NAJLEPŠIE ŠIŠKY PLNENÉ DŽEMOM OD HUGA.





Pekný deň, milí priatelia. Fašiangový čas sa blíži a tradične k nim patria aj šišky (v čechách koblihy). Ich príprava je nesmierne jednoduchá. Vyskúšajte tento môj, trochu pozmenený recept.

Budete potrebovať:
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
2 žĺtka
práškový cukor na posypanie
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, 2 zľahka rozmiešané 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, lepšie keď bude trošku tuhšie.
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 a nechajte ich ešte aspoň 10 minút podkysnúť. 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.
Malým nožíkom urobte na boku šišky dierku cez ktorú potom naplňte šišky pomocou cukrárskeho vrecka džemom. Môj najobľúbenejší je marhuľový.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo