

# KDYŽ VÁS HONĚ MLSNĚ, JE TU MALAKOFF!

Ášter½, 02 Á™Á-jen 2018

Minul½ vĚ-kend jsme se vrĚtili z ĚtyÁ™dennĚ-ho relaxaĚnĚ-ho vĚ-kendu u naĚich vĚ½chodnĚ-ch sousedĚ. Byli jsme v lĚznĚ-ch PieĚĚany. Konstatuji, Ě¾e naĚe spokojenost byla Ě°Ě¾asnĚ a vysokĚ. NenaĚili jsme Ě¾Ědnou chybu. Jen ce domĚ byla nĚroĚnĚ aĚ¾ zoufalĚ. Ale zas jsme si uĚ¾Ě-vali procedur i lĚzeĚskĚho Ě¾ivota aĚ¾ aĚ¾, to ani nenĚ-tĚ. OvĚjem podstatnĚ je, Ě¾e podle symbolu lĚznĚ-, jsme i my zlomili hĚl. JenĚ¾e - nad zdravĚ½m stravovĚnĚ-m.

Mezi velmi oblĚbenĚ procedury byla zaÁ™azena i nĚvĚjtĚva cukrĚmiĚky. Z vĚ½bĚru tĚch lĚkavĚ½ dortĚ, dortĚ-kĚ a rĚznĚ½ch pamlskĚ se jednomu zatoĚila hlava. Ze vĚjech testovanĚ½ch lahod vyĚjel (pro mne) nejlĚpe dortĚ-k Charlotte Malakoff. DĚjt si ho ke kĚjvĚ nemĚlo chybu. Tuto proceduru jsme ani jednou nevynechali, byli jsme v tom skuteĚnĚ ukĚznĚnĚ½mi pacienti.

A to bych nebyl jĚi, abych na milĚ cukrĚÁ™ce nevyloodil jejich recept na dort. Tento ĚĚmajstrĚtykĚ je doma v celĚ EvropĚ a nenĚ divu, proto mlsejme svĚtovĚ. Zkuste si tedy zhotovit Malakoff podle pieĚĚanskĚ cukrĚmiĚky:

NeĚ¾ se do toho pustĚ-te, pĚ™ipravte si nĚsledujĚ-cĚ-:

600 ml polotuĚnĚho mlĚka, 10 dkg pĚskovĚho cukru, jeden vanilkovĚ½ pudink v prĚĚku, Ětvrtku dobrĚho mĚsla, 2 dkg kakaa, panĚjka rumu, 25 dkg dĚtskĚ½ch piĚkotĚ, 10 dkg kandovanĚ½ch tĚmeĚnĚ-, tmavou ĚokolĚdovou polevu, 2 dkg strouhanĚho kokosu a velkĚ½ kelĚmek nefalĚovanĚ smetany (33%), olej na vymazĚnĚ- a mouĚkovĚ½ cukr na vysypĚnĚ- formy. Zkontrolujte, zda vĚjm nic nechybĚ-, a mĚĚ¾eme zaĚĚ-t..

Z 300 ml mlĚka, cukru a pudinkovĚho prĚĚku uvaĚ™te hustĚ½ krĚm, kterĚ½ za stĚjĚho mĚchanĚ- nechte vychladnout. Pak ho rozĚlehejte, pĚ™idejte zmĚklĚ mĚslo a znovu vyĚlehejte do hladka. Polovinu ochuĚte kakaem.

Zbytek mlĚka smĚchejte v misce s rumem. Dno dortovĚ formy (o prĚmĚru 22cm) vymazanĚ a vysypanĚ cukrem, poklaĚte piĚkoty. PotĚ™ete je ĚĚjstĚ- kakaovĚho krĚmu, na nĚj vloĚ¾te dalĚĚ- vrstvu piĚkotĚ namoĚenĚ½ch do ochucenĚho mlĚka, opĚt potĚ™ete kakaovĚ½m krĚmem a navrch rozloĚte drobnĚ nakrĚjenĚ kandovanĚ tĚmeĚnĚ. ĚĚjst tĚmeĚnĚ- nechte na ozdobu. RozetĚ™ete na nĚ zbytek tmavĚ nĚjplnĚ a dĚje vrstvĚte piĚkoty namoĚenĚ do mlĚka s rumem, vanilkovĚ½m krĚmem (trochu krĚmu si nechte bokem, budeme ho potĚ™ebovat na potĚ™enĚ- hotovĚho dortu. NynĚ- svĚ dĚ-lo nechte ztuhnout v chladniĚce, cca 6 hodin.

Po ztuhnutĚ- dortu sejmĚte formu a celĚ½ ho potĚ™ete zbylĚ½m krĚmem a rozpuĚtĚnou ĚokolĚdovou polevou. Boky obalte strouhanĚ½m kokosem (mĚĚ¾e bĚ½t opraĚenĚ½). KoneĚnĚ Ěoprava: vyĚlehejte smetanu do tuha a povrch dortu ozdobte ĚjlehaĚkovĚ½mi pusinkami a kandovanĚ½mi tĚmeĚnĚmi.

Povedlo se?

Tak se do dortu můžete  
s chutí pustit, a lahodit si!

-doktor-