

Pečeme sváteční dort



Jak ozdobit dort?

Moučníky potíráme polevou nebo krémem, kterým jsou naplněny (poleva má mít chuť přiměřenou náplni dortu), případně ještě dort nebo řezy sypeme celé nebo jen po stranách sekanými mandlemi, oříšky, opraženými vločkami nebo rozdrobenými oplatkami. Oblíbená je rovněž **šlehačka upravená tak, aby neklesala** - ať už klasická nebo třeba pařížská.

Chceme-li mít drtí **ozdobený i horní okraj**, položíme na střed dortu talířek a kolem něj dort posypeme. Talířek pak dvěma vidličkami nadzvedneme. Tohoto efektu můžeme využít i při **zdobení moučníků pro děti**. Z papíru vystříháme panenky, zvířátka apod., položíme na dort a posypeme, papír pak opatrně sejmem. Podobným způsobem - sněhovými vločkami nebo stromečky - můžeme ozdobit i vánoční moučník.

Dorty potřené krémem zdobíme jednoduše rýhami, které uděláme vidličkou. Pro slavnostnější příležitosti stříkáme na dorty potřené polevou nebo krémem jednoduché i složitější ozdoby.

Chceme-li udělat zdobení souměrné, rozdělíme si dortovou plochu na malé dílky jako bychom chtěli dort krájet. Do dílků pak stříkáme vzory ozdobnou trubičkou nasazenou na pytlíku nebo malou trubičkou na cukroví, popřípadě si vzorky předem naznačíme párátkem nebo ozdobnou formičkou na vykrajování cukroví. Než ozdoby stříkáme, můžeme ještě dort posypat sekanými oříšky nebo jiným sypáním. Zkušenost však radí dort zdobením příliš nepřepřehňovat.

Zatímco v létě zdobíme moučníky, zvláště ty piškotové, čerstvým ovocem, především jahodami a malinami, **v zimě zdobíme ovocem kandovaným nebo zavařovaným, v tom případě tuhým a dobře okapaným** dílky čerstvého pomeranče, kiwi, banánů, ořechů i mandlí.

Děláme-li na Vánoce hříbečky z mandlového těsta, umístíme jich pár pro radost dětí na vánoční dort. Hříbečky zastrčíme do ještě neztuhlé polevy, aby pěkně seděly. Podobně se ovšem můžeme vyřadit i s dalšími tvary na vánoční téma, z nichž řadu koupíme hotových.

Jak na polevy?

Poleva na moučníky nemá být ani příliš hustá, neboť se pak nestejně roztéká, ani řídká, protože zase povrch dobře nekryje a stéká. Aby se řidší polevy nevsakovaly do upečeného těsta, můžeme ho nejprve slabě **potřít zavařeninou**, abychom zaplnili póry. Polevu vylijeme do středu, širším nožem rychle roztíráme k okrajům a pak po celém povrchu.

Před potíráním si **moučník položíme na prkénko nebo plochou mísu a podložíme papírem**. Teprve když poleva ztuhne, přesuneme jej na mísu, na které ho budeme podávat, a papír opatrně vytáhneme. Potíráme-li polevou jen vrchní stranu dortu, opatrně ji roztíráme, aby nestekla po krajích, které dodatečně pomazeme krémem popřípadě ještě posypeme oříšky.

Aby čokoládová poleva byla lesklá, přidáváme do ní malý kousek másla nebo trochu škrobové moučky. Aby cukrovou polevou polité dorty neztratily lesk, dáme je do vlažné trouby a necháme pootevřená dvířka a osušujeme asi 5 minut. Když se poleva nelepí na prst, dort vyjmeme a ihned dáme do chladna a sucha.

V dnešní době lze sice koupit řadu směsí na polevy jako polotovar, někdo však dosud dává přednost polevám připraveným doma. Obvykle jsou to polevy vodové, do nichž se mísí jemný moučkový cukr s vřelou vodou. Některé kuchařky doporučují **místo vody smíchat cukr s vřelým mlékem**. Polevu třeme v porcelánové misce vařečkou alespoň 10 minut, můžeme také použít mixér. Pokud připravujeme bílkové polevy, musí být bílek čerstvý a dobře oddělený od žloutku. Čokoládovou nebo kakaovou polevu připravíme z cukru, vody nebo mléka, čokolády nebo kakaá.

Oblíbené jsou také polevy rosolovací, zhotovené za pomoci želatiny, kterými pokrýváme zejména moučníky s ovocem. Aby poleva před ztuhnutím nestékala, musí mít zvýšený okraj.

Krémy na závěr

Příliš tučnými krémy máslovými, připravenými ze stejného množství másla a cukru s přídavkem žloutků se dnes již dorty téměř neplní. Nastavujeme je obvykle moučnými nebo škrobovými kašemi.

Používáme čerstvé máslo, můžeme ho však nahradit kvalitním rostlinným tukem. **Máslo nebo tuk musí mít pokojovou teplotu, nesmí být vychlazené.** Používáme **moučkový, dobře prosátý cukr**.

Ještě jednodušší je zakoupit některou již připravenou směs, do které obvykle stačí zamíchat tuk.

Do každého základního krému můžeme po malých částech přidat **nejrůznější příchutě**. Nejčastěji je to kakao nebo čokoláda, silná černá káva, jemně umleté oříšky, citrónová nebo pomerančová šťáva, tuzemák

apod.

Všechny přísady musí mít teplotu stejnou jako máslo, jinak se krém sráží. Takový malér se může stát i tehdy, pokud přidáme větší dávku moučné nebo škrobové kaše najednou nebo přilijeme větší množství tekutiny, například černé kávy. Můžeme ho poněkud napravit, když **postavíme mísu s krémem nad hrnec s vařící vodou a mícháme, až máslo začne trochu řádnout.** Pak je odstavíme a třeme, až se znovu napění. Nakonec necháme dobře ztuhnout.