinek s rĀ›znou velikostĀ-, od malĀ½ch aĀ½
po hodnĀ› velkĀ© a vĀ›rznĀ©. Bude postrĀ›dat jemnost a vĀ›Ā›nost. Bude mĀ-t pachuĀ¥ prĀ›Ā›ku do peĀ•iva a bude hrubĀ›
na jazyku.

Tohle prostĀ› nenĀ- dobrĀ› cesta,
jak nĀ›koho uchvĀ›tit dortem a zĀ›skat cennĀ© body za dojem do celoĀ›ivotnĀ- soutĀ›Ā›e.

Bez prĀ›Ā›ku do peĀ•iva se tento
mĀ›j snadnĀ½ dort sice neobejde, ale dĀ› se to zaĀ™Ā-dit tak, aby nebyl jedinĀ½m kypĀ™idlem v tĀ›stĀ›.

TĀ›sto na tento korpus vyuĀ›Ā-vĀ›
spojenĀ- s jinĀ½m druhem tĀ›sta, takĀ›e k provzduĀ›nĀ- korpusu pĀ™ispĀ›jĀ- oba.
VĀ›sledek bude dost pevnĀ½, dost jemnĀ½, a hlavnĀ› s maliĀ•kĀ½mi bublinkami stejnĀ© velikosti. ZĀ•KLAD TĀŠSTA NA
SNADNĀ• DORT

Toto tĀ›sto zaĀ•Ā-nĀ› naĀ›lehĀ›nĀ-m celĀ½ch vajec s cukrem, aĀ½
vznikne pĀ›na. JemnĀ›, nadĀ›chanĀ›, hustĀ› pĀ›na, kterĀ› vĀ›jak stĀ›le jeĀ›tĀ› teĀ•e.

Jde to udĀ›lat ruĀ›nĀ› metliĀ•kou bez jakĀ©hokoli
dalĀ›Ā-ho vybavenĀ- s elektrickou Ā›Ā-rou do zĀ›suvky. LĀ-p to samosebou pĀ›jde
tĀ™eba ponornĀ½m mixĀ©rem, ke
kterĀ©mu pĀ™ipojĀ-te nĀ›stavec se
Ā›lehacĀ- metlou. Nebo moĀ›nĀ› mĀ›jte ruĀ›nĀ- mixĀ©r s dvĀ›ma Ā›lehacĀ-mi metlami. Nebo food processor, kterĀ½ mĀ›je
vĀ›bavĀ› metliĀ•ky, kterĀ½mi vydrĀ›Ā- pĀ›r minut Ā›lehat, neĀ½ se pĀ™ehĀ™eje nebo neĀ½
vĀ›jichni pĀ™Ā-tomnĀ- Ā•lenovĀ© domĀ›cnosti z toho rĀ›musu ohluchnou â€“ zĀ›leĀ›Ā-, co z
jmenovanĀ©ho pĀ™ijde dĀ™Ā-v.

ProstĀ› vejce s cukrem se dajĀ-
naĀ›lehat jak ruĀ›nĀ›, tak s drobnou vĀ›pomocĀ- nĀ›jakĀ©ho pĀ™Ā-stroje, kterĀ½ je vybaven
zĀ›kladnĀ-mi Ā›lehacĀ-mi schopnostmi. JistĀ› doma nĀ›jak pĀ™ipravujete Ā›lehaĀ•ku, tak tento zpĀ›sob
vyuĀ›ijte i zde. DOKONĀĀENĀ• TĀŠSTA NA SNADNĀ• DORT

DĀ›LEĀ½ITĀ% UDĀ•LOSTI Pokud budete postupovat sprĀ›vnĀ›, hotovĀ© tĀ›sto podle

máchoho receptu je sice hustá, ale stáje tebe z metličky. Ale jak jsem zmánila, tásto s práškem do pečiva máj nerovnoměrná
bublínky v nich množství velikostí, které v dortovém korpusu nemají
co dělat.

Budete z něj má-t radost, uvidíte.

Přímá-prava tásta, kterou jsem
připravila popsala, zabere 5 minut. Nanejvýš
deset, pokud občas bloudíte kuchyní- nebo si ji nejprve musíte po nějakém
nepořádku nejdříve uklidit. Kráem pro
snadně dort

Takže je jedním, co budete na skutečně máchoho receptu
potřebaovat, je lžičce nebo náh, přímá-padná roztá-racá- cukrářská
ji májíte. Šplná stá- když lžičce- nandíte kráem na rozřnutá korpuse a na každém
patě ho obrácenou stranou lžičce rozřtete. Boky dortu zstanou volně a
nezatěně, ale nebude to vypadat divně, nebojte.

Těhle kategorii dortů se
těká nahat dort a je
velmi oblíbená. VZHLED NA ĀEZU

Jak vám ichni správně věme, není
dělání to, jak objekty nájeho zájmu vypadají- zvenku, ale příměvám to, co máj- uvnitř. Vnuji tomu tedy
příměslušnou práci i u tohoto snadného dortu.

Mám rád kontrasty na těezu a jasné vedení-
jednotlivých vrstev, takže se snáám korpuse pomazat náám v 1/2razn 1/2m. V 1/2razn 1/2m
barevně, ale klidně i chuťově. Napřám-klad malinové nebo rybázové zavačeny jsou
pro to zcela dokonalé.

Děje je dělá, aby vnitřní-
vrstva kráem měla svou věšku a
nesplácl se na př centimetru. Protože nad ná- leám- vějha dobrě poloviny dortu,
klidně by se to mohlo stát.

Přímě promazávám dortu proto do
kráem přímě kousky ovoce, které
pak fungují- jako podpěrné nosníky a nedovolí- horní- vrstvě, aby kráem utlačila
přímě.

Suroviny

Na korpus o průměru 20 cm:

3 vejce velké vejce 200 g cukru krupice 300 g polohrubé mouky 1/2 prášku do pečiva (6 g) 20 g strouhaného kokosu 1
kelá-mek smetany na vteně- nebo ke řlehání-

Na přímá-pravu formy:

1 lžička májsla 1 lžičce hrubé mouky nebo strouhaného kokosu

Na ozdobení- a kráem:

1 lžičce malinové zavačeny 1 kelá-mek (200 g) smetany ke řlehání- 1 kelá-mek (250 g) mascarpone 30 g cukru mo

150 g Ä•erstvÄ½ch malin

Postup

Troubu zaÄ•nÄ›te rozehÄ™Ä-vat na 160 stupÄ^Ä (bez zapnutÄ©ho horkovzduchu, pouze dolnÄ- a hornÄ- hÄ™ÄjnÄ-). Formu na dort vytÄ™ete kouskem mÄjsla, zejmÄ©na buÄ•te peÄ•livÄ- v oblasti dolnÄ- hrany. Vysypte hrubou moukou a zbytek mouky vytÄ™epte. Vejce a cukr odmÄ›Ä™te do mÄ-sy a ruÄ•nÄ› metliÄ•kou Äjlehejte 5-10 minut, aÄ¾ smÄ›s viditelnÄ› nabude na objemu, zhoustne a zesvÄ›tlÄj. VajeÄ•nÄj pÄ›na zÄ-stane tekutÄj, nesnaÄ¾te se ji Äjlehat do pevnÄ©ho stavu. KlidnÄ› si pomozte kuchyÄ•skou technikou, pokud nÄ›jakou vhodnou pro Ä°Ä•ely ÄjlehÄjnÄ- mÄjíte, napÄ™Ä-klad ruÄ•nÄ-m mixÄ©rem. V jinÄ© misce metliÄ•kou dÄ›kladnÄ› smÄ-chejte mouku, kokos a prÄjÄjek do peÄ•iva. TÄ™etinu tÄ©to smÄ›si - stÄjle metliÄ•kou, nikoli vaÄ™eÄ•kou - vmÄ-chejte k vajeÄ•nÄ© pÄ›nÄ›. PÄ™milijte polovinu smetany, pokraÄ•ujte druhou tÄ™etinou sypkÄ© smÄ›si, zbytkem smetany a zbytkem mouky. Toto pÄ™idÄjÄjnÄ- se snaÄ¾te uÄ•init co nejrychleji a na co nejmenÄjÄ- moÄ¾nÄ½ poÄ•et tahÄ™ metliÄ•kou, Ä•ili nenechte tÄ›sto zbyteÄ•nÄ› dlouho mÄ-chat. Jakmile se vÄje spojÄ-, mÄjíte hotovo. TÄ›sto nalijte do dortovÄ© formy, zarovna

a nechte 5 minut

odpoÄ•inout. Formou klepnÄ›te o linku, tÄ-m vyÄ¾enete vzniklÄ© velkÄ© bubliny, a teprve potom vloÄ¾te do vyhÄ™ÄjtÄ© trouby. PeÄ•te 45 minut, aÄ¾ bude tÄ›sto na dotyk pevnÄ© a pruÄ¾nÄ© a povrch viditelnÄ› zezlÄjtlÄ½. UpeÄ•enÄ½ korpus vyjmÄ›te z trouby a nechte 5 minut vychlÄjda

TÄ-m se

maliÄ•ko zmenÄjÄ- jeho objem, odlepÄ- se od stÄ›n formy a pÄ›jde snadnÄ›ji vyklopit.

VyklopenÄ- proveÄ•te tak, Ä¾e formu pÄ™iklopte talÄ-Ä™em a obojÄ- zÄjroveÄ›

obrÄjtÄ-te vzhÄ™ru nohama. Pokud jste postupovali sprÄjvnÄ›, korpus vyklouzne

sÄjm. Nechte ho chladnout dolnÄ- stranou nahoru, Ä•ili jak vypadl z formy. Po

5-10 minutÄjch, aÄ¾ dostateÄ•nÄ› zpevnÄ-, ho pÄ™esuÄ™te k vychladnutÄ- na mÄ™Ä-Ä¾ku,

aby se zbyteÄ•nÄ› nezapaÄ™il. Korpus musÄ- bÄ½t zcela vychladlÄ½, neÄ¾ pÄ™istoupÄ-te k prokrojenÄ-,

dopÄ™ejte mu aspoÄ› 2 hodiny odpoÄ•inku. OtoÄ•te ho opÄ›t hornÄ- stranou vzhÄ™ru

a pilkovÄ½m noÄ¾em mu seÄ™Ä-zenÄ›te pÄ™Ä-padnÄ© vyboulenÄ-. Potom korpus rozÄ™Ä-znÄ›te

v polovinÄ› jeho vÄ½Äjky na dvÄ› stejnÄ© Ä•Äjsti. Do mÄ-sy nalijte ÄjlehaÄ•ku, pÄ™idejte mascarpone a pÄ™isypte cukr. Z

Äjlehat, aby se suroviny nejprve dobÄ™me promÄ-chaly, a potom pokraÄ•ujte ve

ÄjlehÄjnÄ- jeÄjtÄ› tak dlouho, aÄ¾ vznikne hustÄ½ krÄ©m. Bude to trvat jen minutu,

nanejvÄ½Äj dvÄ›, krÄ©m je vyÄjlehanÄ½ velmi rychle. Je dÄ›leÄ¾itÄ©, aby ÄjlehaÄ•ka i

mascarpone mÄ›ly stejnou teplotu, tedy nejlÄ©pe aby byly prÄjvÄ› vytaÄ¾enÄ© z

lednice. Pokud bude kaÄ¾dÄj surovina jinak teplÄj, hrozÄ-sraÄ¾enÄ- krÄ©mu,

mascarpone se se ÄjlehaÄ•kou nespojÄ-. VezmÄ›te tu Ä•Äjst korpusu, kterÄj byla pÄ™vodnÄ› nahoÄ™me a mÄj; tedy seÄ™Ä-vrÄjek, a pouÄ¾ijte ji jako spodnÄ- patro. PotÄ™ete ji v mÄ-stÄ› seÄ™Ä-znutÄ-

tenkou vrstvou zavaÄ™eniny a nÄjslednÄ› polovinou krÄ©mu. Do krÄ©mu rozmÄ-stÄ›te

a zatlaÄ•te polovinu malin. Tuto vrstvu pÄ™iklopte zbÄ½vajÄ-cÄ- pÄ›lkou korpusu. OtoÄ•te ji tak, aby Ä™ez

leÄ¾el dole, a ta Ä•Äjst, kterÄj se dotÄ½kala dna formy, leÄ¾ela smÄ›rem vzhÄ™ru.

Tak si zajistÄ-te nejhezÄ•Ä- vzhled dortu. HornÄ- stranu opÄ›t potÄ™ete papÄ-rovÄ›

tenkou vrstvou zavaÄ™eniny a na ni rozetÄ™ete zbytek krÄ©mu. Dort ozdobte zbytkem ovoce a nechte v lednici aspoÄ› 4

hodiny zaleÄ¾et,

neÄ¾ do nÄ›j nedoÄ•kavÄ› zakrojÄ-te.

VaÄje FLORENTÄ•NA