FAŠIANGOVÉ ŠIŠKY OD HUGA





Medzi fašiangové tradičné jedlá patria bezpochyby šišky. Moje najobľúbenejšie sú s džemom. Dnes som však vyskúšal s vareným snehom a sú fanatstické. Skúste ich pripraviť podľa môjho receptu, ktorý mám od mojej mamy!

Ak máte svoj, špeciálny recept, ktorý máte radi, sem s ním, radi sa naučíme niečo nové.

Budete potrebovať: (z tejto dávky budete mať cca 35-40 šišiek)
1/2 kg polohrubej múky
kvások: 3 dcl mlieka, kocku droždia (25 gramov), 3 lyžice cukru
štipku soli
kôru s jedného citróna
1/2 dcl oleja, 1/2 dcl sladkej smotany
3 lyžice rumu (alebo trochu rumovej esencie)
1 vanilkový cukor
1 celé vajce + 2 žĺtka
Varený sneh: 2 bielka + 120 gramov kryštálového cukru + 5 lyžíc džemu
olej na vysmážanie

Postup:
Najskôr si pripravte kvások. Do teplého mlieka (nie horúceho) dajte rozdrvené droždie, 3 lyžice cukru. Počkajte aspoň 10 minút, kým sa urobí kvások.
Do veľkej misky dajte preosiatu múku, 1 vajce a 2 žĺtka, štipku soli, olej, smotanu, vanilkový cukor a rum. Pridajte pripravený kvások a dôkladne vypracujte cesto. Ja používam kuchynský robot a príprava je tým veľmi uľahčená. Cesto by nemalo byť príliš riedke ani príliš husté. Podľa potreby pridajte trochu smotany alebo naopak trochu múky.
Vypracované cesto zakryte utierkou a nechajte na teplom mieste vykysnúť minimálne 1 hodinu. Správne vykysnuté bude vtedy ak bude mať dvojnásobný objem.
Cesto vyložte na múkou posypanú dosku. Valčekom jemne rozvaľkajte na hrúbku cca 1 cm.
Šišky vykrajujte pohárom, prstom do ich stredu zatlačte, aby sa vytvorila malá jamka.
Do väčšieho kastróla alebo do veľkej panvice dajte rozpáliť olej. Oleja musí byť toľko, aby sa šišky pri vyprážaní nedotýkali dna nádoby. Do oleja vložte šišky a z oboch strán osmažte. Snažte sa, nepražiť ich dlho, len kým dostanú zlatistú farbu a zväčšia objem.
Vyložte šišky na papierový obrúsok aby sa odsal prebytočný tuk.
Bielka s kryštálovým cukrom vyšľahajte nad parou do krémovej peny. Na koniec pridajte džem (ja som pridal malinový), jemne zašľahajte a môžete potrieť na šišky.
HOTOVO!

Ak chcete jednoduchší variant, potrite šišky obľúbeným džemom.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo