

Elizabeth Douglasová

DORTY A SUŠENKY ZE STARÉ ANGLIE

170
jednoduchých
receptů



Splendidum družstvo



DORTY A SUŠENKY ZE STARÉ ANGLIE

170 jednoduchých receptů

ELIZABETH DOUGLASOVÁ

Splendidum družstvo • Vražné, Hynčice

DORTY A SUŠENKY ZE STARÉ ANGLIE

170 jednoduchých receptů

Copyright © Elizabeth Douglasová, 1903

Translation © Tereza Novotná, 2021

Cover © Splendidum družstvo, 2022

Czech Edition © Splendidum družstvo

Vražné, Hynčice, 2022

První el. vydání

ISBN 978-80-7681-159-1 (EPUB)

ISBN 978-80-7681-160-7 (MOBI)

ISBN 978-80-7681-161-4 (PDF)

Podle anglického originálu The cake and biscuit book by Elizabeth Douglas, přeložila
Tereze Novotná.

Obsah

DORTY

Obecné pokyny pro přípravu dortů

Tabulka měr

Eversleyho dort

Kokosový dort

Dort z bramborové mouky

Rýžový dort - tři varianty

Dámský dort

Kakaový dort

Mandlový dort - dvě varianty

Sněhový dort

Bílý dort - tři varianty

Kulatý dort - dvě varianty

Sponge Cake

Milánský dort

Americký piškotový dort

Holandský mandlový dort

Berwick Sponge Cake

Gateau de Savoie

VRSTVENÉ DORTY

Obecné pokyny

Dort ve vrstvách - čtyři varianty

Kalifornský fíkový dort

Svatební dort

Mramorovaný dort

Ovocný dort

Kávový dort

Čokoládový dort - tři varianty

Citronový dort

Stužkový dort

Máslový dort

Zlatý dort

Ořechový dort - dvě varianty

NÁPLNĚ

Mandlová krémová náplň

Čokoládová náplň - dvě varianty

Kakaová náplň - dvě varianty

Krémová náplň - dvě varianty

Fíková náplň

Ovocná náplň

Pomerančovo-kokosová krémová náplň

Jahodová krémová náplň

OVOCNÉ DORTY

Obecné pokyny

Jablečný dort

Rybízový dort

Ovocný dort - dvě varianty

Janovský dort

Císařský dort

Pitcaithley Bannock

Dort s komfitem

Simnelův dort

Kořeněný dort

Sultánkový dort - čtyři varianty

Sultánový nebo semínkový dort

Bílý ovocný dort

POLEVY

Obecné poznámky

Obyčejná poleva

Vařená poleva

Želatinová poleva

Poleva bez vajec

Mandlová poleva

Čokoládová poleva - dvě varianty

Kakaová poleva

Pomerančová poleva

Poleva Tutti Frutti

Žloutková poleva

PERNÍK

Americký měkký perník - dvě varianty

Tvrdý perník

Bochánkový perník

Portugalský perník

Skotský perník

Zázvorový perník

Yorkshire Parkins

KOLÁČE Z DROŽDÍ

Chlebový koláč - dvě varianty

Koláč z těsta

Kugelhupf neboli německý kávový koláč - dvě varianty

Koláč ze semínkového těsta

Skotský koláč

Brioche

SMAŽENÉ MOUČNÍKY a další

Obecné pokyny

Koblihy

Koblihy z droždí

Pufované koblihy

Skořicové koláče

Crullers

Sněhové koule

KOLÁČKY A SLADKÉ SUŠENKY

Mandlové koláčky

Kmínové koláčky

Čokoládové koláčky - dvě varianty

Coburské koláčky

Koláčky z kukuřičné mouky - dvě varianty

Pohádkové koláčky

Nadýchané koláčky

Muškatové koláčky

Malé holandské koláčky
Luisiny koláčky
Ovesné koláčky
Rýžové koláčky
Rybízové koláčky - dvě varianty
Sněhové koláčky
Cukrové koláčky
Yorkshirské koláčky - dvě varianty
Piškotové koláčky
Balónkové koláčky
Snídaňové koláčky
Čajové koláčky z hladké mouky
Kropené koláčky
Čajové koláčky - tři varianty
Rychle připravené koláčky
Sušenky se skořicí
Německé sušenky
Zázvorové sušenky
Sušenky s lískovými oříšky
Sušenky z mleté rýže
Malé sušenky
Pomerančové sušenky - dvě varianty
Celozrnné sušenky
Rychlé sušenky
Babiččiny sušenky
Křehké sušenky - dvě varianty
Sušenky
Bottle Cakes
Kakaové kroužky
Máslové kroužky
Kokosové šišky
Kletskoppen
Makronky
Madeleines
ČAJOVÉ KOLÁČE, MUFFINY a další
Americké muffiny s vejci

Americké muffiny bez droždí
American Crumpets
Drobenky
Čajové buchty
Cringles
Echaudés à Thé
Soda Scones
Ovocný koláč bez vajec
Zlatý kukuřičný koláč
Jeden vaječný koláč
Koláč se semínky kmínu k obědu
Obyčejný koláč ze sultánek
Sendvič s džemem - dvě varianty
Malé snídaňové nebo čajové rohlíky
Švýcarský rohlík
Křehký chléb - dvě varianty
DOPORUČUJEME

DORTY

Obecné pokyny pro přípravu dortů

Nádobí – k míchání používejte hliněné mísy a dřevěné lžíce.

Pokud dorty připravujete často, je třeba mít několik sad forem. Měly by být k dispozici jedna nebo dvě obyčejné kulaté formy, forma s dutou trubkou uprostřed, čtvercové formy a mělké kulaté formy o průměru asi 8 palců na sendvičové a vrstvené dorty. K pečení perníků je velmi vhodná malá odkapávací forma a pro velmi lehké koláče by se měla používat německá forma s volným dnem. Tyto plechy jsou vynikající, protože dno se dá posunout nahoru, odděleně od stěn, a nehrozí nebezpečí, že se koláč při vyndávání z plechu rozbije. Lze je zakoupit v obchodech Harrod's Stores na Brompton Road.

Mouku, cukr, sůl, mleté koření a sodu je třeba před odměřením vždy prosít. To je pro přípravu dobrých koláčů nesmírně důležité.

Šálek je snídaňový hrnek o objemu půl pinty. Lžíce jsou běžně používané stříbrné.

Lžíce suché hmoty je taková, u níž vypouklost nahoře odpovídá konkávnosti lžíce. Slabá lžíce by měla být na úrovni okrajů lžíce.

Při odměřování poloviny čajové lžičky suchého materiálu ji nejprve naplňte a poté ji rozdělte nožem podélně po lžičce.

“Hrstka” je šálek naplněný tak, aby se do něj vešlo tolik vody, kolik se do něj vejde. Hrnek by měl být vyrovnaný. Malý hrnek by neměl být naplněn více než čtvrt palce od horního okraje.

Při odměřování polovičních nebo čtvrtinových šálků je třeba mít na paměti, že šálek je dole menší než nahoře. Uspokojivější je mít půllitrové odměrky označené na čtvrtky.

Téměř ve všech případech je nejlepší smíchat prášek do pečiva s moukou, která by se pak měla prosévat přes jemné síto.

Rybíz posypeme moukou, dáme na hrubé síto a třeme, dokud se neoddělí stopky a zrníčka, která projdou sítem. Poté jej důkladně propláchněte ve vodě a měňte ji, dokud není čirá. Osušte na utěrce a přebírejte. Sušte, pokud to počasí dovolí, na slunci, ne v troubě.

Rozinky přelijte vroucí vodou a nechte je v ní deset minut stát. Slijte je a každou rozinku třete mezi prstem a palcem, dokud se z ní nevylopnou semínka. Rozkrojte je nebo nakrájejte.

Sultánky opatrně přeberte a odstraňte malé stopky.

Mandle blanšírujeme.

Mandle vložíme do vroucí vody a necháme je v ní namočené, dokud se slupka mezi prstem a palcem snadno neodtrhne. Slijte je a rozložte, aby uschly.

Po blanšírování je nechte hodinu namočené ve studené vodě a pak je rozbijte v hmoždíři, dokud se nerozmělní na měkkou kaši. Během tlučení přidejte několik kapek vody z pomerančových květů nebo citronové šťávy.

Existují tři způsoby míchání – míchání, tlučení, krájení (nebo skládání).

Míchání. Nechte lžíci dotýkat se dna a stěn misky a rychle s ní pohybujte v různě velkých kruzích. Nevytahujte ji ze směsi a dobře pracujte proti stěnám.

Šlehat. Mísu naklonit na jednu stranu. Lžíci nebo vidličku rychle vsuňte do směsi a projděte jí, vyjměte ji na druhou stranu a znovu ji vsuňte a projděte, přičemž pokaždé dobře oškrábejte stěny.

Je důležité, abyste během míchání misku lžící dobře vyškrábali.

Šlehejte rychle a silně.

Krájení nebo skládání. Směs lžící převrátíme, zvedneme a co nejlehčeji do ní vmícháme bílek. Nemícháme ani nešleháme, ale mícháme velmi jemně, dokud se zcela nespojí.

Žloutky a bílky je obecně nejlepší šlehat zvlášť. Na jejich šlehání není nic lepšího než šlehač na vejce Dover, i když na žloutky lze použít vidličku a na bílky ocelový nůž.

Žloutky šlehejte v míse, dokud nezhoustnou a nezískají světlou krémovou konzistenci.

Bílky šlehejte na míse, dokud nejsou tuhé a zcela suché. Při šlehání másla do krému lze máslo, pokud je velmi tvrdé, mírně zahřát v troubě nebo vložit do horké mísy, ale v žádném případě se nesmí rozpustit. Mělo by být jen změkklé, aby se lépe šlehalo.

Formy lze vymazat čerstvým máslem, sádlem nebo sladkým olejem. Strany a dno by měly být rovnoměrně, ale ne hustě potřeny tukem.

Když se má plech vyložit papírem, ustříhněte kousek tak, aby přesně pasoval na dno, a další kousek tak, aby byl po stranách. Tento kousek by měl vyčnívat dva až tři centimetry nad horní okraj plechu.

Před vložením do plechu papíry důkladně namažte.

Formy naplňte do dvou třetin, přičemž uprostřed nechte velmi mírnou prohlubeň, pokud chcete mít koláč plochý, protože uprostřed má tendenci se zvedat.

Trouba. Téměř všechny koláče by se měly péct v mírné troubě a před vložením koláče do trouby by se měl oheň rozdělat tak, aby se na něj nemuselo znovu sahat, dokud koláč nevyndáme. Pokud to není možné z důvodu dlouhé doby pečení, přikládejte často do ohně trochu uhlí, místo abyste oheň ztlumili a přikládali velké množství paliva.

Při pečení v plynovém sporáku je důležité, aby nedocházelo k průvanu z okna nebo dveří.

Koláč postavte doprostřed trouby a nepřemisťujte ho, dokud nevyroste do plné výšky, což zabere asi polovinu doby, za kterou se peče. První čtvrt hodinu není nutné se na koláč dívat, pokud není obava, že je trouba příliš horká. Poté tak občas učiňte, přičemž dvířka trouby otevírejte a zavírejte velmi opatrně a koláč nikdy nevyndávejte. Po úplném vykynutí lze koláč otočit, pokud se na jedné straně peče rychleji než na druhé.

Během pečení koláče nemějte v troubě nic jiného.

Pro vrstvené a tenké koláče rozdělejte větší oheň. Měly by se péct rychle.

Chcete-li vyzkoušet, zda je koláč hotový, zapíchněte do jeho nejsilnější části čisté brčko nebo špejli. Pokud vyjde čistá, je koláč hotový.

Až na několik výjimek by se koláče měly vyndávat z plechů přímo po vytažení z trouby. Obraťte formu dnem vzhůru a v případě potřeby uvolněte boky nožem. Položte je na síto, aby vychladly.

Do všech směsí na koláče se přidává trochu soli, která se prosévá s moukou v poměru malá lžička soli na půl litru mouky.

Mouku a cukr uchovávejte na suchém místě nebo je před použitím důkladně osušte.

Při přípravě piškotových dortů vyšlehejte žloutky do krémové a husté konzistence. Postupně přidávejte cukr a stále šlehejte. Přidejte aroma. Bílky šleháme, dokud nejsou dokonale suché a velmi tuhé. Lehce je vmíchejte. Prosejeme mouku, a co nejlehčeji promícháme. Po přidání mouky již nešlehejte. Formy vyložte vymaštěným papírem a ihned upečte.

Tabulka měr

4 šálky mouky = 1 kvarta nebo 1 libra (lb)

2 šálky másla (tuhého) = 1 libra

2½ šálků moučkového cukru = 1 lb

1 šálek = ½ pinty

1 sklenice = ½ pinta

1 pinta mléka nebo vody = 1 lb

9 velkých vajec = 1 lb

1 lžíce másla = 1 oz

1 vrchovatá lžíce másla = 2 oz

Máslo velikosti vejce = 2 oz

1 palec – 2,54 cm

1 unce – 28,35 g

1 pinta – 1,91 litru

1 libra – 453,6 g

1 oz – 28,4 g

1 žejdlík – 0,48 litru

Pozn. Přepočty liber na kilogramy nebo gramy a opačně si můžete spočítat na kalkulačce na internetu.

Prášek do pečiva lze použít při výrobě většiny koláčů. V některých případech však není poměr sody uhličité a vinného kamene, z nichž se skládá, správný, a v takovém případě je třeba použít obě složky zvlášť podle návodu. Téměř vždy by se měla soda smíchat s mlékem nebo vodou, která by se pak měla přecedit, aby zůstaly zbytky. Smetana vinného kamene by se měla smíchat s moukou, která by se pak měla prosít. Před odměřením nebo použitím by se měla soda i vinný kámen rozmělnit na prášek.

Prášek do pečiva lze koupit nebo vyrobit následujícím způsobem:-

1 díl uhličitanu sodného

2 díly vinného kamene

Měl by se uchovávat ve vzduchotěsné plechovce.

Pozn. Vinný kámen – jde o draselnou sůl kyseliny vínové. Krystalizuje v sudech při fermentaci vína, ale můžete ho najít i na dně láhve s vínem. Při vaření se používá zejména pro stabilizaci bílků, ochranu cukrových sirupů před krystalizací, či snížení zabarvení vařené zeleniny. Dá se nahradit i klasickým práškem do pečiva.

Eversleyho dort

5 uncí másla

6 uncí nejlepší mouky

3 vejce

5 uncí ricinového cukru

$\frac{1}{2}$ čajové lžičky prášku do pečiva

$\frac{1}{4}$ libry citronové kůry

Máslo vyšlehejte do krému. Přidáme cukr, pak mouku a dobře rozšlehaná vejce, nastrouhanou kůru a nakonec prášek do pečiva. Celkem šlehejte dvacet minut a pečte hodinu v dobré troubě.

Kokosový dort

½ libry másla

1 libra kokosové mouky

1 libru moučkového cukru

2 čajové lžičky prášku do pečiva

1 čajová lžička strouhané citronové kůry

¼ lb. strouhaných nebo sušených kakaových ořechů (kakao)

4 vejce

1 hrnek mléka

Máslo vyšlehejte do krému. Přidejte cukr. Znovu vyšlehejte. Přidejte prosátou mouku (ve které byl rozmíchán prášek do pečiva), dobře rozšlehaná vejce a střídavě po malých dávkách mléko. Vše dobře promíchejte. Přidejte kakao a citronovou kůru. Dobře společně vyšlehejte.

Použijte mělké čtvercové formy. Vymažeme je máslem a vyložíme máslem vymazaným papírem. Nalijte do nich směs do hloubky jednoho a půl centimetru. Pečeme v rychlé troubě.

Dort z bramborové mouky

1 libra másla

11 vajec

1 libra cukru

1 libra bramborové mouky

1 sklenice rumu

Změkčete máslo. Pak ho vyšlehejte do velmi světlé a krémové konzistence. Střídavě k němu přidáváme jedno celé vejce, jednu lžici mouky a jednu lžici cukru, přičemž mezi jednotlivými přísadami dobře šleháme. Když spotřebujeme asi polovinu surovin, přidáme rum. Zbytek surovin přidáváme střídavě jako předtím. Od první do poslední části by se měl koláč šlehat hodinu. Pečeme v máslem vymazané formě hodinu a půl až dvě hodiny.

Rýžový dort - tři varianty

6 žloutků

3 bílky

Nastrouhaná kůra z jednoho citronu

4 unce mouky

½ libry mleté rýže

½ libry moučkového cukru

Žloutky a bílky ušleháme zvlášť. Ke žloutkům přidáme nastrouhanou kůru. Znovu vyšleháme a přidáme bílky. Dobře promíchejte. Smíchejte mouku, rýži a cukr. Postupně přidáme vejce a za stálého šlehání šleháme asi hodinu. Pečeme ve formě vyložené vymaštěným papírem v pomalé troubě asi hodinu.

Rýžový dort – II.

1 šálek másla

2 šálky cukru

2¼ hrnků rýžové mouky

6 vajec