

Harlekýn



Když se někomu z vašich blízkých zasteskne po dortu z cukrárny, s harlekýnem se většinou trefíte do černého. Nadýchanému těstu a pařížské šlehačce totiž odolá málokdo! Recept na tradiční harlekýn s pařížskou smetanou jistě zvládnete.

Postup

1 Troubu předehřejte na 160 °C. Formu o průměru 20–22 cm vymažte máslem a vyložte pečicím papírem nebo vysypte hrubou moukou. Vejce vyšlehejte s oběma druhy cukru do nadýchané pěny. Vmíchejte olej. Mouku, prášek do pečiva a kakao přesejte přes jemné síto, smíchejte se solí a zašlehejte do těsta.

2 Těsto vlijte do připravené formy a pečte přibližně 45 minut nebo až bude špejle zapíchnutá do těsta po vytažení suchá. Bude-li se vám zdát, že povrch korpusu rychle tmavne, přikryjte ho alobalem a dopečte přikrytý. Nechte vychladnout, v případě potřeby zakrojte povrch do roviny a poté korpus jednou prokrojte.

Pařížskou smetanu ušlehejte dotuha. Smetanu ke šlehání vyšlehejte se ztužovačem dotuha a osladte moučkovým cukrem podle chuti. Třetinou pařížské šlehačky potřete spodní polovinu korpusu a přiklopte vrchní polovinou. Druhou třetinou potřete povrch i boky dortu a uhladte. Zbylou třetinou naplňte cukrářský sáček s řezanou špičkou. Ušlehanou bílou šlehačkou naplňte druhý cukrářský sáček s řezanou špičkou. Povrch dortu ozdobte oběma druhy šlehačky a poprašte kakaem.

NĚCO NAVÍC

Pařížskou smetanu můžete koupit nebo si připravit domácí. Den předem svařte 350 ml smetany ke šlehání s 30 g krupicového cukru a 45 g kaka a holandského typu a po vychladnutí uložte do chladničky. Druhý den vyšlehejte a použijte k ozdobení.

Suroviny

vejce 5 ks

krupicový cukr 120 g

vanilkový cukr 1 bal

nebo dalších 20 g krupicového cukru a dřeň vyškrábnutá z 1/2 vanilkového lusku

rostlinný olej 4 PL

mouka pšeničná polohrubá 130 g

kypřicí prášek do pečiva 1 ČL

kakao holandského typu 30 g

sůl 1 špetka

máslo

na vymazání formy

mouka pšeničná hrubá

na vysypání formy (nemusí být)

Na ozdobení

pařížská šlehačka 450 ml

viz Něco navíc

smetana ke šlehání 200 ml

40%

moučkový cukr

podle chuti

kakao holandského typu

na poprášení