

VIŠŤOVÁ BUBLANINA S CUKETOU A TVAROHEM

Středa, 01 srpen 2007

Na zahradě jsem posbírala poslední zbytky krásných zralých a krásných višní, cukety už zas rostou jako blázen neb je zrovna jejich sezóna... no a doma jsem pak dumala, co z těch višní spáchat dobrého (a pokud možno se zároveň taky nenápadně zbavit co nejvíce kusu cukety). Probrala jsem svou kuchářskou literaturu, nenašla nic, co by se mi zrovna hodilo -

tak jsem tradičně zkombinovala pár receptů dohromady, mírně si to celé upravila po svém a vyšla mi z toho pěkná dobrá

VIŠŤOVÁ BUBLANINA S CUKETOU A TVAROHEM 1kg vypeckovaných višní na těsto: 400g cukety 3 vejce 180g nebo 1 hrnek cukru 1 balíček vanilkového cukru 2 dl nebo ¼ hrnku oleje 2 slabé lžičky kakaa 1 lžička mleté skořice 300g nebo 2 hrnky polohrubé mouky 1 balíček prášku do pečiva na tvaroh: 1 vanička mákku tvarohu (250g) 1 vejce 1 balíček vanilkového cukru 1 lžička citrónové šťávy 2 lžičky pískového cukru si zamícháme v "na tvaroh" do hladké hmoty a misku odložíme stranou. Mákové náture mákou cuketu oloupat a odpeckovat, ale já dávám cuketu do buchet i se slupkou a semínky - chutnají pěkně trošku jako ořechy. Naváženou cuketu tedy hrubě postrouháme (vymáčkat vodu netřeba), promícháme s olejem prosátou moukou, celými vejci a vanilkovými ingrediencemi "na těsto" a následně mícháme nebo leháme, a je těsto hladké bez hrudek mouky nebo splených kousků cukety. Hotové těsto nalijeme na hluboký plech vyložený pečicím papírem, rozložíme po něm vypeckované višně (začnou se hned trochu propadat je celkem řídké, ale to vůbec nevadí) a navrch lžičiči nějak rovnoměrně nabryndáme pečicestranou, pokud možno aby nebyl v moc tlusté vrstvě, čímž vznikne jakoby mramorovaný vzor tmavého těsta a světlého tvarohu. Pečicestranou bublaninu upečeme běžným způsobem. Já sice dělala tuhle z višní, ale těsta z meruněk nebo švestek určitě taky dobrá. Věra se mi povedla skvěle, dokonce jsem do ní propáskovala 1 kila cukety (roste to po zahradách jak bambus, hrozná zelenina), tak jsem opět neodolala a sepsala to, snad bude aspoň někomu užitečná.

Fotky, obávám se, stojí za hvězdičku, je to focené v noci za umělého světla. Bála jsem se totiž, že do rána mi Tom věštinu zbodne a zbytek oschne, tvaroh malinko popraská a už to nebude hezký k focení... Tak vidíte, musím mu to "utrhnout od úst", když chci něco vyfotit...

Upečená a uvařená Markétka