zombie úplněk

OBTÍŽNOST



KUSŮ **12**

Ozdoby si připravte den před pečením.

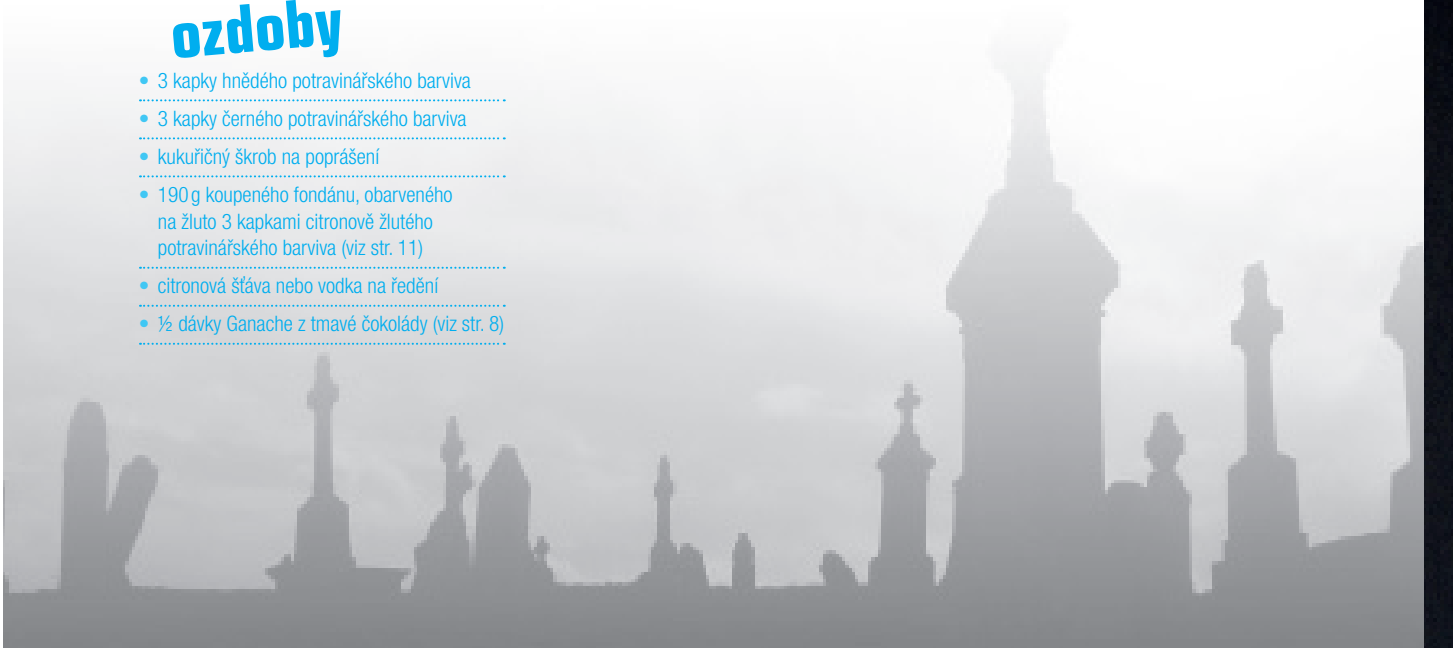
košíčky „ďáblova pochoutka“

- 55 g změklého másla
- 175 g tmavohnědého cukru
- 2 velká vejce
- 100 g polohrubé nebo hladké mouky
- ¾ lžičky jedlé sody
- 25 g neslazeného kakaa
- ¼ lžičky soli
- 125 ml kysané smetany

ozdoby

- 3 kapky hnědého potravinářského barviva
- 3 kapky černého potravinářského barviva
- kukuřičný škrob na poprášení
- 190 g koupeného fondánu, obarveného na žluto 3 kapkami citronově žlutého potravinářského barviva (viz str. 11)
- citronová šťáva nebo vodka na ředění
- ½ dávky Ganache z tmavé čokolády (viz str. 8)

Vaše nejhorší noční můra se stala skutečností: Zombie ožívají, chystají se vzít pod svou vládu celou noc a mají velký hlad. Povstávají zpoza každého náhrobku, pokrouceného stromu a padlého kříže. Každý košíček zdobí silueta zombie vstávající z hrobu ve světle úplňku. Bohaté košíčky „Ďáblova pochoutka“ vám pomohou rozpoznat nepřítele a dají vám sílu utíkat o život.





zombie úplněk

1 Den předem si vyrobte ozdoby. Dejte hnědé a černé potravinářské barvivo po kapkách nebo na konci párátka na víčko prázdné sklenice či plastové dózy na potraviny s vyvýšeným okrajem. Párátkem zamíchejte a odložte stranou.

2 Poprašte vál kukuřičným škrobem a vyválejte fondán do tloušťky 3 mm.

3 Pomocí kulatého vykrajovátka o průměru 6–7,5 cm vykrojte dvanáct kruhů, které budou zakrývat muffiny.

4 Malé množství citronové šťávy nebo vodky nalijte na vyschlé potravinářské barvivo, abyste jej naředili, a rozmíchejte pomocí malého štětce do konzistence malířské barvy. Inspirujte se fotografií na str. 33 a namalujte na žluté fondánové kruhy zombie, zvlněné kopce, náhrobky a kříže. Malbu nechte zaschnout.

5 Pro výrobu košíčků předehřejte troubu na 175 °C. Do pekáče na dvanáct muffinů umístěte dvanáct papírových košíčků. Máslo, cukr, vejce, mouku, jedlou sodu, kakao a sůl dejte do velké mísy a pomocí elektrického mixéru šlehejte, až vznikne hladká směs.

6 Přidejte do směsi kysanou smetanu a míchejte velkou dřevěnou vařečkou, až se směs spojí. Těsto nalijte lžící do papírových košíčků. Pečte 20–25 minut, s jedním otočením asi v polovině pečení, až těsto dobře nabude a bude pevné na dotek. Položte na drátěnou podložku a nechte chladnout.

7 Až košíčky vychladnou, naneste na jeden z nich pomocí zdobicího sáčku nebo kornoutu z pergamenového papíru zakončeného větším rovným nástavcem spirálu Ganache z tmavé čokolády.

8 Upravte spirálu špachtlí nebo stěrkou do roviny. Nahoru umístěte pomalovaný fondánový kruh. Opakujte s ostatními muffiny. Při podávání vyrovnejte košíčky do řady, abyste vytvořili iluzi hřbitova, po němž se potuluje mnoho zombií.

poznejte své zombie

*Z kterého románu volně vychází film **Putovala jsem se Zombií** z roku 1943?*

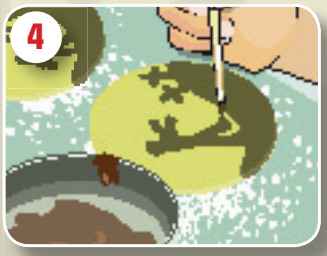
1. *Jana Eyrová od Charlotte Brontëové (1847)*
2. *Frankenstein od Mary Shelleyové (1818)*
3. *Předčasný pohřeb od Edgara Allana Poea (1844)*

(Odpověď je na str. 80)


1


2


3


4


5


6


7


8