

MADLENKY- RYCHLĀ A LAHODNĀ

Středa, 28 listopad 2012

Madlenky jsou typické francouzské piškotové pečivo, pocházející z Lotrinska. Pravděpodobně se jmenují podle Madeleine Paulmier, která je pekla svěřenému polskému králi Stanislavu Leszczyńskému.

Král byl v azylu v Paříži, kde žila jeho dcera Marie; ta byla provdána za francouzského krále Ludvíka XV. Tyhle piškotové pusinky výborně doplní odpolední kávu nebo čaj. Patří k běžnému životu Francůzů; v románu Hledání ztraceného času (od významného francouzského spisovatele Prousta), jsou to právě madlenky, které evokují autorovy zážitky z dětství. Svou roli měly i ve filmu Kurýr: Lai je ráno upeče Frankovi a když na návštěvu dorazí jinak přísný komisař, rozplývá se nad sušenkami, se slovy "ty mi maminka pekla celé dětství". Na madlenky z dětství se prostě nezapomíná. Jsou pro Francouze něco jako naše "maminčina bábovka". Je nepochopitelně velká spousta receptů, pečou se i různé tvary. Frantíci na ně mají speciální plechy, podobně jako jsou na muffiny, ale tvarem spíše připomínají naše domácí pracinky. Ale dost úžasně se dělá, dám vám jeden z receptů, a pevně doufám, že vám budou chutnat.

- Vezměte 2 vejce, 100 g krystalového cukru, špetku soli, strouhanou citrónovou kůru a vaječné vymícháte do pěny.
- Pak přidáte 100 g hladké mouky a 1/2 šálku prášku do pečiva a vmícháte do sladké pěny.
- Rozpustíte 100 g másla, které pak zapracujete do těsta.
- Docela hutné těsto je ochutnáte dochutíte pomerančové šťávou a vaječné nutno důkladně promíchat.
- Hotové těsto dáte vychladit na 2 hodiny do lednice, aby se po vložení těsta do trouby vytvaroval pro madlenky typický hrbolek.
- Poté předehřát troubu na 200 °C, formičky vymazat rozpouštěným máslem a vysypat polohrubou moukou.
- Studené těsto pečlivě promíchat a do jednotlivých formiček dát po lžičce těsta.
- Formičky na plechu vložíte do trouby na střední rošt.
- Těsto se nejdříve rozteče, poté nabudou okraje a najednou se uprostřed utvoří takový specifický hrbolek. ěknu vám to lepe než na televizi ;-)
- Celkem se madlenky pečou 10 minut. Ale je důležité přiblížit po 5 minutách snížit teplotu asi na 150 °C.
- Přesněji - v moment kdy se vytvoří hrbolek. Opravdu je musíte hlídat.
- Po upečení je rozložte na cukrářskou mřížku a nechte vychladnout. Doufám, že jsem vás patřičně namlsal