

MERUŮKY, ACH TY BĚJEŮENĚ% MERUŮKY

ĀšterĀ½, 26 Ā•ervenec 2011

Dostala jsem krabici merunĀk a chtěla vyrobiť kolĀĀ pro synĀĀka. Tedy - mĀla jsem to opravdu v plĀnu! JenĀ¼e - ochutnal jsem jednu, druhou... a najednou byla škatulka prĀzdnĀ... Na omluvu jsem si vygooglila:

"ObsahujĀ kromĀ jinĀho i dĀleĀitĀ beta-karoten, kterĀ posiluje imunitnĀ systĀm, mĀ celkovĀ omlazovací efekt. MeruĀky zpomalujĀ proces stĀrnutĀ, posilujĀ vlasy, pokoĀku a nehty..." No, tak to jsem vlastnĀ uĀlala dobĀme, ne? Ale našla jsem si pĀr receptĀ - zajímavĀch - a nĀco z toho na sobotu urĀitĀ spĀchĀm. VĀle doporuĀuju rovnĀĀ:

TVAROHOVĀ NĀKYP S MERUŮKAMI

Ingredience:

750 g zralĀch merunĀk

100 g tĀtinovĀho cukru

50 g mĀkkĀho mĀsla

špetku soli,

4 vejce

500 g nĀzkotĀnĀho tvarohu

200 g mletĀch mandlĀ

strouhanou kĀru z malĀho citronu

na špiĀku noĀ¼e kypĀicĀho prĀšku.

Postup:

MeruĀky krĀtce ponoĀme do vroucĀ vody, vyjmeme, zchladĀme, oloupeme, rozpĀlĀme a vypeckujeme. SmĀchĀme je s 1 lĀ tĀtinovĀho cukru a vloĀme do vysokĀ nĀkypovĀ formy. V mĀse ušlehĀme do pĀny mĀslo se zbĀvajĀcĀm tĀtinovĀm cukrem, solĀ a citronovou kĀrou. Rozklepneme vejce, oddĀlĀme Āloutky od bĀlkĀ. Nejprve do mĀslovĀ pĀny postupnĀ zatĀme Āloutky, potom po lĀiĀkĀch tvaroh. Z bĀlkĀ ušlehĀme tuhĀ snĀh, kterĀ poloĀme na tvarohovou hmotu. Mandle smĀchĀme s kypĀicĀm prĀškem a nasypeme na bĀlkovĀ snĀh. OpatrnĀ vše smĀchĀme. Tvarohovou hmotu nanese me na meruĀky a uhladĀme. Formu vloĀme na spodnĀ lištu studenĀ trouby, kterou zapneme na 180 stupĀ Celsia. NĀkyp peĀeme asi 1 hodinu, aĀ¼ je povrch zlatohnĀdĀ.

SMAŽENÉ MERUŇKY

Ingredience:

Meruňky 0.5 kg dobře vyztřené

mléko 0.25 l

polohrubá mouka 150 g

vejce 2 ks

vanilkový cukr 1 balíček

sůl

Postup:

Třeno: v mléce rozšleháme vejce, mouku, rum, vanilkový cukr, špetku soli - má být o trochu hustší než na kapání. Páčky meruňky poprášujeme vanilkovým cukrem, obalíme v třeno a smažíme dozlatova. Podáváme horké, sypané moučkovým cukrem. V případě "nadúrody" meruňky je to rychlý a dle milovaný moučník.

TVAROHOVÝ DORT S MERUŇKOVÝM ŽELÉ

Ingredience:

Máslové sušinky 400 g rozdrčené

Máslo 100 g rozpuštěné

Meruňkový kompot 420

Jogurt 200 g plnotučný

Tvaroh 250 g plnotučný

Želatinový ztužovač 1 ks (Dr.Oetker)

Ovocný jogurt 200 ml meruňkový

Meruňky čerstvé nebo kompotované na ozdobu

Želatina světlá dortová

Postup přípravy:

Dortovou formu o průměru 20 cm lehce vymažte máslem, dno vyložte pečicím papírem. Sušinkovou drůbku promíchejte s máslem a smíchejte na dno dortové formy. Nechte asi 30 minut zpevnit v mrazáku. Slijte meruňky a šťávu z nich nechte stranou. Do nádoby robota vložte meruňky, tvaroh a oba jogurty a vše dohladka prolejte. Želatinový ztužovač ve větší míse důkladně promíchejte se 100 ml studené vody. Pak do něj smíchejte jogurtovo-ovocnou směs a vše pak nalijte na dortový korpus a uhlávejte. V kastrůlku se zesíleným dnem smíchejte kompotovou šťávu s vodou (nebo pouze 250 ml kompotové šťávy), vmíchejte želatinu, přiveďte k bodu varu a minutu považte. Mírně zchladlou želatinu nalijte na dort a vložte jej na dvě hodiny do ledničky zpevnit. Podávejte ozdobený kompotovanými nebo čerstvými meruňkami. Nemáte i vy nějaký zajímavý "meruňkový recept?"

d@niela