

FOOD.

Večeře
na zámku
STR. 30

Houbařská
sezona
STR. 80

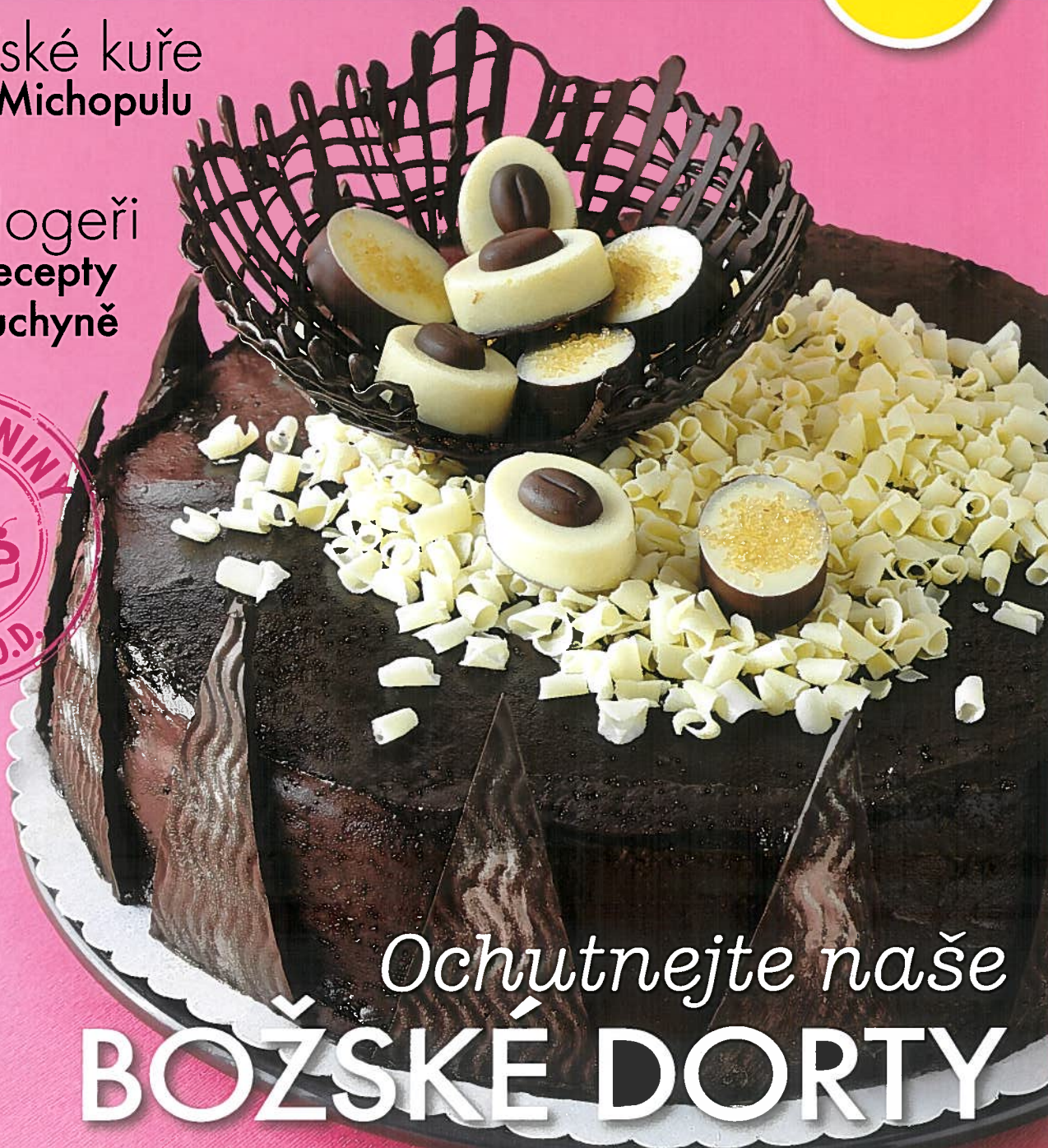
Ovocné
knedlíky
STR. 88

Řecko
8x jinak
STR. 104

Jen
29 Kč

Farmářské kuře
od Hany Michopulu

Foodblogeři
nejlepší recepty
z jejich kuchyně



Ochutnejte naše
BOŽSKÉ DORTY

Dorty speciálně pro F.O.O.D.

TŘI ŠIKOVNÉ DÁMY NÁM PŘIŠLY POBLAHOPŘÁT K SEDMÉMU VÝROČÍ. A PROTOŽE JSOU CUKRÁŘKY, BYLO JEJICH PŘÁNÍ SAMOZŘEJMĚ SLADKÉ A KRÁSNÉ!

Text: **Jana Chmelíková**, foto: **Jakub Jurdič a David Turecký**



Oslovili jsme tři různé cukrářky a milovnice sladkého, aby pro náš časopis vytvořily ten nejlepší dort k 7. narozeninám. Každá z nich vetkla svému dílu vlastní osobnost. Klára Frycová z Čokoládové cukrárny ozdobila parádní brownies dort svými božskými ručně vyráběnými pralinkami a dalšími nádhernými jedlými dekoracemi. Stáňa Mutlová alias PunkRockCakes upekla višňového krasavce se srdíčkovými makronkami a netradičním odlehčeným máslovým krémem, který si zamilujete. Novopečená maminka Hana Rawlings zase přišla s nápadem, jak upéct krásný neobvyklý dort, i když jste vytížené stejně jako ona a dvě hodiny v kuse si na jeho přípravu nenajdete. Který z nich doma vyzkoušíte vy, necháme na vás. Na doporučení se nás ale neptejte, nám chutnaly všechny! ■



Klára Frycová

Maminka dvou kluků, majitelka pražské Čokoládové cukrárny a spolujitelka výroby Čokoládová továrna (www.cokoladovatorvarna.cz) pro nás ozdobila domácími pralinkami crème brûlée náš oblíbený čokoládový dort.



Čokoládový brownies dort s pralinkami

forma o Ø 24 cm
příprava: 2 hodiny

200 g měkkého másla,
150 g hořké čokolády,
8 bílků, 6 žloutků, 220 g
krupicového cukru, 120 g
strouhanky, 50 g hladké
mouky, 2 lžičky kakaa
GANACHE
500 ml smetany na šlehání
33%, 450 g hořké čokolády
50%, 50 g másla

Troubu zapněte na 180 °C. Dortový ráfek a dno formy vyložte pečicím papírem. Máslo a čokoládu nechte rozpustit a poté vychladnout. Strouhanku smíchejte s hladkou moukou a kakaem. Bílky

vyšlehejte s polovinou cukru do tuhého sněhu. Žloutky vyšlehejte se zbytkem cukru do pěny. Pak vmíchejte máslo s čokoládou a na střídačku i strouhanku a sníh. Těsto nalijte do formy a pečte asi 60 minut. Smetanu s máslem přiveďte k varu. Čokoládu nalámejte do mísy, zalijte smetanou, nechte rozpustit a míchejte, až vznikne krém. Zchladlý korpus dvakrát příčně prokrojíte, promažte ganache a potřete i zvnějšku. Ozdobte čokoládovými hoblinkami apod. Výborné ručně vyráběné čokoládové pralinky pořídíte třeba v Čokoládové cukrárně v Praze 5 (www.cokoladovacukrarna.cz).