



Jenny Colganová

Recepty

Na následujících stránkách je několik mých oblíbených receptů z čokolády. Začínají od velmi, velmi jednoduchých a končí pekanovo-čokoládovým pletencem. Všechny recepty s výjimkou pekanovo-čokoládového pletence (ale už se nemůžu dočkat, až ho upeču!) jsem osobně vyzkoušela a prověřila.

JC xx

Jenny Colganová (1972)

Narodila se v Prestwicku ve Skotsku. Krátce pracovala ve zdravotnictví a od roku 2001, kdy vydala knihu *Amanda se vdává*, se věnuje psaní humoristické romantické literatury. V roce 2013 získala se svou knihou *Rosiin sladký krámek snů* (Argo, 2015) první cenu Asociace autorů romantických románů. Píše také sci-fi a je autorkou jedné řady oblíbeného seriálu *Dr. Who*. Spolu s manželem a třemi dětmi žije převážně ve Francii.

Čokoládové krispie

Všichni musíme jednou někde začít a tohle je ideální pro děti.

A navíc je to velká dobrota.

-
- ✓ 100 g rozpuštěné čokolády – hořké nebo mléčné, záleží na tom, jaké dáváte přednost
 - ✓ 60 g másla
 - ✓ 3 polévkové lžíce melasového sirupu (*golden syrup*)
 - ✓ 90 g cereálií (např. *Rice Krispies*)
-

🍷 Rozpusťte čokoládu, pozvolna (ačkoli by se měla používat vodní lázeň, já ji normálně rozpouštím hodně pomalu v mikrovlnce, vždy po deseti vteřinách zkontroluji a zamíchám), potom vmíchejte máslo, také musí být úplně rozpuštěné.

Ke směsi přidejte sirup a *Rice Krispies*. Můžete přidat pěnové bonbony (*marshmallows*), a pokud máte zvláštní chuť, tak i rozinky (rozinky můžete dát kdykoli do čehokoli, ale mám vtíravý pocit, že tady se moc nehodí).


🍷 Lžící přemístěte do papírových košíčků a nechte vychladnout.




Čokoládový koláč, který nikdy nezklame

Tobte je ten nejjednodušší koláč na světě. Kouknete na recept, obrnete nos a řeknete si, hm, rostlinný olej... Ale ničeho se nebojte, dodá dortu vláčnost a dort je skutečně vynikající. Určitě neuškodí, když si připojíte poznámku, že není nutné přesně dodržovat určené množství surovin.

-
- ✓ 4 vejce
 - ✓ 20 g cukru krupice
 - ✓ 40 g kakaa
 - ✓ 120 ml rostlinného oleje
 - ✓ 250 g mouky
 - ✓ 4 lžičky kypřicího prášku
 - ✓ 1 šálek silné kávy (espresso nebo jen velmi silná káva)
 - ✓ ½ lžičky soli
 - ✓ kůra z 1 nebo 2 pomerančů
 - ✓ 1 lžička vanilkového extraktu
-

 Troubu předehřejte na 180 °C. Vysypte pečicí formu – já používám formu na biskupský chlebiček, vypadá to hezky a úhledně.


 Vyšlehejte společně vejce, cukr, kávu a kakao a postupně přidávejte olej; potom vmíchejte mouku, kypřicí prášek a sůl. Nakonec přidejte kůru a vanilkový extrakt. Vlijte do pečicí formy, potom pečte 40 minut, ale je lepší si to hlídat – těsto může být ještě řídké. Ten můj musel ještě na chvilku zpátky do trouby. Vršek potřete Nutellou. Vynikající!





Dort z čokoládových sušenek

*Jako první ho dělal můj kamarád Jim a já se na něm od té doby stala závislá. Tenhle dort opravdu miluju. Díky, Jime.
(Fakturu za odtučňovací kúru pošlete Jimovi, ne mně!)*

- ✓ 200 g másla
- ✓ 150 ml melasového sirupu (*golden syrup*) – 2 velmi velkorysé polévkové lžíce
- ✓ 225 g velmi kvalitní čokolády
- ✓ 200 g grahamových sušenek (*digestive biscuits*) rozdrcených nahrubo
- ✓ 200 g čajových sušenek (např. *Rich Tea*) rozdrcených nahrubo
- ✓ 125 g oříškové směsi (vlašské, para, mandle) – volba je na vás
- ✓ 125 g směsi sušeného ovoce (sultánky, meruňky, třešně) – podle chuti
- ✓ 1 tyčinka *Cadbury's Crunchie*

 Vyložte 15cm dortovou formu nebo formu na biskupský chlebiček dvojitou vrstvou pečicího papíru. Já používám silikonovou, do které pečicí papír není potřeba.

 V kastrolu rozpustíte velmi pozvolna při nízké teplotě máslo, sirup a čokoládu. Mějte na paměti, že kastrol musí být dostatečně velký, aby se do něj vešly všechny rozdrcené sušenky a další přísady. Přidejte sušenky, ovoce, oříšky a *Crunchie*. Dobře promíchejte.


 Přendejte do připravené formy. Zarovnejte vršek a dobře přitlačte, aby nevznikly vzduchové bubliny. Nechte vychladnout a ztvrdnout. Dort potřebuje asi 2 hodiny v lednici nebo 45 minut v mrazáku. Čím déle, tím lépe. Každým dnem je chutnější. Nakonec dort zabalte do pečicího papíru a uložte do lednice.


Brownies s kávou a čokoládovými chipsy

Pochopitelně nesmí chybět recept na brownies a tenhle je velmi vhodný.

- ✓ 450 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička kypřicího prášku
- ✓ ¼ lžičky jedlé sody
- ✓ 60 g mleté kávy
- ✓ 450 g tmavého
hnědého cukru
- ✓ 220 g másla
- ✓ 220 g čokoládových
chipsů
- ✓ 3 vejce, mírně
vyšlehaná

 Troubu předehřejte na 180 °C.

 Ve středně velké míse smíchejte dohromady mouku, sůl, kypřicí prášek, jedlou sodu a kávu. Ve vodní lázni nebo opatrně v mikrovlnce rozehejte máslo, hnědý cukr a polovinu čokoládových chipsů, míchejte, aby se vše dobře spojilo. Nechte mírně vychladnout, potom přidejte suchou směs a vejce. Nalijte do nevymaštěného pekáče. Navrch nasypete zbývající polovinu čokoládových chipsů.


 Pečte 25 až 30 minut na prostřední přičce trouby, dokud se koláč nesmrskne a neodlepí se od krajů pekáče. Nechte zchladnout, potom dejte do lednice, dokud nebude dokonale vychlazený. Vyklopte a nakrájejte na čtverce. Jezte při pokojové teplotě. Z výše uvedeného množství dostanete 24 brownies.



Nejlepší ze všech horkých čokolád

Úžasná vzpruha pro unavené děti v mrazivých dnech. Nedokážu přesně určit, kolik marshmallows budete potřebovat, ale předpokládám, že dvakrát tolik, než jste si původně mysleli.

-
- ✓ 125 g smetany ke šlehání
 - ✓ 125 g mléka
 - ✓ špetka skořice
 - ✓ 100 g hořké čokolády vynikající kvality
 - ✓ pěnové bonbony (*marshmallows*)
-


 Ohřejte smetanu společně s mlékem – nesmí se vařit, protože by se vytvořil škráloup. Takže velmi, velmi opatrně. Rozpusťte hořkou čokoládu a zvolna ji postupně přidávejte ke šlehačce s mlékem. Podávejte ozdobené špetkou skořice a *marshmallows*. Pokud jste dospělí a přijдете k nám na návštěvu, dostanete do té své panáka *Drambuie* nebo *Lagavulinu*.


Maminčin cheesecake


Tady je báječný čokoládový cheesecake podle maminky mého kamaráda Laurena.

- ✓ 50 g másla
 - ✓ 10–12 grahamových sušenek (*digestive biscuits*)
 - ✓ 1 polévková lžice medu nebo melasového sirupu (*golden syrup*)
 - ✓ 5–6 vajec předem vytažených z lednice
 - ✓ 320 g cukru krupice
 - ✓ 500 g čokoládového sýra *Philadelphia*
 - ✓ 2 polévkové lžice hladké mouky
 - ✓ 1–2 lžičky vanilkového extraktu
 - ✓ 500 g třešňového kompotu
 - ✓ 2 polévkové lžice kukuřičné škrobové moučky
-

 Troubu předehřejte na 150 °C.

 Ve středně velkém kastrolu rozpusťte máslo. Sušenky rozmixujte v mixéru nejmeno a vmíchejte do másla s medem nebo sirupem. Vymažte vysokou formu a rovnoměrně vmačkejte směs na dno. Pečte 10 minut a pak nechte vychladnout.


 Oddělte bílky od žloutků. Vyšlehejte žloutek, až bude hustý a zesvětlá. Postupně zashlehávejte dovnitř 220 g cukru, sýr, mouku a vanilkový extrakt, dokud nebude směs hladká. Ušlehejte bílky, měly by být tuhé, ale ne vyschlé, a opatrně vmíchejte do žloutkové směsi. Nalijte na upečený sušenkový základ a pečte 70 minut. Vypněte troubu a *cheesecake* v ní nechte další hodinu. Dejte do lednice vychladit.


 Slijte višňový kompot a šťávu přelijte do hrnce. Přidejte 120 ml vody, zbývající cukr a kukuřičný škrob. Zahřejte a stále míchejte, dokud šťáva nezhoustne. Vařte 1 minutu. Odstavte ze sporáku, přidejte višně a vychlaďte. Po lžících nalijte na *cheesecake*.


Čokoládový sněhový koláč


Páni, tenhle vážně miluju a není v něm žádná mouka, což je dobré pro alergiky. Je vynikající a křupavý nahoře i vespod (záleží na tom, jak ho překlopíte) a vazký uvnitř.

- ✓ 1 panák espressa/velmi silné kávy
- ✓ 2–3 polévkové lžíce brandy/likéru dle vlastního výběru (gin je s čokoládou vynikající)
- ✓ 350 g dobré hořké čokolády
- ✓ 4 velká vejce
- ✓ 100 g másla pokojové teploty, rozkrájeného na malé kostky
- ✓ špetka soli (sůl čokoládě vždycky prospěje)
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ čokoláda na posypání, jestli to máte rádi

 Troubu přehřejte na 180 °C. Vymažte 20cm dortovou formu a dno vyložte pečicím papírem.

 Kávu a brandy nalijte do do varné misky na rozlámanou čokoládu a společně rozpustě buď v mikrovlnce, nebo ve vodní lázni, dokud není směs hladká a lesklá. Odstavte a nechte zchladit.


 Žloutky vyšlehejte spolu s máslem do krémové konzistence, potom přidejte vychlazenou čokoládovou směs a vše znovu vyšlehejte. Ve velmi čisté míse ušlehejte bílky se solí, až se vytvoří malé špičky, potom po troškách přidávejte cukr a po každém přidání znovu zašlehejte, dokud nevznikne nádherná lesklá sněhová pěna. Po třetinách opatrně vmíchejte pěnu do čokoládové směsi, potom lžící vše přendejte do dortové formy a zarovnejte. Pečte asi 40 minut. Výsledkem má být křupavý, mírně rozpraskaný vršek a vláčné, ale ne tekuté těsto uvnitř.

 Vypněte troubu a koláč v ní nechte, aby se při slábnoucí teplotě pečení dokončilo. Asi za hodinu by mělo být hotovo. Vyndejte z trouby a nechte úplně vychladnout, potom nožem projedte kolem stěn formy a koláč vyjměte. Pokud chcete mít křupavý spodek, vyklopte vzhůru nohama, pokud vršek, jen sešoupněte na talíř. Jestli máte dojem, že je koláč potřeba přizdobit, nastrouhejte navrch čokoládu, ale já se tím nijak nezatažuju.

Sušenky s čokoládovými chipsy

Tak jednoduché a tak lahodné.


-
- ✓ 250 g mouky
 - ✓ 1 lžička jedlé sody
 - ✓ špetka soli
 - ✓ 125 g změkklého másla
 - ✓ 90 g cukru krystalu
 - ✓ 90 g hnědého cukru
 - ✓ 1 lžička vanilkového extraktu
 - ✓ 2 vejce
 - ✓ 150 g čokoládových chipsů
 - ✓ 125 g nasekaných oříšků
-

 Troubu přehřejte na 190 °C. V malé misce smíchejte mouku, jedlou sodu i sůl a dejte stranou. Ve velké míse vyšlehejte máslo s oběma druhy cukru a vanilkou, dokud směs nezíská krémovou konzistenci. Všlehejte vajíčka. Postupně přidávejte mouku a důkladně promíchejte. Vmíchejte čokoládové chipsy a oříšky. Směs dejte asi na hodinu vychladit, podle toho, kolik máte času. Potom utvořte malé sušenky a vyskládejte je na plech. Pečte 8–10 minut.

Čokoládová pěna

Nestydím se přiznat, že když jsem čokoládovou pěnu dělala poprvé a povedlo se, byla jsem NESKUTEČNĚ šťastná. Mým hostem byl vynikající kuchař, tudíž jsem musela předstírat, že jsem od samého začátku neměla pochybnosti, že to dobře dopadne. Od té doby jsem ji dělala už několikrát a vždycky to vyšlo a zapůsobilo; potřebujete jenom trochu času. Pokud budete chtít, můžete přidat i různé příchutě – Grand Marnier je vynikající.

-
- ✓ 25 g másla
 - ✓ 200 g čokolády, půl mléčné, půl hořké
 - ✓ 240 ml vody
 - ✓ 3 žloutky
 - ✓ 25 g cukru krupice
 - ✓ 200 g smetany ke šlehání
-



 Rozpusťte máslo a čokoládu se 60 ml vody (tohle dělám opravdu velmi pomalu a pozorně v mikrovlnce a každých 10 vteřin kontroluji, ale můžete použít vodní lázeň, jestli vám to vyhovuje víc). Při nízké teplotě vyšlehejte společně žloutky, cukr a zbývající vodu. Ušlehejte šlehačku. Všechny přísady spojte a dejte na 3–4 hodiny chladit do lednice.



Domáci Cherry Ripe

Můj manžel pochází z Nového Zélandu, kde jsou čokoládové tyčinky Cherry Ripe něco něco jako národní poklad, takže jsem na Anzac Day vytvořila jejich domácí verzi a moc se mi povedly. No, alespoň si to myslím, protože tác byl prázdný, sotva jsem se otočila... Pohoštění, které se dá nakrájet na kousky, se báječně hodí na různé večírky, školní oslavy a podobně.





-
- ✓ 175 g mouky s obsahem kypřicího prášku
 - ✓ 2 lžičky kakaa
 - ✓ 100 g cukru krupice
 - ✓ ½ lžičky kypřicího prášku
 - ✓ 100 g másla
 - ✓ 500 ml mléka
 - ✓ 600 g kandovaných třešní
 - ✓ 125 g kondenzovaného mléka
 - ✓ 150 g sušeného kokosu
 - ✓ 1 lžička vanilkového extraktu
 - ✓ 150 g hořké čokolády
-

-  Troubu předehřejte na 180 °C. Formu vymažte máslem a vysypte moukou.
-  Smíchejte dohromady mouku, kakao, cukr, kypřicí prášek, máslo i mléko a pečte 15–20 minut. Rozmixujte společně třešně, kondenzované mléko, kokos a vanilku a rozetřete na vychlazený základ. Vršek potřete rozpuštěnou čokoládou a nechte uležet, pokud to půjde.

Dort s bonboný Maltesers

Úžasné na tomhle skutečně jednoduchém dortu je, že vypadá tak úchvatně, až by se mohlo zdát, že je mnohem pracnější, než tomu je ve skutečnosti. Je to VELKÝ dort, to se musí nechat, vhodný pro velké příležitosti, a dokonale poslouží jako narozeninový dort.

-
- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| ✓ 250 g mouky s obsahem kypřicího prášku | ✓ 1 lžička kypřicího prášku | ✓ 100 g kakaa |
| ✓ 150 g cukru krupice | ✓ špetka soli | ✓ 250 g másla |
| ✓ 150 g změkklého másla | ✓ ½ lžičky vanilkového extraktu | ✓ ½ lžičky vanilkového extraktu |
| ✓ 4 vejce | ✓ ½ lžičky vanilkového extraktu | ✓ mléko na zředění, kdyby byla směs příliš hutná |
| ✓ 50 g kakaa | Na polevu: | ✓ bonbony <i>Maltesers</i> na ozdobu |
| ✓ 125 ml zakysané smetany | ✓ 500 g práškového cukru | |
-

-  Troubu předehřejte na 180 °C. Vymažte a vysypte dvě stejně velké dortové formy.
-  Smíchejte přísady na dort a umíchejte je dohladka. Pečte 20 až 30 minut, případně ověřte stav korpusu pomocí párátko.
-  Vyšlehejte dohromady suroviny na polevu. Polevu spojte vychlazené korpusy a pomazte vršek dortu.
-  Potom vezměte 4 pytlíky *Maltesers* (vlastně tohle si škrtněte, kupte jich 5, pro případ, že jeden sníte) a začněte zdobit. Dokonce i úplně nemešlo jako já dokáže vyskládat bonbony v krásných rovných linkách, a jakmile je dílo hotové, vypadá jako z výlohy luxusní cukrárny.

Pekano-čokoládový pletenec

*Jsem naprosto unešená, že nám John Whaite, vítěz **The Great British Bake Off 2012** (i když upřímně, všichni byli úchvatní – na Halloween jsem přestrojila svého pětiletého syna za Jamese Mortona), udělil svolení k použití tohoto receptu – je z jeho kuchářky **John Whaite Bakes ... Recipes for Every Day and Every Mood**.*

***The Great British Bake Off** je show, kterou vroucně miluju a pravidelně ji sleduju. Podle některých receptů pečou (vybírám si ty, které nejsou moc složité – mám strach, abych božský koláč neupekla pekelně) a jako každý rozumně uvažující člověk uctívám Mary Berryovou jako královnu, kterou jednoznačně je.*

Pletenec je vynikající, delikátní a trochu neobvyklý – vhodný, když máte chuť na změnu.


Vytvoříme pletenec 25 × 35 cm


- ✓ 500 g listového těsta
- ✓ mouka na podsypání
- ✓ 3 krajíčky bílého toustového chleba
- ✓ 200 g pekanových ořechů
- ✓ 75 g másla
- ✓ 150 g třtinového cukru


- ✓ 75 g mléčných čokoládových chipsů
- ✓ 1 vejce na potření
- ✓ 1 polévková lžíce moučkového cukru na posypání (poprášení)


Vybavení


- ✓ Kuchyňský robot


 Předehřejte troubu na 200 °C. Pracovní plochu pomůžete a listové těsto vyválejte do obdélníku o rozměru 25 × 35 cm. Vložte na plech vyložený pečicím papírem – až budeme těsto později zaplétat, bude to takhle jednodušší. Pak odložte.


 Pro přípravu náplně napřed rozmixujte chleba na jemné drobků a vsypte je do mísy. Potom najemno rozmixujte pekanové oříšky. Přidejte do mísy k chlebu.

 Rozmixujte společně máslo s cukrem na hladkou směs. Přidejte chleba, pekanové ořechy a mléko a zpracujte. Krém by měl mít konzistenci hustšího pudinkového těsta.

 Vezměte plech s rozváleným listovým těstem a položte jej tak, aby užíší strana plechu byla směrem k vám – takže spíš portrét než krajinka. Náplň rozetřete na těsto, začněte uprostřed a na každé straně nechte volných 5 cm. Pak náplň posypte čokoládovými chipsy a jemně je do ní zatlačte, opatrně, aby se náplň nerozlezla.

 Vezměte ostrý nůž nebo kolečko na pizzu a po stranách, směrem od náplně, nakrájejte těsto na centimetrové proužky. Takže teď před sebou vidíte pruh s náplní a z něho vycházející proužky. Vypadá to jako stonožka, ale hodně chutná stonožka.

 Rozšlehejte vejce a kraje proužků potřete – buď prstem, nebo štětcem. Aby vznikl pletenec, vezměte první proužek na jedné straně – začněte tím od vás nejdálším – a přeložte jej přes náplň v mírné diagonále tak, aby se dotkl druhého proužku na opačné straně. Možná bude zapotřebí proužek trochu natáhnout, aby přesáhl přes náplň. Přitlačte jej, aby neodskočil. Tohle zopakujte s prvním proužkem na opačné straně, pak pokračujte druhým, třetím, čtvrtým a dál, až budou všechny proužky pevně spletené přes náplň. Konce pletence zůstanou otevřené a bude vidět náplň, takže já to dělám tak, že lžičkou trochu náplně vyškrábnu a těsto stlačím k sobě, a tak ho utěsním. Tím zajistíte, že náplň při pečení nevyteče a nepřípeče se k plechu.

 Zbylým vejcem potřete celý pletenec a pak ho dejte do trouby. Pečte 30–35 minut nebo do té doby, dokud se pletenec nenafoukne a nezezlátne. Vyndejte z trouby a přes sítko pocukrujte moučkovým cukrem. Pletenec je výborný jak teplý, tak i studený.