

## Recepty z trnek

Sestavil Petr Slinták

### ŠVESTKOVÝ KOLÁČ S OŘECHY

Potřebujeme na těsto: 350 g polohrubé mouky, 120 g moučkového cukru, špetku soli, 220 g másla, žloutek. Obloha: bílek, 750 g švestek, 3 vejce, 250 g smetany, 75 g cukru, lžičku skořice, 125 g ml. lískových oříšků, lžíci škrobové moučky, 2 lžíce moučk. cukru. Z ingrediencí vypracujeme těsto, zabalíme do fólie a chladíme 30 min. Na vymaštěném plechu vyválíme z těsta plát, pečeme při 190°C asi 12 min., necháme vychladnout a potřeme bílkem. Oddělíme vejce a z bílků ušleháme sníh. Žloutky smícháme se smetanou, cukrem, skořicí, ořechy a škrobem a vmícháme sníh. Těsto poklademe půlkami švestek a zalijeme připravenou zálivkou. Pečeme 30 min. a vychladlý koláč posypeme cukrem.

### ŠVESTKOVÝ DORT SE ZÁZVOREM

Potřebujeme: 1 hotový piškotový korpus. Na krém: 500 g švestek, 30 g sekaného zázvoru, 150 ml červeného vína, 100 g cukru, 9 plátků bílé želatiny, 600 ml smetany. Na ozdobu: 200 g švestek, šťávu z 1 pomeranče, balíček dortové polevy, 100 ml červeného vína, 50 g sypání z bílé čokolády, několik lístků meduňky. Švestky na krém vypeckujeme a se zázvorem, vínem a cukrem podusíme 10 min. Propasírujeme a v pyré rozpustíme želatinu. Smetanu ušleháme a vmícháme do pypé. Korpus obložíme dortovým prstencem, potřeme krémem a asi 2 hodiny chladíme. Zbylé švestky rozpůlíme. Polevu smícháme se 2 lžícemi šťávy, zbylou šťávu zalijeme půlky švestek, přidáme cukr a víno a 5 minut dusíme. Svaříme s polevou, zalijeme dort a ozdobíme čokoládovým sypáním a meduňkovými lístky.

### ŠVESTKOVÉ DORTÍČKY

Potřebujeme na těsto: 300 g mouky, sůl, 40 g cukru, 180 g másla, 1 vejce. Na oblohu: 500 g švestek, 150 g cukru, 30 g pistácií nebo mandlí. Vypracujeme těsto a ve fólii uložíme na 30 minut do chladničky. Těsto rozdělíme na 6 dílů, vyválíme je a vyložíme šest formiček na košíčky. Na těsto položíme papír na pečení a nasypeme luštěniny. Pečeme při 190°C 15-17 minut a luštěniny vysypeme. Švestky rozpůlíme, nakrájíme na plátky, vyložíme jimi dortíčky

a při 225°C pečeme 10-12 min. Necháme vychladnout a vyklopíme. Cukr necháme se lžící vody zkaramelizovat a nanese ho na švestky. Vidličkou vytvoříme pruhy a posypeme pistáciemi.

### **VEPŘOVÁ PANENKA SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU**

Potřebujeme: 4 kousky z vepřové panenky (po 125 g), 4 perlové cibulky, 300 g švestek, 4 plátky anglické slaniny, 2 lžice oleje, 125 ml madeiry, 2 lžice základní hnědé omáčky (hotový výrobek), 1/2 lžičky skořice, růžový pepř, cukr. Perlové cibulky povaříme ve vodě 1 min. Maso lehce naklepeme, jednotlivé kousky obalíme plátkem slaniny a ovařenou cibulkou a převážeme nití. Švestky rozpůlíme, odpeckujeme. Maso opékáme na oleji z každé strany 6-8 min., vyjmeme. Na tuku osmahneme švestky, zalijeme madeirou a 150 ml vody a vaříme 5 min. Vmícháme skořici, základ omáčky, necháme přejít varem, ochutíme pepřem, cukrem, dáme na talíře a podáváme s vepřovými medailonky.

### **JEMNÝ PARFET SE ŠVESTKAMI**

Potřebujeme na krokant: 120 g cukru, 50 g mandlových nudliček. Na parfet: 3 žloutky, 80 g cukru, 3 cl pomerančového likéru, strouhanou kůru a šťávu z 1 chemicky neošetřeného pomeranče, 400 ml smetany ke šlehání. Na švestkovou omáčku: 400 g švestek, 50 g cukru, 125 ml portského vína, 1 badyán, 1/2 lžice škrobové moučky. Na přípravu krokantu dáme do litinové pánve cukr a za stálého míchání ho necháme zkaramelizovat. Vmícháme mandlové nudličky. Hmotu ihned rozprostřeme na pečící papír a vychladlý krokant rozdělíme na stejně velké díly. Ze žloutků, cukru, likéru a poloviny kůry a šťávy ušleháme v kovové míse v horké lázni hustý krém. Do vychladlého krému vmícháme dotuha ušlehanou smetanu. Krémeme s 2/3 krokantu naplníme formičky a na 3 h dáme do mrazničky. Švestky rozpůlíme, vypeckujeme a spolu s cukrem, portským vínem, 75 ml vody, badyánem a zbývajícím kůrou a šťávou je asi 7 min. podusíme. Omáčku zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v troše vody. Kompot dáme vychladit. Formičky na okamžik postavíme do horké lázně, parfet vyklopíme na talíře a obložíme švestkovým kompotem. Zbýlý krokant dáme navrch a zdobíme mátou.

## **ŠVESTKOVÝ KOLÁČ SE ŽMOLENKOU**

Potřebujeme: 250 ml mléka, 700 g hladké mouky, kostku droždí, 210 g cukru, sůl, 2 vejce, 200 g másla, 100 g mletých mandlí, 1 kg švestek, 750 g nektarinek. Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, přidáme 40 g mouky, špetku cukru a necháme vzejít kvásek (30 min.). Smícháme 460 g mouky, 60 g cukru, špetku soli, uděláme důlek, rozklepneme vejce, přidáme 50 g másla a kvásek a vypracujeme vláčné těsto. Dáme vykynout na 30 min. Těsto propracujeme, na vymazaném plechu z ně vyválíme plát a posypeme mandlemi. Ovoce rozpůlíme a nektarinky nakrájíme na dílky. Z 200 g mouky, 150 g cukru a 150 g másla uděláme žmolenku. Ovoce střídavě rozložíme na těsto, posypeme žmolenkou a pečeme asi 40 min.

## **KOLÁČ SE ŠVESTKAMI A MIRABELKAMI**

Potřebujeme na těsto: 250 g másla, balíček vanilkového cukru, 150 g cukru, sůl, 6 vajec, 500 g polohrubé mouky, bal. prášku do pečiva, 125 ml smetany. Na oblohu: 1,5 kg švestek, 750 g mirabelek, lžičku citronové šťávy, 70 g cukru, 1/2 lžičky skořice. Mimoto: tuk a mouku na vysypání plechu, cukrářský sáček s hvězdicovou trubičkou. Tuk, 150 g cukru, vanilkový cukr, špetku soli ušleháme do pěny. Oddělíme dvě vejce, bílky vychladíme. Čtyři vejce a dva žloutky vmícháme do tuku s cukrem, přimícháme mouku, prášek do pečiva a smetanu. Vymazaný a pomoučněný plech pokryjeme těstem a troubu předehřejeme na 200°C. Ovoce vypeckujeme, švestky rozpůlíme. Těsto poklademe ovocem a pečeme 25 min. Z vychlazených bílků, špetky soli a citronové šťávy ušleháme tuhý sníh. Za stálého míchání pomalu vsypáváme cukr a skořici. Hmotou naplníme cukrářský sáček a na ještě teplý koláč nastříkáme mřížku. Pečeme dalších 10 minut.