

KDYŽ VÁS HONĚ MLSNĚ, JE TU MALAKOFF!

Ášter 1/2, 02. února 2018

Minulý večer jsme se vrátili z týždenního relaxačního večeru u našich vchodných sousedů. Byli jsme v lázních Piešťany. Konstatuji, že naše spokojenost byla opravdu vysoká. Nenašli jsme žádnou chybu. Jen když domů byla náročnější a trochu zoufalší. Ale zas jsme si uvalili proceduru i lázeňského života ať už, to ani není - téměř ovšem podstatné je, že podle symbolu lázní, jsme i my zlomili háč. Jenže - nad zdravým stravováním.

Mezi velmi oblíbené procedury byla zařazena i návštěva cukrárny. Z večera ručních lávků dortů, dortů a různých pamlsků se jednomu zotavila hlava. Ze večer testovaných lahod vyjel (pro mne) nejlepší dort - k Charlotte Malakoff. Dát si ho ke kávě nemělo chybu. Tuto proceduru jsme ani jednou nevynechali, byli jsme v tom skutečně u každých dvou pacientů.

A to bych nebyl já, abych na milé cukrářské nevyhledil jejich recept na dort. Tento číslík je doma v celé Evropě a není divu, proto mlsejte svatě. Zkuste si tedy zhotovit Malakoff podle piešťanské cukrářky:

Než se do toho pustíte, připravte si následující:

600 ml polotučného mléka, 10 dkg práškového cukru, jeden vanilkový pudink v prášku, 2 tvrdku dobrého másla, 2 dkg kakaa, pančka rumu, 25 dkg dříve upečených piškotů, 10 dkg kandovaných těstovin, tmavou okoličkovou polevou, 2 dkg strouhaného kokosu a velkou kelánek nefalšovanou smetanou (33%), olej na vymazání a moučkově cukr na vysypání formy. Zkontrolujte, zda vám nic nechybí, a můžete začít.

Z 300 ml mléka, cukru a pudinkového prášku uvaďte husté krém, který za stálého máchaní nechte vychladnout. Pak ho rozlejte, přidejte změklé máslo a znovu vylejte do hladka. Polovinu ochutíme kakaem.

Zbytek mléka smáchejte v misce s rumem. Dno dortové formy (o průměru 22cm) vymazané a vysypané cukrem, poklaďte piškoty. Poté je potřeba kakaové krému, na něj vložíte další vrstvu piškotů namožených do ochuceného mléka, opět poté kakaové krémem a navrch rozložíte drobně nakrájené kandované těstoviny. Čeká je na ozdobu. Rozetete na zbytek tmavé náplně a dále vrstvěte piškoty namožené do mléka s rumem, vanilkovým krémem (trochu krému si nechte bokem, budeme ho potřeba na potřeba hotového dortu. Nyní sáhněte do chladničky, cca 6 hodin.

Po ztuhnutí dortu sejměte formu a celý ho potřete zbylým krémem a rozpuštěnou okoličkovou polevou. Boky obalte strouhaným kokosem (můžete bít opraženým). Konečně: oprava: vylejte smetanu do tuha a povrch dortu ozdobte lehkou moučkovou pusinkami a kandovanými těstovinami.

Povedlo se?

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

-doktor-