

The background of the entire page is a close-up, high-contrast photograph of a marbled substance, likely ice cream or frosting. It features thick, swirling patterns of bright red and pure white, creating a dynamic and textured visual field. The red swirls are irregular and organic, while the white areas provide a stark contrast, highlighting the intricate patterns of the red. The overall effect is one of rich, indulgent texture.

SLADKÉ

YOTAM OTTOLENGHI
HELEN GOHOVÁ

SLADKÉ



SLADKÉ

YOTAM OTTOLENGHI

HELEN GOHOVÁ

S TAROU WIGLEYOVOU

FOTOGRAFIE PEDEN + MUNK

slovart

Mojí mamince Cheng, která vždycky
vaří srdcem a duší, a mojí sestře Lily,
která podnítila moji lásku k pečení
a je se mnou při každém kroku
na této cestě.

HELEN

Mým třem sladkým pokladům Karlovi,
Maxovi a Flynnovi, kteří se se mnou
nikdy nechtějí podělit o sušenky
s čokoládovými číčkami.

YOTAM

Předmluva 7

Yotamův úvod 10

Sušenky 14

Minizákusky 68

Moučníky 120

Cheesecaky 196

Galetky a tartaletky 224

Dezerty 258

Cukrovinky 310

**Pekařovy a cukrářovy
rady a poznámky** 344

Suroviny 351

Rejstřík 357

Poděkování 362



V této kuchařce je tolik cukru, že jsme ji původně chtěli nazvat prostě *Cukr*. Když potřebujete zvednout náladu a vytvořit okamžik čisté radosti, není nad lehký piškotový moučník ochucený kořením a citrusem nebo nad pocukrovanou křehkou sušenku, právě vytaženou z trouby. Tato kuchařka vyjadřuje radost z takových okamžiků a oslavuje sladké stránky života.

Neříkáme to proto, že bychom chtěli být neuctiví nebo uštěpační – jsme si naprosto vědomi současných obav z nepříznivých účinků cukru –, ale chceme, aby bylo hned na začátku jasné, že tato kuchařka obsahuje více než 110 receptů na přípravu sladkých dobrot.

V přelétavém světě kulinární módy se „veřejný nepřítel číslo jedna“ neustále mění: jednou jsou to vejce, podruhé tuky nebo sacharidy – jeden rok máme jejich příjem omezovat, další rok mají být hlavní složkou našeho jídelníčku. Ti, kdo se řídí takovými doporučeními, jsou nakonec ze všeho jen zmatení.

My se uprostřed tohoto zmatku snažíme držet jednoduchého pravidla: jezte to, u čeho znáte složení. Každý se může odpovědně rozhodnout, co bude jíst a kolik čeho snít, pokud nebudou potraviny obsahovat skryté cukry, skryté soli, skryté prvky a sloučeniny, jejichž názvy ani neumíme vyslovit, natožpak abychom chápali jejich složení. Na dobrotách není nic špatného, když víme, z čeho jsou připraveny, a pokud si na nich pochutnáváme s mírou.

Stejně jako nic neskrýváme, nepřipravujeme nic „bez...“, není-li k tomu nějaký důvod. Naštěstí nemáme žádné potravinové alergie a jsme rádi, že ti, kdo nemohou jíst lepek, mají na výběr mnoho jiných dobrot, ale z vaření „bez...“ jíst jen tak bez důvodu zrovna nadšení nejsme. Jestliže je nějaký náš recept „bezlepkový“ nebo „bez ořechů“ či „bez mléčných bílkovin“, je to pouze náhoda, nikoli úmysl. Šťastná náhoda, bezpochyby – ani jsme o tom nevěděli a vytvořili jsme zde více než 20 receptů na bezlepkové sladkosti, jsme tím potěšeni! Ale není to nic, co bychom měli od začátku v plánu. (Pro usnadnění jsme k receptům, kde se nám to náhodou podařilo, připojili symboly  /bez lepku/ a  /bez ořechů/.)

Vaření ve stylu Ottolenghi je vždycky spojené s hojností, pospolitostí a oslavou. Tímto způsobem vždycky vaříme a tímto způsobem i pečeme. Tímto způsobem také vždycky jíme i žijeme.





Mým prvním úkolem v profesionální kuchyni bylo šlehání bílků. Ano, zrovna tohle. Bylo to v 90. letech minulého století, kdy jsem se během dne učil kuchařem a po nocích jsem pomáhal cukráři v jedné nóbl restauraci v centru Londýna. V sekci dezertů se většina práce musí udělat dříve, než se začnou roznášet jídla. Protože jsem byl nezkušený a obvykle jsem míval noční služby, trávil jsem spoustu času šleháním bílků na objednávku pro velmi oblíbené vanilkové suflé. Během tří měsíců byl ze mne skutečný odborník na správnou konzistenci bílků potřebnou pro dokonalé suflé.

Asi je to tedy osud nebo nějaké směřování shora, že jsem se proslavil na základě bílků, cukru a spousty, spousty vzduchu. Ottolenghiho slavné obří sněhové pusinky, které už mnoho let zdobí naše výlohy, se staly naší obchodní značkou. Podle mne to způsobil spíše nějaký boží zásah než moje šlehání, protože jsem rozhodně nikdy neměl v plánu, aby někdo říkal podniku Ottolenghi „ten krám s pusinkami“. Víím, že by nám mohli říkat hůř, ale můj rozpolcený vztah k sněhovým pusinkám není žádným tajemstvím. A vlastně je mám docela rád, ale nesmí jich být tolik! Například Louisin dort se slívami a kokosem na s. 173, který má nahoře bílou sněhovou korunu a je ozdobený mandlovými vločkami a kousky lahodného kokosu, patří mezi mé oblíbené recepty z této kuchařky.

Podíváte-li se dále než do výkladu podniku Ottolenghi, nebo spíše přes jeho sklo, není nijak těžké objevit moji lásku ke všemu sladkému a skutečnost, že jsem nakonec zdokonalil své pekařské a cukrářské dovednosti a zvládl jsem víc než jen svatou trojici bílek, cukr a vzduch. Vedle naší grilované zeleniny, salátů z obilnin a ostatních slaných pokrmů inspirovaných dětstvím, které jsme já a Sami Tamimi strávili v Jeruzalémě, byly vystaveny sladkosti, jež nebyly vůbec nadýchané nebo vzdušné. Ovocné koláče, malé cheesecaky, sušenky amaretti, dánské pečivo, muffiny, dorty s citrusovým krémem a nejrůznější čokoládové pochoutky rychle přilákaly spoustu přívrženců, kteří ochotně doplnili svoji krabičku se salátem malou (nebo velkou) sladkou tečkou.

Vlastně přesně tato kombinace dobrých, a přitom odlišných jídel – mimořádně chutných salátů a ručně vytvořených sladkostí – byla základem zážitku z návštěvy podniku Ottolenghi. A tím „dobrý“ myslím cokoli, co je čerstvé, připravené s láskou a trochou talentu, z poctivých surovin a s velkou pozorností věnovanou detailům.

Helenin příchod

Myslím si, že tato nevyslovená filozofie – a bezpochyby také naše výkladní skříň – přitáhla Helen do podniku Ottolenghi a přivedla ji k nám, doslova hned jak v roce 2006 vystoupila z pověstné lodi z Austrálie.

Dokonce si vzpomínám na první telefonní hovor s ní a na naši první schůzku před jedním z našich obchodů. Poslechl jsem si její příběh, ale tak docela jsem nerozuměl tomu, proč taková hvězda – Helenina profesní činnost pekařky-cukrářky a psychoterapeutky je pozoruhodná – opustila úspěšnou kariéru v slunném Melbourne a vydala se vstříc poněkud mlhavé budoucnosti v šedivém Londýně.

Abych to pochopil, stačilo vidět Helen při práci – nejprve při vaření slaných pokrmů se Samim v naší provozovně ve čtvrti Notting Hill a rozjíždění kuchyně v Kensingtonu, potom když trávila většinu času vymýšlením skvělého pečiva, koláčů a sladkostí všech typů pro naši společnost. Uvědomil jsem si, že Helen k nám přivedla její neposednost a nenasytná touha po dokonalosti. Ona věděla od samého začátku (a mně trvalo o něco déle, než jsem na to přišel), že máme společný názor a neexistuje pro nás žádná horní hranice počtu pokusů při pečení jednoho koláče nebo omezení množství myšlenek potřebných k rozhodnutí o přísadách určitého dortu, chceme-li ho mít upečený správně, věděla, že můžeme diskutovat o detailech čokoládové zmrzliny nebo ořechových zlomků, jako by na naší konverzaci závisel osud celého vesmíru, aniž by na vteřinu měla obavu, že by to mohlo být, pouze mohlo být, malinký kousíček za hranou.

Tento typ intenzivní činnosti a nadšení pro věc je charakteristický pro všechny Heleniny funkce v podniku Ottolenghi. Během let se zapojovala do vytváření kanapek, testování snídaňových pokrmů, posuzování salátů a formulování názorů na cokoli, co se objevilo na našich jídelních lístcích nebo bylo položeno na regály a vyžadovalo přesně ten typ hloubky a šířky vědomostí o jídle, jaké má Helen. Přesto však největší a nejvýraznější stopu zanechala Helen na našich moučnících – tento pojem zde používám velmi volně a znamená cokoli od báječných sušenek s čokoládovými ččkami až po řezy se sněhovými pusinkami, lehké jako peříčko, nebo bábovku s rumem a rozinkami, přelitou karamelovou omáčkou.

Naše ochutnávání

Náš podnik je založen na utváření přátelství a spolupráce ve spojení s jídlem. Tímto způsobem jsem se před mnoha lety spřátelil se Samim, potom s Ramaelem Scullym, spoluautorem knihy *NOPI: The cookbook* (Kuchařka restaurace NOPI), který mne naučil mít rád miso a vážit si několika nových technik vaření. Moje přátelství s Helen se většinou utvářelo nad kouskem něčeho sladkého.

Uvedu obraz, který nemohu dostat z mysli: je nedělní odpoledne, asi okolo čtvrté hodiny, můj manžel Karl vyhlíží z okna našeho londýnského bytu v prvním patře, na tváři se mu objeví jasná předtucha a on klidně a potichu říká: „Je tady Helen... se svými dorty.“ Helen pak vchází do dveří jako závan větru nebo spíš jako když se z cukřenky sype mračno moučkového cukru, s větším množstvím papírových krabic, než normální člověk dokáže pobrat, a ještě než složí svůj náklad, začne se omlouvat za všechno, co se jí na jejích výrobcích nepovedlo. Tenhle správně nenakynul, tamten se vybouřil uprostřed, poleva se při nanášení rozlila, krém ztratil vzduch, sorbet je moc hrubý, cukerný sirup zkrystalizoval, sušenky se drobí a tak dále a tak dále.

Helen pak otevírá krabice a vybírá z nich tolik věcí, jako by stála tři celé dny v kuchyni a pekla. Při jedné nedělní schůzce jsme tak mohli ochutnat tři verze dvou ještě nedovymyšlených dortů, které se od sebe lišily v drobných detailech (jedna byla ochucená tuším vanilkou, druhá pandánovými listy, třetí čínskou směsí pěti koření), sušenky, které Helen ochutnala v Americe, vyzkoušela doma a chtěla upravit pro podnik Ottolenghi, několik cukrářských drobností (například čokoládové zlomky a italský nugát), tři příchuti letních likérů, a aby to všechno pěkně zakončila, rychle připravila těsto na nové palačinky nebo vafle, které by se mohly přidat do snídaňového jídelního lístku v Islingtonu, a přinesla je s sebou.

Možná si myslíte, že přeháním, ale není tomu tak. Karlovy obavy byly oprávněné. Přesto to nijak nesouviselo s nepovedenými – podle Helen – dorty nebo drobnými sušenkami, ale s tím, jak bylo obtížné ovládnout se a přestat si pochutnávat na všech těch neuvěřitelných sladkých radostech. Heleniny „nepovedenosti“ jsou totiž pro obyčejné smrtelníky zhmotněním nejsladších snů. Naše nedělní odpoledne obvykle končila tak, že se všichni blížili dokonalému stavu cukrem vyvolaného deliria.

Tato kniha

Mnohé z receptů uvedených v této knize jsou výsledkem výše popsaných radostných nedělních schůzek. Položky, které nakonec dostaly po nekonečných zkouškách a donekonečna pokračujících diskusích naše schvalovací razítko, byly – jestli to tak smím sám říci – naprosto vynikající. Jiné recepty jsou starší a pocházejí ze začátků podniku Ottolenghi. Vyvíjely se organicky v našich provozovnách na základě zpětné vazby od našich zákazníků a pracovníků. Řadu z nich s sebou přinesli šikovní cukráři a pekaři, kteří u nás během let pracovali; zmiňujeme je s vděčností v úvodech k receptům. Některé recepty vznikly speciálně pro tuto knihu, když jsme měli pocit, že nám chybí určitý úhel pohledu, určitý styl koláče nebo prostě něco, co jsme rádi jedli a co náhodou bylo sladké.

Všem těmto dobrotám je společné, že se kompletně připravují v provozovnách Ottolenghi, což je přesně to, co jsem někde vpředu nazval „dobrou věcí“: všechny byly vytvořeny s láskou a trochou nadání z poctivých surovin a s velkou pozorností věnovanou detailům. Věřím, že všechny tyto složky najdete v každé naší sladkosti v této kuchařce.

Závěrečná poznámka

Moje ochutnávání s Helen už není takové, jako bývalo. Myslím si, že je to způsobeno tím, že jsme se oba v nedávných letech stali rodiči.

Při našem prvním setkání po narození Helenina Sama ležel třítydenní chlapeček v kočárku vedle nás a my jsme s Helen probírali výhody různých konzistencí hmoty marshmallow při přípravě dezertů s'mores. Bohužel jsem neuváženě odeslal tweet o tom, že je miminko třetím do party v našem pravidelném ochutnávání, a pak jsem dostal spoustu varovných zpráv od svých příznivců. Upozorňovali mě na vážná rizika spojená s krmením novorozenců sladkostmi.

Odhlédneme-li od tohoto přešlapu, příchod Sama a jeho bratra Judea a později narození mých kluků Maxe a Flynnna průběh našich schůzek skutečně mírně změnily. Musíme pracovat ve stoprocentním nasazení a soustředit veškerou pozornost, naše rozvažování je kratší a zjistili jsme, že nevědomky připravujeme moučníky trochu vhodnější pro děti (vy to však asi nepoznáte, řada dortů v této kuchařce obsahuje pořádnou dávku alkoholu). Dětské oslavy narozenin jsou teď přirozeným prostředím pro testování receptů na piškotové moučníky a kluci patří mezi naše nejpřísnější kritiky. Zrovna nedávno jsem nabídl Maxovi kousek dortu a on se obratem zeptal: „A dělala ho Helen?“ „Asi ne,“ řekl jsem. „Tak to ho nechci,“ zněla jeho rázná a nekompromisní odpověď. Před několika lety by se nad tím kouskem dortu pravděpodobně vedla dlouhá diskuse, ale teď skončila, ještě než vůbec začala. Když mi tak jasně ukázal, kde je moje místo, nemohl jsem udělat nic jiného, než se vrátit do kuchyně a ušlehat nějaké bílky.

YOTAM OTTOLENGHI







Sušenky

Příprava sušenek je zábavná, rychlá a snadná. My to samozřejmě říkáme o všech druhích pečiva, ale sušenky jsou obzvlášť příjemné. Má to nejrůznější důvody. Uvádíme jen několik z nich.

BEZ VYBAVENÍ › K přípravě hromádky sušenek nepotřebujete příliš mnoho vybavení. Předpokládáme, že každý, kdo se zajímá o pečení, má doma nějaké plechy na pečení, pečicí papír, odměrky, vařečky a mísy – a to vlastně stačí. Chcete-li rozvíjet svůj zájem o pečení, ale nemáte doma robot, vřele doporučujeme si ho pořídit. Je to moc krásná věc! V celé této knize používáme robot často – prostě jsme si dovolili předpokládat, že ho máte. Kromě uvedeného však už nepotřebujete mít mnoho dalších věcí, abyste mohli otevřít dveře (trouby) celému světu sušenek a keksů. Při některých příležitostech je potřeba nějaká maličkost navíc – například cukrářský sáček na zdobení a nepřílnavá silikonová podložka na pečení (místo pečicího papíru) při přípravě piškotových kočičích jazýčků (s. 27) nebo razítka a vykrajovací formičky na měkká perníková kolečka s rumovo-máslovou glazurou (s. 42) – navrhujeme však náhradu nebo vynechání, pokud je to možné, takže nemusíte nic kupovat, když sami nechcete.

BEZ NEPOŘÁDKU › Protože nepotřebujete skoro žádné vybavení a nenaděláte nepořádek, je pečení sušenek ideální činností, kterou můžete dělat s dětmi. Pečení s malými lidičkami je často, důvěrně řečeno, zábavné spíše teoreticky než v praxi – chaos! mouka! naprostý nezájem o detaily! Při pečení sušenek však můžete skutečně zapojit své minipomocníky do rozvalování, tvarování a míchání, nesmíte však být puntičkářští a nesmí vám příliš vadit, že se těsto zpracovávalo o trochu déle, než bylo potřeba, nebo že má některá sušenka poněkud osobitou velikost či tvar. V této kuchařce je dost receptů, u kterých je přesnost a správné načasování klíčové – například espresso parfet (s. 298) vyžaduje prázdnou kuchyni a plné soustředění –, jinde však doopravdy můžete uvítat chaos a uvolnit se s vědomím, že vaše těsto bude dostatečně tvárné, aby se vyrovnalo s improvizací čtyřletého človíčka.

BEZ PRAVIDEL (SKORO) › Mnohým receptům na sušenky neuškodí ani improvizace dospělého. Autoři receptů žádají od svých čtenářů něco zcela protichůdného: současně s tvrzením, že pečení je věda – nemáte-li odměřovací lžičky, položte knihu a běžte si nějaké koupit hned teď, prosím! – a že je potřeba se přesně řídit návodem, vás také žádáme, abyste uplatňovali vlastní iniciativu a přidali něčeho o trochu více nebo o trochu méně (vody do těsta, doby pečení, šlehání v robotu). Stejně tak je tomu se surovinami: vedle pokynu, že máte do těsta dát něčeho přesně $\frac{1}{8}$ lžičky, lehkověrně řekneme „ale když to nemáte, můžete použít jako náhražku, obměnu nebo alternativu tohle nebo tamto“. Nemá to být paradox: recepty jsme zkoušeli a zkoumali tak dlouho, dokud jsme nedošli k názoru, že jsme vytvořili dokonalou verzi. Vřele vám doporučujeme – a pro zdůraznění u toho máváme válečkem na těsto –, abyste to dělali stejně. Nepostupujte tak, že byste upekli dávku sušenek a potom přešli na další recept. Pečte a opakujte (nebo zkoušejte a zkoumejte, pokud chcete) jeden a tentýž recept tak dlouho, až dokážete udělat všechna vylepšení, změny a úpravy, jaké jsou potřebné k dosažení přesné míry, „křupavosti“ nebo chuti koření, jakou má podle vás daná sušenka mít. Nemáte-li rádi anýz nebo brandy, nepřidávejte je; nemáte-li po ruce datlový sirup, použijte zlatý sirup; máte-li rádi keksy obzvlášť křehké, pečte je o minutu déle; chcete-li vylepšit obyčejnou sušenku, spojte dvě sušenky dohromady něčím dobrým. Pečte něco tolikrát, kolikrát je potřeba k tomu, abyste si to osvojili. Potom můžete přejít k našemu dalšímu receptu.

SNÁŠÍ ZMRAŽENÍ › Těsta na sušenky jsou skutečně ráda nějakou dobu ukrytá v mrazničce, připravená na vsazení do trouby, jakmile přijde ten správný okamžik. Podle nás patří k velkým radostem života vědomí, že ať se stane cokoli, můžete během pouhých 14 minut mít na stole dokonale upečené sušenky s čokoládovými číčkami. Obecně raději pečeme ze zmrazeného těsta, než abychom sušenky nejprve upekli a po vychladnutí je zmrazili. Existují však výjimky z tohoto pravidla, které se objeví vedle všech standardních poznámek o „přípravě předem“ a „uchovávání“.

SLAVNOSTNÍ › Ke každé příležitosti můžete upéct sušenky, které se k ní dokonale hodí: některé z našich výrobků jsou například tak slavnostní, že vypadají jako sněhové koule. Ať už se podobají sněhu – pekanové sněhové koule (s. 63) nebo amaretti s medem a vodou z pomerančových květů (s. 38) – nebo prostě chutnají po koření, které si spojujeme se slavnostním obdobím – křehké sušenky s pomerančovou kůrou a badyánem (s. 46) –, vždycky se najde něco, co se váže k dané příležitosti. Například klikvy v kolečkách s klikvou, ovesnými vločkami a bílou čokoládou (s. 24) patří ke Dni díkůvzdání, čokoládová kolečka „O“ (s. 55) zase ke klasické dětské oslavě.

Některé sušenky a keksy uvedené v této kuchařce pečeme a prodáváme v našich obchodech celá léta. A stejně jako u všech starých přátel – s nadšením se o ně dělíme (ale také je trochu chráníme). Dávejte na ně, prosím, pozor! Některé jsou obměny klasických receptů z naší domácnosti nebo z našeho dětství: garibaldi (s. 57) a s'mores s arašídovou pomazánkou (s. 48); některé byly vytvořeny pro naše obchody, ale neosvědčily se – sušenky s čokoládou, banánem a pekany (s. 29, příliš rychle měkly kvůli banánům), ale připravíte-li je doma, chutnají přímo skvěle; jiné byly vytvořeny speciálně pro tuto kuchařku: měkké tyčinky s datlemi a ovesnými vločkami (s. 45) a sušenky speculaas (s. 37).

A jaký je rozdíl mezi sušenkou a keksem – pro ty, kdo uvažují o takových pro život důležitých otázkách? Jednoduchá odpověď zní tak, že sušenky se ohnou a keksy prasknou. Sušenky bývají často měkčí a tlustší než keksy. Zamyslete-li se však nad tím trochu hlouběji, můžete říci, že sušenky jsou sladké a často bývají pevné, zatímco keksy mohou být slané a často bývají křehké. Můžeme si však představit křehké sušenky – a pak tu máme naše keksy „Anzac“ (s. 52), které se také objevují pod názvem sušenky s medem, ovesnými vločkami a rozinkami. Je to pouze otázka terminologie? Tuto Pandořinu skříňku nyní s radostí ponecháme zavřenou, na rozdíl od plechovky se sušenkami (nebo keksey), kterou s radostí necháme otevřenou.

Ať už je nazýváte jakkoli a bez ohledu na to, které recepty si vyberete pro vlastní úpravy, doufáme, že vám sušenky udělají radost. Dům s plnou plechovkou na sušenky se stává domovem.

(Pozn. překl.: V češtině se pro tento typ pečiva používá většinou termín „sušenka“, „keksy“ bývají spíše slané. Pro rozlišení sušenek a kekšů autor uvádí, že se sušenky ohnou a keksy prasknou. U nás však jsou sušenky křehké, neohebné.)



Sušenky Yo-Yo s pudinkovým práškem a rebarborovou náplní

Sušenky Yo-Yo bývaly stálicí Helenina dětství u protinožců a setkávala se s nimi ve všech kavárnách, kde si dávala něco sladkého na zub. Oblíbenost těchto sušenek mezi našimi zákazníky ukazuje, že staromódní kombinace pečené rebarbory a pudinkového prášku vrací hodně lidí zpátky ke sladkostem jejich mládí.

Místo pudinkového prášku můžete použít kukuřičný škrob. Sušenky sice nebudou mít klasickou žlutou pudinkovou barvu, i tak však budou výborné. Jenom možná budete chtít zvýšit množství použitého vanilkového extraktu ze čtvrt na půl lžičky. A nejste-li proti barvení potravin, kapka nebo dvě žlutého barviva také pomůže napodobit barvu pudinkového prášku.

15 KUSŮ



Náplň můžete připravit až 2 dny předem a uchovávat v chladničce. Je-li trochu řidká – to se může stát, když ji zpracováváte příliš dlouho –, chlazení jí v každém případě pomůže, aby se zpevnila. Těsto může být po vytažení z chladničky velmi tuhé, proto je nejlepší rozválet je v den přípravy.



Po spojení náplní vydrží sušenky Yo-Yo v dobře uzavřené nádobě až 5 dní, pokud není příliš teplo (v tom případě náplň změkne).



175 g hladké mouky + 1 lžíce navíc na poprášení vidličky
65 g pudinkového prášku
65 g moučkového cukru
¼ lžičky soli
170 g nesoleného másla pokojové teploty, nakrájeného na kostičky
¼ lžičky vanilkového extraktu (nebo ½ lžičky, použijete-li kukuřičný škrob)

REBARBOROVÁ NÁPLŇ

1 malý řapík rebarbory, očištěný, omytý a nakrájený na 3cm kousky (70 g)
65 g nesoleného másla pokojové teploty, nakrájeného na kostičky
130 g moučkového cukru
½ lžičky citronové šťávy

- 1 Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C, plynovou nastavte na stupeň 4). Malý plech vyložte pečicím papírem.
- 2 **Připravte rebarborovou náplň.** Rebarboru rozložte na pečicí papír na malém plechu a pečte 30 minut nebo do změknutí. Vyjměte ji z trouby a nechte vychladnout, potom ji přeneste do malé nádoby food processoru a rozmixujte na pyré. Přidejte máslo, navrch prosejte moučkový cukr, nalijte citronovou šťávu a několik minut zpracovávejte: je potřeba, aby hmota třením zhoustla, tak nespěchejte. Přeneste ji do misky a uložte na několik hodin zpevnit do chladničky. Nesmí být vůbec tekutá, po nanesení mezi sušenky musí držet tvar – podle potřeby přidejte ještě trochu moučkového cukru.
- 3 **Připravte těsto.** Mouku, pudinkový prášek, moučkový cukr a sůl prosejte do nádoby robotu s plochým šlehacím nástavcem a při nastavení nízké rychlosti otáček promíchejte. Přidejte máslo a pokračujte v míchání nízkou rychlostí, až směs připomíná drobenku. Přidejte vanilkový extrakt, zvýšte rychlost na střední a těsto zpracovávejte asi půl minuty, dokud se nespojí.
- 4 Teplotu v troubě snižte na 170 °C (v horkovzdušné na 150 °C, plynovou nastavte na stupeň 3). Dva plechy vyložte pečicím papírem. »

- 5** Z malých kousků těsta tvořte rukama kuličky o průměru 3 cm: mělo by jich být 30 zhruba po 15 g. Rozložte je na plechy tak, aby byly od sebe vzdálené asi 4 cm. Zadní stranu vidličky položte do mouky a potom vidličkou zatlačte na střed každé kuličky: průměr kuličky se zvětší asi na 3,5 cm; neprotlačujte však vidličku až k plechu, spíše se snažte vytvořit výrazné linky než rozšířit kuličky na moc velká kolečka.
- 6** Plechy dejte do trouby a sušenky pečte 25 minut, dokud nejsou na spodní straně suché, nesmějí však příliš nabrat barvu. Zhruba v polovině uvedené doby plechy otočte. Teplé sušenky budou poměrně křehké, přesto pevné na dotek. Nechte je chladnout 5 minut na plechu a pak je přeneste na mřížku a nechte zcela vychladnout.
- 7** Sušenky spojte do dvojic rebarborovou náplní tak, aby linky vytlačené vidličkou byly zvnějšku. Na každou dvojici byste měli spotřebovat zhruba 15 g náplně. Bude vám to možná připadat jako velké množství, ale věřte nám – sušenky to snesou.

Arašídová kolečka

Sušenky jsou vynikající tak, jak jsou – jednoduché, oříškové, chutné –, mohou se však použít jako základ pro jiné dobroty, chcete-li je ještě vylepšit. Poleva z rozeřáté čokolády, potřetí nutelou přímo ze sklenice, spojení náplní a doplnění lžící zmrzliny je proměnění v blízkou příbuznou tyčinky Snickers. Hodí se k nim také náplň připravená z želatinové hmoty marshmallow podle návodu na s. 48 a tenká vrstva rozeřáté čokolády nebo malinového džemu.

ASI 18 KOLEČEK (S VYKRAJOVÁTKEM O PRŮMĚRU 7 CM)



Množství surovin můžete snadno zdvojnásobit. Buď upečte rovnou víc sušenek, nebo dejte polovinu těsta zmrazit. Až budete chtít, těsto jen rozválíte, vykrajíte kolečka a upečete.



Po upečení vydrží sušenky v dobře uzavřené nádobě až týden.

**90 g arašídů (oloupaných,
nepražených a nesolených)
nebo pražených arašídů**

150 g hladké mouky

**125 g nesoleného másla pokojové
teploty**

50 g moučkového cukru

1 lžička vanilkového extraktu

¼ lžičky soli

¼ lžičky kypřicího prášku

2 lžice cukru demerara

- 1 Troubu předehřejte na 190 °C (horkovzdušnou na 170 °C, plynovou nastavte na stupeň 5).
- 2 Arašídů rozprostřete na plech, vložte do trouby a pražte 8–10 minut (nebo 3–4 minuty, použijete-li pražené), aby byly pěkně zlatohnědé. Odložte je a nechte zcela vychladnout. Nasypte je s 50 g mouky do nádoby food processoru a nasekejte najemno. Troubu teď nebudete zhruba hodinu potřebovat a můžete ji vypnout.
- 3 Máslo a moučkový cukr dejte do nádoby robotu s plochým šlehačím nástavcem. Třete je se střední až vysokou rychlostí otáček asi 2 minuty, dokud není hmota světlá a nadýchaná. Přidejte vanilkový extrakt, promíchejte, seškrábněte ze stěny mísy stěrkou a zmírněte rychlost otáček na střední až nízkou. Zbývající mouku, sůl a kypřicí prášek prosejte do nádoby robotu a pokračujte v tření. Přidejte arašídů a mírně promíchejte.
- 4 Vyklopte těsto na pracovní plochu, opatrně ho prohněťte a utvořte kouli. Zabalte ji volně do potravinářské fólie, stlačte do tvaru plochého bochánku a uložte nejméně na 1 hodinu do chladničky.
- 5 Troubu předehřejte na 190 °C (horkovzdušnou na 170 °C, plynovou nastavte na stupeň 5). Dva plechy vyložte pečicím papírem.
- 6 Těsto rozválejte mezi dvěma kusy pečicího papíru na plát o něco málo tenčí než 0,5 cm. Kroužkem o průměru 7 cm vykrajujte z těsta kolečka. Odřezky spojte dohromady a těsto znovu rozválejte a vykrajujte tak, aby koleček bylo 18. Rozložte je na plechy ve vzdálenosti zhruba 1 cm od sebe, pocukrujte a pečte 15 minut dozlatohněda. Plechy vyjměte z trouby a sušenky na nich nechte před podáváním vychladnout.



Suchárky s mandlemi, pistáciemi a višněmi

Suchárky můžete samozřejmě podávat k čaji nebo kávě, jsou však dobré také po jídle s kopečkem zmrzliny jako dezert. Nenechte se zmást tím, že z jednoho chlebičku nakrájíte velký počet plátků: plátky jsou tenoučké jako oplatka, takže se nebojte sníst čtyři nebo pět kousků najednou. Pohrajte si se sušeným ovocem: místo višní použijte rozinky, nahrubo nakrájené fíky či meruňky (nebo jejich kombinace).

Děkujeme Carol Broughové, dřívější vedoucí úseku pekárny v podniku Ottolenghi, za to, že nás s tímto receptem seznámila.

55–60 TENOUČKÝCH PLÁTKŮ, NAKRÁJENÝCH Z 1 VELKÉHO CHLEBÍČKU



V pekárně používáme při krájení na velmi tenké, stejnoměrné plátky elektrický kráječ, ale docela dobře to jde i velkým kuchyňským nožem. Těsto ve tvaru chlebičku můžete zmrazit (před nakrájením na plátky a upečením) a večer předtím, než chcete sušenky péct, přenést do chladničky. Nebo je vyjměte z mrazničky několik hodin před krájením – mnohem snadněji se krájí ještě mírně zmražené. Před natlačením do formy by těsto mělo být studené, ale ohebné.



Neupečené těsto můžete uchovávat v mrazničce až 3 měsíce.



Po upečení vydrží křupavé suchárky až 1 týden v dobře uzavřené nádobě.

400 g hladké mouky

1 lžička jedlé sody

½ lžičky mleté skořice

½ lžičky soli

**100 g nesoleného másla,
nakrájeného na kostičky**

**240 g měkkého tmavě hnědého
cukru**

70 ml vody

150 g mletých mandlí ve slupce

90 g vyloupaných pistácií

100 g sušených višní

- 1 Dno a stěny formy na velký (900g) biskupský chlebiček vyložte pečicím papírem.
- 2 Do velké mísy prosejte mouku, jedlou sodu, skořici a sůl.
- 3 V rendlíku zahřívejte na slabém až středním ohni máslo, cukr a vodu 5 minut, dokud se cukr nerozpustí. Směs nalijte do suchých surovin. Přidejte mandle, pistácie a višně a vymíchejte hladké, lesklé těsto. Vyklopte je do formy vyložené pečicím papírem a pevně přitiskněte. Těsto přikryjte pečicím papírem a uložte na několik hodin do chladničky nebo mrazničky ztuhnout: před přitisknutím do formy by mělo být studené, ale ohebné, aby se později dalo dobře krájet (viz poznámky).
- 4 Jakmile je těsto tuhé, předehejte troubu na 190 °C (horkovzdušnou na 170 °C, plynovou nastavte na stupeň 5). Plech vyložte pečicím papírem.
- 5 Chlebiček vyklopte z formy a nakrájejte na co nejtenčí plátky – ideální je tloušťka 2–3 mm. Plátky pokládejte na plech vyložený pečicím papírem. Při pečení se nebudou roztékat, takže se nemusíte starat o mezery.
- 6 Každou dávku sušenek pečte 10–14 minut do zlatohněda (doba pečení se bude lišit podle toho, jaké jste nakrájeli plátky). Vyjměte z trouby a nechte zcela vychladnout. Teplé sušenky budou mírně měkké, po vychladnutí se však zpevní a budou křupavé.

Kolečka s klikvou, ovesnými vločkami a bílou čokoládou

Poprvé jsme tyto sušenky upekli na prodej okolo Dne děkuvzdání, naši zákazníci je však brzy začali vyžadovat po celý rok. Mají v sobě něco, co působí na všechny smysly a ve všech ročních obdobích: nakyslost klikvy, tuhost ovesných vloček, oříškovou chuť celozrnné mouky a mandlí a sladký luxus v podobě polevy z bílé čokolády. Pokud chcete, můžete místo klikvy použít sušené višně nebo kalifornské třešně (klikva je u nás známá také pod lidovým názvem americká brusinka, lze místo ní použít i „pravé“ brusinky /brusnice brusinka/ – pozn. překl.).

ASI 30 KUSŮ (S VYKRAJOVÁTKEM O PRŮMĚRU 7 CM)

150 g neloupaných celých mandlí
150 g hladké mouky + trocha navíc
na poprášení
75 g celozrnné mouky
150 g velkých ovesných vloček
¼ lžičky soli
225 g nesoleného másla pokojové
teploty, nakrájeného na 3–4cm
kousky

100 g krupicového cukru
najemno nastrouhaná kůra
z 1 velkého pomeranče (1 lžice)
125 g sušených klikev, nasekaných
na půlky (nejsou-li již nasekané),
namočených ve 25 ml pomerančové
šťávy
250 g bílé čokolády



V dobře uzavřené nádobě vydrží až 1 týden.

- 1 Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C, plynovou nastavte na stupeň 4).
- 2 Mandle rozprostřete na plech a pražte 10 minut. Vyjměte je z trouby a po zchladnutí nasekejte na kousky dlouhé 0,5 až 1 cm. Dejte je do velké mísy a přidejte k nim oba druhy mouky, ovesné vločky a sůl. Promíchejte a odložte.
- 3 Teplotu v troubě zvyšte na 190 °C (horkovzdušnou nastavte na 170 °C, plynovou na stupeň 5). Dva nebo tři plechy vyložte pečicím papírem.
- 4 Máslo, cukr a pomerančovou kůru dejte do nádoby robotu s plochým šlehačím nástavcem a třepte střední rychlostí otáček asi 2 minuty, dokud se suroviny nespojí a nezesvětlají. Přidejte směs mandlí a mouky a pokračujte v míchání s nízkou rychlostí otáček, až se těsto spojí. Přidejte klikvy i s pomerančovou šťávou a několik vteřin míchejte, potom vyklopte těsto na mírně pomoučenou pracovní plochu. Utvořte z něho kouli a podle potřeby ji poprašte moukou, aby nebyla příliš lepkavá.
- 5 Těsto překrojte na poloviny a jednu polovinu rozválejte na plát o málo vyšší než 0,5 cm. Vykrajovacím kroužkem o průměru 7 cm vykrájejte z těsta kolečka. Rozložte je na plech a pokračujte se zbývajícím těstem. Kolečka pečte 18 minut, aby se mírně zabarvila, vyjměte z trouby a nechte zcela vychladnout.
- 6 Mezitím roztáhněte za občasného zamíchání bílou čokoládu v misce postavené na hrnec s mírně vroucí vodou tak, aby se její dno nedotýkalo hladiny. Zadní stranou dezertní lžičky potřete kolečka rozehřátou čokoládou. Potřené odkládejte na mřížku a nechte je na ní, dokud čokoláda neztuhne, což může trvat až hodinu. Teprve potom je podávejte.



Sušenky s čokoládovými čočkami a pekany

Naše verze těchto amerických sušenek jde v obchodech Ottolenghi velmi dobře na odbyt. Někteří z našich zákazníků se stali takovými znalci sušenek, že každý obchod upravuje své výrobky podle jejich zvláštních preferencí. No vážně! Stálí zákazníci na Ledbury Road je mají například rádi křupavé na okrajích a měkké uprostřed. Toho se dosahuje pečením rozváleného těsta, dokud je ještě studené z chladničky (nemá pokojovou teplotu). Zákazníkům na Upper Street zase chutnají sušenky křupavé celé. Abyste toho dosáhli, musíte kuličky před pečením mírně zploštit a nechat sušenky v troubě o minutu déle.

Pekanové ořechy můžete nahradit jak vlašskými ořechy, tak lískovými oříšky. Ať už si vyberete kterékoli ořechy, musejí být pražené. Sušenky jsou dobré i bez ořechů – pokud se rozhodnete pro tuto variantu, zvýšte množství čokolády na 370 g. Důležité je použít do těchto sušenek čokoládové čочки, nikoli nasekanou čokoládu – viz s. 352.

ASI 36 SUŠENEK (DÁVKA JE POMĚRNĚ VELKÁ, KULIČKY SE VŠAK TAK SNADNO TVARUJÍ, MRAŽÍ A PEČOU Z MRAZENÉHO POLOTOVARU, ŽE JSME SE JI ANI NESNAŽILI ZMENŠIT)

120 g půlek pekanových ořechů (nebo půlek vlašských ořechů či lískových oříšků)	1½ lžičky vanilkového extraktu
250 g nesoleného másla pokojové teploty, nakrájeného na 2cm kostky	2 velká vejce
200 g světlé hnědé cukru	560 g samokypřící mouky
200 g krupicového cukru	1 lžička soli
	250 g tmavých čokoládových čoček (60–70 % kakaa)

- 1 Předehřejte troubu na 170 °C (horkovzdušnou na 150 °C, plynovou nastavte na stupeň 3).
- 2 Pekanové ořechy rozprostřete na plech a pražte 10 minut. Vyjměte je z trouby a po zchladnutí nasekejte na kousky dlouhé 1,5 cm. V tomto okamžiku můžete troubu vypnout, protože bude potřeba těsto před pečením vychladit.
- 3 Máslo a oba druhy cukru dejte do nádoby robotu s plochým šlehacím nástavcem a třete vysokou rychlostí otáček asi 2 minuty, dokud není hmota světlá a nadýchaná. Za chodu motoru přidejte vanilkový extrakt, nejprve jedno a potom druhé vejce a vždy chvíli třete. Snižte rychlost otáček na nízkou, do nádoby robotu prosejte mouku a sůl a těsto třete, až se suroviny dokonale smísí. Nakonec přidejte čokoládové čочки a opražené ořechy a promíchejte. Vypněte přístroj a těsto opatrně spojte rukou: mělo by být tuhé a snadno se spojit.
- 4 Rukama utvořte z těsta kuličky velikosti golfového míčku, zhruba po 45 g. Uložte je asi na 1 hodinu do chladničky.
- 5 Předehřejte troubu na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C, plynovou nastavte na stupeň 6). Dva velké plechy vyložte pečicím papírem.
- 6 Kuličky rozložte na plechy tak, aby měly okolo sebe dostatek volného místa (dávejte je nejméně 6 cm od sebe). Každou dávku pečte 12 minut a plech v polovině uvedené doby pečení otočte. Sušenky by měly být zlatohnědé a na povrchu mírně rozpraskané. Nechte je 10 minut chladnout na plechu, aby ztuhly, potom je přeneste na mřížku a nechte zcela vychladnout.



Neupečené kuličky z tohoto těsta je možné zmrazit až na 3 měsíce. Před pečením je ani nemusíte rozmrazovat – stačí přidat minutu pečení (pokud nemáte rádi sušenky uprostřed měkké jako naši zákazníci na Ledbury Road).



V dobře uzavřené nádobě vydrží sušenky 5 dnů.

Piškotové kočičí jazýčky

Langues de Chat, Lenguas de Gato, Katte Tong, Cats' Tongues: ať už jim říkáte jakkoli, jsou tyto dlouhé a lahodné piškoty tak lehké, že jich můžete sníst celý kopeček. V tomto receptu jsme jim záměrně nechali jednoduchou chuť, abyste je mohli podávat k nejrůznějším zmrzlínám, sorbetům a pudinkům: například k sorbetu s campari a grapefrutem (s. 304) nebo k jogurtové panna cottě s bazalkou a jahodami (s. 282). Můžete je také slepit čokoládovým krémem (ganache), aby byly vydatnější.

Místo citronové kůry použijte pomerančovou nebo limetovou, případně přidejte špetku koření – mletého hřebíčku, zázvoru, kardamomu či mahlabu (mletá semena višně turecké, psáno také jako mahleb).

30–36 KUSŮ



Místo obvyklého pečicího papíru použijte raději nepřilnavou silikonovou podložku na pečení, pokud ji máte. Piškoty se upečou rovnoměrněji. Pokud máte jenom pečicí papír, nevádí, ale přepněte troubu na běžný ohřev (bez ventilátoru), aby papír s piškoty v troubě nepoletoval; při tomto nastavení bude možná potřeba péct piškoty o minutu déle.



Pro nanášení těsta budete potřebovat cukrářský sáček s kulatou koncovkou o průměru 1 cm. Můžete si opatřit cukrářský sáček s celou sadou koncovek nebo jednorázové sáčky, u nichž se velikost otvoru upravuje odstřížením.



Piškoty vydrží v dobře uzavřené nádobě až 5 dnů, v mrazničce až 10 dnů. Přímě z mrazničky jsou neobvykle dobré!



120 g nesoleného másla pokojové teploty, nakrájeného na kostičky
120 g krupicového cukru
semínka vyškrábaná z ¼ vanilkového lusku
najemno nastrouhaná kůra z ½ citronu (½ lžičky)

⅛ lžičky soli
60 g bílků (z 1 ½ velkého vejce)
90 g hladké mouky
1–2 kapky citronového oleje

- 1 Troubu předehřejte na 200 °C (horkovzdušnou na 180 °C, plynovou nastavte na stupeň 6).
- 2 Máslo, cukr, vanilku, citronovou kůru a sůl dejte do nádoby robotu s plochým šlehacím nástavcem a třete střední rychlostí otáček asi 3 minuty, dokud hmota nezesvětlá. Snižte rychlost na nízkou a postupně zapracovávejte bílky. Hmotu občas setřete dolů, aby se utřela rovnoměrně. Do jiné mísy prosejte mouku a s robotem zapnutým na nízké otáčky ji ve třech dávkách zapracujte. Když je zcela zapracovaná, přidejte citronový olej – jenom jednu až dvě kapky –, promíchejte a hmotu přeneste do cukrářského sáčku s kulatou koncovkou o průměru 1 cm.
- 3 Na nepřilnavou silikonovou pečicí podložku nebo na plech vyložený pečicím papírem naneste piškoty dlouhé 9 cm ve vzdálenostech asi 5 cm od sebe – během pečení se budou roztékat. Pečte 6–8 minut a zhruba v polovině uvedené doby plech otočte. Piškoty by měly být na okrajích světle hnědé. Vyjměte je z trouby, nechte minutu nebo dvě chladnout a pak je přeneste na mřížku. Piškotové kočičí jazýčky nechte zcela vychladnout a uložte do nádoby se vzduchotěsným uzávěrem, vyložené kuchyňským papírem (zabrání polámání piškotů při přenášení nádob).



Sušenky s čokoládou, banánem a pekany

Tuhle dobrotu u nás zavedl Jim Webb, společně se Samim, Noamem a Yotamem člen původního týmu podniku Ottolenghi. Jim se většinou zabýval pečivem a přinesl spoustu výborných nápadů a znalostí o chlebu a francouzském sladkém pečivu. V tomto případě navrhl přidat do těsta banán, aby byly sušenky vláčné a měly zvláštní chuť. Pekanové ořechy tvoří s banánem klasickou dvojici, můžete však místo nich použít i vlašské ořechy.

Tajemství úspěchu při přípravě těchto sušenek spočívá v tom, že by neměly být zcela dopečené. Budou pak měkké a tvárné. Po hodině nebo dvou v míse se ale lámou, proto jsme je v našich obchodech moc často nenabízeli. Na světě jsou však horší věci, než když vám řeknou, že musíte spotřebovat celou dávku sušenek v den, kdy byly upečeny.

ASI 24 KUSŮ



Neupečené kuličky můžete uchovávat v chladničce 2 dny, v mrazničce až 3 měsíce. Sušenky lze péct i ze zmrazeného polotovaru, jenom je potřeba přidat minutu pečení navíc.



Sušenky by se měly spotřebovat během 1 dne od upečení.

110 g nesoleného másla pokojové teploty, nakrájeného na kostky

110 g krupicového cukru

1 velké vejce, mírně prošlehané

125 g hladké mouky

½ lžičky kypřicího prášku

20 g kakaa holandského typu

½ lžičky mleté skořice

¼ lžičky soli

100 g čokoládových čoček (70 % kakaa)

nebo 100 g čokolády na vaření,

nakrájené na 0,5cm kousky

50 g rozmačkaného banánu

(asi ½ malého banánu)

170 g půlek pekanových ořechů,

nasekaných najemno

100 g moučkového cukru na poprášení

- 1 Do nádoby robotu s plochým nástavcem dejte máslo a cukr. Třete je při střední až vysoké rychlosti, aby byla hmota světlá a nadýchaná, potom postupně přidávejte vejce a pokračujte ve tření, dokud není zapracované. Do jiné mísy prosejte mouku, kypřicí prášek, kakao, skořici a sůl, pak je přidejte k utřené hmotě a zpracovávejte zhruba čtvrt minutu nízkou rychlostí. Přidejte kousky čokolády a banán, promíchejte a uložte na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.
- 2 Ze ztuhlého těsta utvořte kuličky o průměru 3 cm, zhruba po 20 g. Pokud se vám těsto lepí na ruce, můžete si je jednou nebo dvakrát umýt. Ořechy dejte do středně velké mísy a kuličky v nich obalujte: měly by být nasekanými ořechy zcela pokryté. Zatlačte ořechy do kuliček, aby na nich při pečení pevně držely.
- 3 Plech vyložte pečicím papírem a rozložte na něj kuličky – v této fázi není potřeba, aby měly okolo sebe prostor. Plech uložte nejméně na 1 hodinu do chladničky.
- 4 Troubu předehřejte na 190 °C (horkovzdušnou na 170 °C, plynovou nastavte na stupeň 5). Dva plechy vyložte pečicím papírem.
- 5 Moučkový cukr nasype do mísy. Kuličky důkladně obalte v cukru – musí se na ně pevně přichytit –, rozložte na plechy ve vzdálenosti 2–3 cm od sebe a zploštěte na kolečka vysoká asi 1 cm.
- 6 Pečte 10 minut. Po vytažení z trouby budou sušenky měkké na dotek, nechte je proto chladnout na plechu asi 10 minut, než je přenesete na mřížku. Můžete je podávat teplé (uprostřed budou trochu vláčné) nebo nechat zcela vychladnout.

Mandlové sušenky z hnědého másla

Mandlové sušenky zvané tuiles jsou stejně dobré a jednoduché jako piškotové kočičí jazýčky (s. 27) a stejně jako ony se podávají ke zmrzlině či sorbetu (například k sorbetu s campari a grapefruitem (s. 304) anebo jenom k šálku kávy. „Hnědé máslo“ jim dává oříškově karamelovou chuť. A pokud připravujete zmrzlinu sami, zbudou vám bílky a jenom čekají na nějaké vhodné využití.

Tradičně se tuiles nechávají chladnout na válečku na těsto, aby měly charakteristický zakřivený tvar. My je sice obvykle pokládáme naplocho, protože se tak lépe uchovávají a jsou méně náchylné ke zlomení, vy se však můžete přidržet tradice.

ASI 20 KUSŮ

**45 g nesoleného másla,
nakrájeného na kostičky**
120 g mandlových lupínků
120 g krupicového cukru

35 g hladké mouky
70 g bílků (ze 2 velkých vajec)
¼ lžičky vanilkového extraktu



Jsou-li sušenky dobře propečené (zcela křupavé), vydrží v dobře uzavřené nádobě až 10 dnů. Pokud změkknou, můžete jim vrátit křupavost pětiminutovým pečením v troubě předehřáté na 180 °C (horkovzdušná 160 °C, plynová nastavená na stupeň 4). Před podáváním je nechte zcela vychladnout.

- 1 V rendlíku zahřejte na středním ohni máslo do pěny. Rendlíkem občas zakružte, aby pevné složky másla hnědly rovnoměrněji. Když se začnou na bocích a dně rendlíku tvořit tmavě hnědé usazeniny, nechte máslo bublat, až bude mít sytou zlatohnědou barvu. Bude také příjemně vonět po pražených oříšcích a karamelu. Rendlík odstavte a máslo nechte 5 minut stát, aby se pevné složky usadily na dně. Přecedte je jemným sítem (nebo cedníkem vyloženým mušelínem) a pevné složky odstraňte. Odměřte 25 g hnědého másla a nechte je zchladnout na pokojovou teplotu. (Zbytek můžete použít na vaření.)
- 2 Mandlové lupínky, cukr a mouku dejte do středně velké mísy a přelijte zchladlým máslem. Přidejte bílky a vanilkový extrakt a promíchejte vařečkou.
- 3 Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C, plynovou nastavte na stupeň 4). Plech vyložte pečicím papírem.
- 4 Na papír na plechu nanášejte ve vzdálenostech zhruba 5 cm od sebe vždy 1 lžící těsta (zhruba po 15 g). Vlhkými prsty kopečky zploštěte (mějte po ruce misku s teplou vodou na oplachování prstů). Každá „tuile“ by měla mít průměr asi 6 cm.
- 5 Sušenky pečte 18 minut dozlatohněda, zhruba v polovině uvedené doby pečení plech otočte. Po vytažení z trouby nechte sušenky chladnout 5 minut na plechu, pak je opatrně přeneste kovovou lopatkou na mřížku (nebo položte na váleček na těsto, chcete-li, aby měly tradiční tvar) a nechte zcela vychladnout.





Gevulde speculaas

Speculaas jsou křehké kořeněné sušenky, hodně oblíbené v Nizozemsku (u nás jsou spíš známy jako spekulatius – tak se jim říká v Německu, pozn. překl.). „Gevulde“ znamená plněný, v tomto případě jsou sušenky plněné mandlovou pastou. Na plněných i neplněných sušenkách speculaas si Holanďané pochutnávají okolo svátku svatého Mikuláše, 5. a 6. prosince, kdy tato legendární postava přijíždí do města na koni a přináší dárky těm, kdo byli hodní.

Při rozvalování budete mít určitě obavy, že se těsto nespojí, ale věřte tomuto receptu – funguje! Budete mít dvojnásobné množství koření, než kolik potřebujete na přípravu těsta, stejnou směs však můžete samozřejmě použít při pečení další dávky plněných, ale i neplněných sušenek speculaas (s. 37) – na jednu dávku potřebujete přesně tolik směsi koření, kolik vám jí zbude.

Za recept (a také za překládání všech Yotamových knih do holandštiny) děkujeme Hennie Franssenové.



Po upečení vydrží sušenky v dobře uzavřené nádobě 5 dnů.

12 KOUSKŮ

SMĚS KOŘENÍ

- 1 lžíce mleté skořice
- 1 lžička mletého anýzu
- $\frac{3}{4}$ lžičky mletého bílého pepře
- $\frac{3}{4}$ lžičky mletého zázvoru
- $\frac{1}{2}$ lžičky mletého koriandru
- 1 lžička mletého kardamomu
- $\frac{1}{4}$ lžičky mletého muškátového oříšku
- $\frac{1}{4}$ lžičky mletého hřebíčku

TĚSTO

- 100 g nesoleného másla, změkklého
+ 15 g navíc, rozehřátého, na potření
- 100 g tmavě hnědého cukru
- 1 lžíce plnotučného mléka + až 1 lžíce
navíc, pokud ji těsto potřebuje
- $\frac{1}{2}$ lžičky jedlé sody
- 180 g hladké mouky + trocha navíc
na poprášení těsta
- $\frac{1}{3}$ lžičky soli

MANDLOVÁ PASTA

- 200 g celých spařených
a oloupaných mandlí
- 150 g krupicového cukru
- 1 velké vejce
- najemno nastrouhaná kůra
z 1 malého citronu ($\frac{3}{4}$ lžičky)
+ 2 lžičky citronové šťávy
- 60 g směsi kandované citrusové kůry

NA OZDOBENÍ

- 1 velké vejce, mírně prošlehané,
na potření
- 30 g celých spařených a oloupaných
mandlí

- Připravte směs koření.** Všechny suroviny na koření smíchejte v misce.
- Připravte těsto.** Máslo dejte do nádoby robotu s plochým nástavcem. Přidejte cukr a mléko a utřete je při střední rychlosti otáček nahladko. Jedlou sodu, $\frac{1}{2}$ lžičky koření, mouku a sůl prosejte do mísy a směs přidejte do těsta. Pokračujte ve tření, dokud není těsto měkké a vláčné; podle potřeby přidejte trochu mléka. Těsto vyklopte na pracovní plochu a mírně prohnětte. Zabalte je do potravinářské fólie a uložte do chladničky. »

- 3 Přípravte mandlovou pastu.** Mandle sekejte pomocí food processoru půl minuty – neměly by být rozsekané příliš jemně. Přidejte cukr, vejce a citronovou šťávu a krátce zpracovávejte, až bude pasta o trochu hladší, ale stále ještě kouskovitá. Nakonec přidejte citronovou a kandovanou kůru a jednou nebo dvakrát krátce zapněte motor tlačítkem pulse, pouze aby se vmíchaly do hmoty. Pasta by měla být lepkavá a měkčí než těsto, ale držet tvar. Přeneste ji do misky a odložte.
- 4** Troubu předehřejte na 190 °C (horkovzdušnou na 170 °C, plynovou nastavte na stupeň 5).
- 5** Na mírně pomoučeném pečicím papíru o rozměrech 40 x 30 cm rozválejte těsto na obdélník o stranách dlouhých 35 a 20 cm, o trochu silnější než 0,5 cm. Těsto podle potřeby mírně poprašte moukou, aby se nelepilo.
- 6** Těsto na papíru položte na velký plech a dvě třetiny obdélníku rovnoměrně potřete rozehrátým máslem. Na střední část obdélníku naneste mandlovou pastu v pruhu širokém asi 6 cm. Mandlovou pastu potřete zbývajícím máslem a potom přehněte levou stranu těsta přes pastu (pomáhejte si při tom pečicím papírem). Navrch přehněte pravou stranu těsta tak, aby se přehnuté části mírně překrývaly. Opatrně je přitiskněte a obdélník převratte švem dospod. Mandlová pasta zůstane uzavřená uvnitř. Těsto rovnoměrně potřete mírně prošlehaným vejcem, ozdobte celými mandlemi podle svých představ a potom znovu potřete vejcem.
- 7** Plech vložte do trouby a závin pečte 30 minut, dokud nezačne nabírat barvu a mandle nezezlátnou. Nebojte se, když se závin zploští – je to záměr! Nechte zcela vychladnout na plechu, nakrájejte na 12 plátků širokých zhruba 2,5 cm a můžete si pochutnávat.



