

(4. PRVOČÍSLO) IKRÁSKOVÝ DORT

Korpus

- 1 kg – ½ kg – 300 g špaldové celozrnné mouky
- 100 ÷ 25 toho, co když vyhodím do vzduchu, je bílé a když to dopadne na zem, je žluté
- přesně tolik, kolik má pavouk končetin, děleno dvěma polévkových lžic medu
- 2 lžice ledové H₂O
- 4 lžice vařící H₂O

Krém

- přesně tolik gramů mascarpone, kolik Kč by stálo koupit si 25 lízátek, pokud jedno stojí 10 Kč
- tolik ml smetany ke šlehání kolik se vejde do ¼ dvoulitrové nádoby
- 2 · (5 + 10) + 5 · 8 + 3 · 5 · 2 g cukr krupice

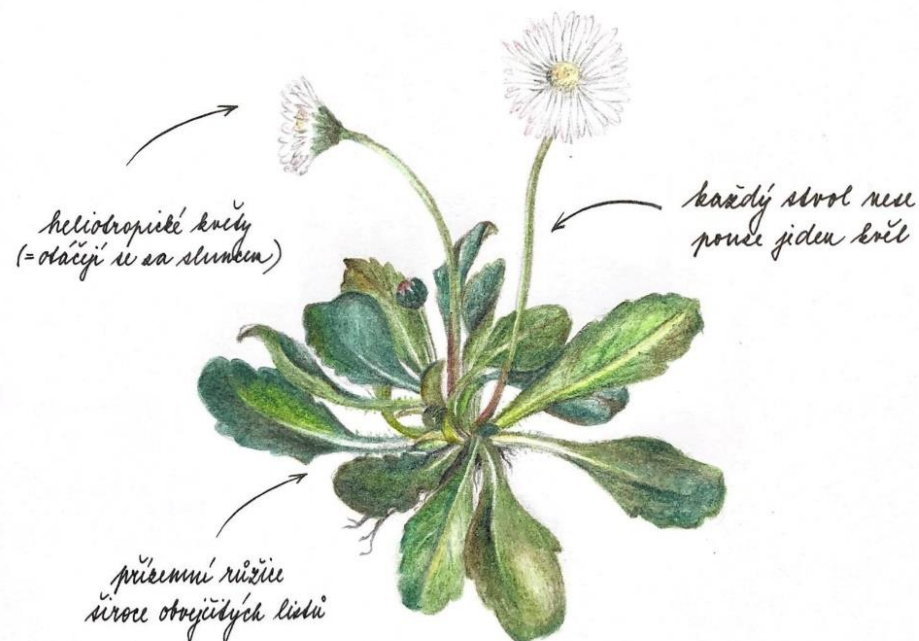
Postup

Nejdříve si připravíme formu, vymažeme a vysypeme moukou. Troubu předehřejeme na 3 × 60 °C. To, co jako jedno vzniklo, rozdělíme na bílé a žluté. Do bílého dáme ledové H₂O a ušleháme. Ve druhé míse smícháme žlutou část s medem a vařící H₂O. Šleháme alespoň 120 sekund. Pak postupně přidáváme mouku. Nakonec vmícháme sníh. Nalejeme do formy a pečeme ¾ hodiny.

Krém: Vyšleháme smetanu, do které vmícháme mascarpone a cukr.

Vychladlý dort podélně rozpůlíme, potřeme krémem, přidáme ovoce (jahody, rybíz... klidně i zmrzlé), přiklopíme a zbylý krém dáme navrch. Vše ozdobíme jedlými květy, jako jsou SEDMIKRÁSKY, PODBĚL, LISTY LÍPY SRDČITÉ, POUPATA BLATOUCHU, KVĚTY HLUCHAVKY NACHOVĚ.

Sedmikráska chudobka



NÁZEV: SEDMIKRÁSKA CHUDOBKA
LATINSKÝ NÁZEV: BELLIS PERENNIS
VÝSKYT: CELÁ EVROPA
ÚČINKY: LÉČIVÉ
KVIETE: OD JARA DO PODZIMU

TIP: SBÍREJ JEN TY SEDMIKRÁSKY, KTERÉ NEMAJÍ
STONEK DELŠÍ NEŽ 2 CENTIMETRY. JEN
ROSTLINKY DO VÝŠKY DVOU CENTIMETRŮ
SI UCHOVAJÍ VEŠKERÉ DŮLEŽITÉ LÉČIVÉ VLASTNOSTI.