

VÝROBEK, KTERÝ NEJVÍCE CHUTNAL PANÍ UČITELKÁM

ČOKOLÁDOVÝ DORT S ŘEPOU A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Korpus:

řepa červená 300 gramů
čokoláda hořká 350 gramů
cukr třtinový 200 gramů
ořechy liskové 100 gramů (mleté)
másto 180 gramů
vejce 6 kusů

Krém:

sýr krémový 375 gramů (Gervais, Buko nebo Philadelphia)
cukr moučkový 4 lžíce

Kandovaná řepa:

řepa červená 3 kusy (malá)
cukr krystal 300 gramů
voda 220 mililitrů

Postup přípravy

1. Řepy potřebné na pečení omyjte, oloupejte, vložte do hrnce s vodou a vařte 45 minut, nebo dokud nezměkknou. Nechte je trochu zchladnout, nakrájejte na kostky a tyčovým mixérem rozmixujte na pyré.

2. Předehřejte troubu na 160 °C. Máslem vymažte a pečicím papírem vyložte rozevírací dortovou formu. V misce vhodné do vodní lázně rozpust'te máslo a nalámanou čokoládu, stáhněte z plotny a nechte chvilku zchladnout. Vejce s cukrem vyšlehejte do husté pěny. Přisypte liskové oříšky, rozpuštěnou čokoládu s máslem a nakonec pyré z řepy. Promíchejte, nalijte do připravené formy a dejte do trouby.

3. Pečte hodinu, nebo dokud nebudou kraje pevné a střed dortu se nebude lehce chvět. Dort nechte zchladnout na pokojovou teplotu a uložte alespoň na hodinu do lednice. Zatímco dort chladne, připravte kandovanou řepu. Oloupejte ji, ostrým nožem nakrájejte na co nejtenčí plátky, případně si na pomoc vezměte mandolínu. Do rendlíku nalijte vodu, přisypte cukr a nechte ho rozpustit. Přidejte řepu a za občasného míchání vařte 20 minut, nebo dokud nebudou plátky řepy lehce průhledné a sirup nezačne houstnout. Hotové plátky vyndejte, ideálně pinzetou, na pečicí papír a nechte zaschnout. Část sirupu nechte na závěrečné ozdobení.

4. Vychlazený korpus vyjměte z formy, odstraňte pečicí papír a položte dort na servírovací táč. V misce smíchejte krémový sýr s cukrem, naneste jej na vršek korpusu, ozdobte kandovanou řepou a zakápněte sirupem.

Já jsem dělala drobné úpravy...

Když jsem ho pekla poprvé, dělala jsem ho z celé dávky - v tom případě jsem krém potřela na povrchu.

Protože je docela drahý, dělala jsem ho teď z poloviční dávky. Upekla v dortové formě, překrojila na půl, krém dala dovnitř a potom trochu i navrch.

Krém jsem nedělala podle přiloženého receptu, ale vyšlehala jsem šlehačku s trochou cukru + ztužovač a zamíchala jsem do toho mascarpone.

Nakonec jsem polila čokoládou (nechám rozpustit ve vodní lázni s trochou másla) a dala jsem na to ovoce a kousky čokolády.



ŘEPOVÉ DOBROTY SLADKÉ

1. MÍSTO

Čokoládové muffiny s řepou (16 ks)

150 g tmavé čokolády (70%)
3 vejce
180 g hnědého cukru
30 ml rozpuštěného másla
100 ml podmásli, o pokojové teplotě
250 g červené řepy, jemně nastrouhané (předvařené)
270 g hladké mouky
30 g kakaa holandského typu
1 lžička kypřicího prášku do pečiva
1/2 lžičky jedlé sody
špetka soli



Postup

Čokoládu rozpustíte nad vodní lázní. Vejce a cukr ušlehejte ve velké míse do pěny. Smíchejte rozpuštěné máslo s rozpuštěnou čokoládou, vmíchejte podmásli. Přidejte nastrouhanou řepu a promíchejte. Potom směs zapracujte do vaječno - cukrové pěny. Smíchejte mouku, kakao, kypřicí prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl a prosejte do mísy k těstu. Promíchejte, těsto rozdělte do muffinových košíčků, neplňte je až po okraj, muffiny ještě vyběhnou. Pečte 25 - 30 min. na 180 °C. Dobrou chuť! 😊



ŘEPOVÉ DOBROTY SLADKÉ

2. MÍSTO

Dezert s čokoládovou polevou

Korpus:

300 g červené řepy (3 menší bulvy)
125 g másla
100 g hořké čokolády (50% kaka a více)
180 g cukru krupice
3 vejce
30 g holandského kaka
300 g hladké mouky
1 rovná lžička jedlé sody
1/2 lžičky soli

Krém:

250 g mascarpone (nebo krémového sýra, případně tučného tvarohu)
35 g cukru moučka
1 lžička citronové šťávy
1/2 lžičky vanilkového extraktu
asi 20 g hořké čokolády na zdobení

Postup

Řepu uvaříme a oloupeme (jde to rukou), nasekáme v robotu nebo nastrouháme na jemném struhadle.

Máslo necháme rozpustit (ve vodní lázni nebo v mikrovlnce) s čokoládou, přidáme k řepě spolu s cukrem, vejci a kakaem a zamícháme.

V druhé misce smícháme mouku, sodu a sůl a tuto směs přidáme k řepovému těstu a pečlivě promícháme. Těsto nalijeme do připraveného plechu a pečeme 20-30 minut.

Mascarpone a cukr vyšleháme do hladka.

Přidáme citronovou šťávu a vanilkový extrakt (pokud nemáte vanilkový extrakt, použijte vanilkový cukr a moučkového cukru dejte jen 30g), znovu krátce prošleháme.

Hotový krém natřeme na vychladlý korpus v tenké vrstvě.



ŘEPOVÉ DOBROTY SLADKÉ

3. MÍSTO

Řepové řezy s polevou

2 vejce
200 g pískového cukru
80 g oleje
300 g polohrubé mouky
300 g nastrouhané řepy
1 prášek do pečiva
1 kávová lžička perníkového koření.

Poleva:

Ořechová čokoláda
Mascarpone



Postup

vejce s cukrem a olejem vyšleháme, přidáme nastrouhanou řepu, mouku, prášek do pečiva. Naplníme do vymazaného a moukou vysypaného pekáčku (nebo použijeme pečící papír) a upečeme. Rozpustíme si čokoládu s trochou šlehačky a do ní zamícháme celý kelímek mascarpone . Nemusíte se bát, nic se nesrazí. Krémem potřeme korpus a servírujeme. Dobrou chuť



ŘEPOVÉ DOBROTY NESLADKÉ

1. MÍSTO

BORŠČ

Červená řepa - uvařit zvlášť do měkka

Celer

Mrkev

Petržel

Brambory

Sterilované bílé fazole i s lákem

Sůl, bobkový list, nové koření, pepř

Masový vývar nebo alespoň masox



Uvaříme, jako když se dělá bramboračka a pak smícháme dohromady s uvařenou červenou řepou, chvilku ještě povaříme. Potom rozmícháme hladkou mouku ve smetaně na zahuštění, dáme do polívky, necháme 2 min provařit a odstavíme z plotny.

Dolejeme zbytek šlehačky na zjemnění a dochutíme octem, cukrem a nakonec dáme nakrájený kopr.



ŘEPOVÉ DOBROTY NESLADKÉ

2. MÍSTO

CARPACCIO Z PEČENÉ ČERVENÉ ŘEPY

Na carpaccio:

1 středně velká červená řepa
palice česneku
lžíce hrubozrnné soli
lžíce olivového oleje
lžíce balzamikového octa
barevný pepř čerstvě mletý z mlýnku
snítka tymiánu (nemusí být)
100 gr sýru feta nebo balkánského sýru
hrst rukoly (lístky)

Na zálivku:

2 lžíce tekutého medu
šťáva z 1/2 limetky
2 lžíce olivového oleje
sůl
čerstvě mletý pepř

Na karamelizovanou cibuli:

lžíce olivového oleje
červená cibule
sůl
lžíce krupicového cukru
lžíce balzamikového octa

Nejdříve si připravíme řepu: pod tekoucí vodou ji řádně vydrbeme kartáčem, neloupeme, osušíme. Na dostatečně velký alobal nasypeme sůl, dáme na ni řepu, přihodíme stroužky neloupaného, ale napůl rozkrojeného česneku, přidáme olej, ocet, pepř a alobal hermeticky uzavřeme. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C (horkovzduch), pečeme cca hodinu. Ihned propícháme, aby vyšla pára, oloupeme a necháme zcela vychladnout.

Připravíme si karamelizovanou cibuli: na pánev dáme olej, necháme jej rozpálit a přihodíme na osminky nakrájenou cibuli, osmahneme dosklovata, přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Až nám cibule začne karamelově vonět, trochu osolíme a přidáme ocet. Prohodíme na pánvi a ocet necháme odpařit.

Ted' si připravíme zálivku: vyšleháme všechny suroviny, které jsou do ní určeny. A můžeme servírovat: řepu si nakrájíme na tenké plátky, naskládáme na talíř, poházíme rukolou, fetou (balkánem) a doprostřed talíře umístíme karamelizovanou cibuli.

Celé to přelijeme zálivkou, můžeme dosolit, event. opepřit barevným, čerstvě drceným pepřem.



ŘEPOVÁNÍ
ANEŽ
JAK TO BYLO, POHÁDKO...?



ŘEPOVÉ DOBROTY NESLADKÉ

3. MÍSTO

Srdíčkové jednohubky

Pomazánka z červené řepy

1 malá červená řepa syrová

1 malá červená řepa uvařená (na srdíčka)

100 g Lučiny

50 g smetanový tavený sýr

2 stroužky česneku

100g strouhaného eidamu

sůl

pepř



Postup

Syrovou řepu nastrouháme, přidáme všechny přísady a dobře zamícháme.

Mažeme na celozrnné pečivo a zdobíme srdíčky z uvařené řepy a sýru (řepu i sýr nakrájíme na plátky a vykrajujeme srdíčka).

