

HRUŠKA

v levandulovém sirupu s domácím pudinkem

Nevíte, čím si zpříjemnit Valentýna a překvapit svého milého či svou milou? Vyzkoušejte náš originální recept a váš byt se na chvíli promění v soukromou cukrárnu jen pro dva.



DOBA PŘÍPRAVY 60 min
PORCE 4

INGREDIENCE

Domácí pudink

1 litr 30 % smetany
4 vaječné žloutky
2 vaječné bílky
5 polévkových lžic cukru
4 lžice hladké mouky
1 dcl vody

Hruška a sirup

4 větší, stejně velké, pevné hrušky
300 ml malinového sirupu
0,5 litru bílého vína
(např. Muškát moravský)
2 lžice cukru
(je-li víno suché, můžete i více)
20 g levandule (může být i sušená)

Domácí pudink

Do hrnce dáme vodu a cukr a na mírném ohni vaříme, dokud cukr nezkaramelizuje. Přilijeme smetanu a karamel v ní rozpustíme. Necháme projít varem a stáhneme oheň. Metličkou vmícháme zbytek smetany, žloutky a mouku, a tuto směs za stálého míchání vlijeme ke karamelové smetaně. Uvaříme do zhoustnutí. Odstavíme z ohně, vpusťme máslo a vmícháme sníh z bílků. Pudinkem naplníme misky a dáme vychladit. Tento pudink je jemný, nadýchaný a na-prosto nesrovnatelný s tím z pytlíku.

Hrušky

V hrnci, do kterého se vejdou natěsno 4 hrušky, rozpustíme na mírném ohni cukr se sirupem a vínem, nakonec přidáme levanduli. Hrušky oloupeme škrabkou na brambory a lžičkou vykrojíme jadřince (viz. obrázek). Hrušky uvaříme v připraveném sirupu pod pokličkou tak, aby zůstaly pevné. Poté hrušky vyjmeme a necháme chladnout při pokojové teplotě. Sirup ještě zredukujeme. Hrušku servírujeme na pudinku, přelítou sirupem. Dobrou chuť!

Kuchařské know-how

Aby **hrušky** v misce pěkně stály, seřízněte je na spodním okraji do roviny.

„Zredukovat“ znamená nechat varem odpařit tekutinu ze **sirupu** nebo omáčky na ideální hustotu. Tu můžete zjistit docela zábavným způsobem. Vytvořte si z drátu oko (jako na bublifuk) a to ponořte do sirupu, pak vytáhněte a foukněte jako do bublifuku. Pokud se vám povede udělat bublinu, sirup má ideální hustotu. 🍷



KATARÍNA MATOUŠKOVÁ

Jsem odchovaná jídlu mého maďarského dědečka, a ten věru vařit uměl! Odsud základ pro vnímání chuťových nuancí. Po úspěšném účinkování v seriálu „Ano, šéfe“ jsem se do vaření pustila naplno, a tak vařím dodnes.

Dobrou chuť!

Katarína Matoušková

Foto: Eva Melo
www.evamelo.cz

