

Mrkvový dort s rozinkami a ořechy – kuchař Tomáš Česnek

Ingrediencie

Trocha oleje na vymazání, 250 g mrkve, 150 g rostlinného tuku, 200 g světlého přírodního cukru, 2 velká vejce, 200 g polohrubé mouky, půl kávové lžičky soli, 2 lžičky mleté skořice, 2 lžice prášku do pečiva, 125 g hrozeinek, 75 g sekaných vlašských ořechů, 2 polévkové lžice mléka. Poleva: 200 g tvarohu, 50 g moučkového cukru, půl lžičky vanilkové esence.

Příprava

Položíme formu na kus pečícího papíru, obkreslíme tužkou a kruh vystříhneme. Vymažeme stěnu formy trochou oleje. Položíme na dno papírový kruh a rovněž jej potřeme. Mrkev nastrouháme na hrubém struhadle. Tuk dáme do kastrůlku a pomalu jej zahříváme, až se rozpustí. Poté jej přelijeme do velké mísy. Do malé misky rozklepneme vejce a ušleháme. Pak vmícháme do tuku cukr a nastrouhanou mrkev a přidáme ušlehaná vejce. Na mísu položíme síto a přesejeme přes něj mouku, sůl, skořici a prášek do pečiva. Vařečkou utřeme hmotu dohladka. Vmícháme hrozeinky a ořechy, nakonec přidáme mléko. Lžící přeneseme vzniklou hmotu do formy a rovnoměrně rozprostřeme. Poté pečeme v troubě a zkusíme špejlí průběh pečení (hotový dort nesmí lepit). Formu postavíme s dortem na drátěnou podložku a necháme vychladnout. Poté dort vyjmeme. Do mísy prosejeme práškový cukr, přidáme tvaroh, citrónovou šťávu a vanilkovou esenci. Směs dobře ušleháme. Vychladlý korpus dortu uprostřed horizontálně rozkrojíme a jeden díl potřeme polovinou polevy. Přiklopíme druhým dílem a povrch také potřeme polevou. Vidličkou na mrkvovém dortu můžeme udělat ozdobné linky.

<http://recepty.mraveniste.cz/detail.php?detailrecept=837>

Alsasko-lotrinský cibulový koláč

Mouka 400 g
Mléko 200 ml
Droždí 3/4 kostka
Rostlinný olej 1 lžice
Sůl 1/2 lžička
Máslo

Na náplň
Na těsto 1 kg
Slanina 150 g
Vejce 4 ks
Zakysaná smetana 100 g
Sůl 1/2 ks

Pepř

Muškatový oříšek

Mletý kmín

Crème fraiche

na domácí výrobu: 200 ml smetany ke šlehání a 2 lžíce podmáslí 200 g

Máslo

a olej na smažení/dušení

Postup přípravy

Kdo si musí crème fraiche vyrobít podomácku, musí začít následujícím krokem den dopředu: do kelímku šlehačky přidáme 2 lžíce podmáslí, zamícháme a necháme stát alespoň 24 hodin na teplém místě (pokojová teplota), pak máme v kelímku již crème fraiche.

Droždí rozdrolíme a rozpustíme ve vlažném mléce, řádně promícháme. Do velké mísy dáme 2/3 uvedeného množství mouky, přidáme směs mléka a droždí a řádným promícháním si vyrobíme kvásek, který necháme 15 minut odpočívat, mísu přitom máme přikrytou utěrkou. V mezičase můžeme začít loupat cibuli a krájet ji na kolečka, slaninu nakrájíme na kostičky. Ke kvásku pak přidáme zbytek mouky, lžíci oleje a 1/2 lžičky soli, řádně prohněteme, opět přikryjeme a necháme kynout 15 minut. V mezičase dáme (na kousku másla a oleji) na 20 minut podusit veškerou na kolečka nakrájenou cibuli (ve velké pánvi s vysokým okrajem nebo v hrnci), občas promícháme. Na menší pánvičce zvlášť osmahneme rovněž na směsi oleje a másla dozlatova kostičky slaniny.

Troubu dáme předehřát na 220 °C (spodní a horní ohřev). Hluboký, hranatý plech mírně vymažeme kouskem másla a na pomoučeném vále natenko vyválíme vykynuté těsto, které vzápětí dáme na plech. Těsto by mělo po stranách mít asi 2 cm vysoké okraje. V míse řádně smícháme vajíčka, crème fraiche a zakysanou smetanu, řádně ochutíme solí a pepřem, trochou mletého kmínu a přistrouháme trošku muškátového oříšku. Poté vmícháme podušenou cibuli a osmahnutou slaninu. Tuto směs vyklopíme na těsto v plechu a rovnoměrně rozetřeme. V předehřáté troubě pak pečeme 45-60 minut uprostřed a ke konci přesuneme na vrchní drážku. Cibulový koláč je hotový až má zlatavý povrch, podáváme jej vlažný nejlépe společně se skleničkou burčáku.

<http://www.recepty.cz/recept/alsasko-lotrinsko-nemecky-cibulovy-kolac-16983>