"CARDINAL" REZ OD HUGA





Tip na víkend!
Jeden z najlepších zákuskov aké som kedy jedol. Neuveriteľne jemný, nadýchaný, fantastický! Možno vyzerá na prvý pohľad komplikovane, ale verte mi, zvládne ho aj úplný začiatočník. Vyskúšajte Cardinál podľa môjho receptu a uvidíte aké jednoduché je pripraviť zákusok, ktorý si zamiluje celá rodina. A vy budete mať pocit, že ste ťažký profesionál.

Budete potrebovať:
Na cesto:
10 vajec
300 gramov kryštálového cukru
50 gramov polohrubej múky
1 prášok do pečiva
štipku soli
1 vanilkový cukor
1/2 litra 33% smotany na šľahanie
1 veľkú lyžicu práškového cukru

Príprava:
Budete potrebovať 2 misy pretože na jeden plech skombinujeme 2 rôzne cestá. (viď obrázok)
V jednej nádobe vymiešajte do hustej peny 2 celé vajcia, 8 žĺtkov, 100 gramov kryštálového cukru a jeden vanilkový cukor. Do hotovej peny zamiešajte preosiatu múku a 1 prášok do pečiva.
Do druhej nádoby vložte 8 bielkov. Pridajte štipku soli a šľahajte. Postupne pridávajte 200 gramov kryštálového cukru a miešajte kým nevznikne hustá, krémová pena.
Veľký plech potrite trochou masla a položte naň papier na pečenie. Maslo použijete iba preto aby sa papier na plechu nehýbal. Veľkou lyžicou ukladajte na plech cestá do pásov. 4 pásy bieleho cesta, 4 pásy žltého.
Dajte piecť do vyhriatej rúry na 180 stupňov. Pečte 20 minút. Cesto bude hotové keď bude mať príjemnú zlatistú farbu.
Upečené cesto nechajte vychladnúť.
Príprava šľahačky:
A teraz pozor! Aby bola šľahačka pekne tuhá a aby sa vám "nezrazila" miešajte ju mixérom v nádobe, ktorú dáte predtým aspoň na 10 minút do mrazničky. Ak v nej na nádobu nemáte miesto, tak ako ja , jednoducho vložte do nádoby na ten istý čas zamrazené potraviny. Je totiž potrebné aby nádoba aj šľahačka boli rovnako studené a zamrazené potraviny ju za pár minút dostatočne vychladia. Použite samozrejme šľahačku, ktorá je tiež vychladená.
Vymiešajte šľahačku a postupne do nej zamiešajte 1 lyžicu práškového cukru. Ak chcete aby bola šľahačka veľmi tuhá môžete použiť stužovač. Ja to ale robím bez!
Teraz už len pozdĺžne prekrojte cesto na 2 polovice. Opatrne odstráňte papier na pečenie. Na

jednu polovicu cesta natrite šľahačku. Na šľahačku položte druhú časť cesta a posypte zákusok práškovým cukrom. HOTOVO!!!
Podľa originálneho receptu by mal ísť pod šľahačku aj lekvár alebo džem. mne ale chutí Cardinál len so šľahačkou. Na hotový zákusok môžete priložiť napríklad čerstvé maliny, môžete poliať malinovým džemom. Ja som použil maliny zavárané. Finále ale už nechám na vás, každý podľa svojej chuti.
V každom prípade dajte zákusok ešte do chladničky a strážte ho ako oko v hlave. Je to fakt dobrota.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo



