

KARPATKA



Karpátka je presne ten typ koláča, ktorý vyzerá, akoby si naň človek musel vyhradiť pol dňa a tri nervové zvrútenia, ale v skutočnosti je to úplne obyčajný dezert z dvoch vecí: odpaľovaného cesta a vanilkovo-smotanového krému. A práve v tom je jej šarm – veľa parády za málo roboty.

Vznikla v Poľsku zrejme v 70. rokoch 20. storočia a jej názov nie je žiadna metafora, ale úplne doslovný odkaz na hrebene Karpát. Vrchná vrstva cesta sa pri pečení sama „zdvihne“, vytvorí vlny a pukliny, a pripomína zasnežené horské pásmo. V Poľsku je Karpátka natoľko populárna, že už roky existuje aj hotová zmes v obchodoch – ale tú radšej necháme na regáloch. Domáca verzia chutí neporovnateľne lepšie.

V našej verzii sme karpátku obohatili o karamelizované hrušky so škoricou.

BUDETE POTREBOVAŤ:

Na cesto:

200 ml mlieka
200 ml vody
160 g masla
20 g kryštálového cukru
5 g soli
120 g hladkej múky
5 vajec (cca 280 g)

Na krém:

400 ml mlieka
80 g kryštálového cukru
60 g kukuričného škrobu
2 žltka
2 čajové lyžičky
vanilkového extraktu
150 g masla
izbovej teploty
30 g práškoveho cukru

500 g očistených hrušiek
(cca 3 hrušky)
4 čajové lyžičky
škoriceového cukru
1/2 čajovej lyžičky
mletého kardamómu
2 čajové lyžičky masla

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte krém, aby stihol vychladnúť. Mlieko ohrievajte v hrnci. Žltka vyšľahajte v samostatnej miske s kryštálovým cukrom. Prilejte k nim trocha horúceho (nie vriaceho) mlieka, kukuričný škrob, prešľahajte, aby nevznikli hrudky a vyšľahanú zmes prelejte k zvyšnému horúcemu mlieku. Krém neustále metličkou miešajte a zahrievajte na miernom plameni. Keď zhustne, nechajte ho prevrieť a odstavte. Pridajte vanilkový extrakt, premiešajte a krém preložte do čistej misy a prikryte ho potravinovou fóliou tak, aby sa dotýkala krému. Inak by sa na ňom vytvorila kôrka. Nechajte ho chladnúť pri izbovej teplote.
2. Odpaľované cesto pripravíte veľmi jednoducho. V hrnci zohrejte mlieko, vodu, maslo, cukor a soľ, kým sa maslo úplne nerozpustí. Prisypte múku a vareškou riadne miešajte. Keď cesto zhustne a bude sa pekne odlepovať od stien hrnca, môžete ho odstaviť a nechať vychladnúť. Ak chcete proces chladenia urýchliť, preložte cesto do kuchynského robota a nechajte ho šľahať na nízkych otáčkach. Do vychladeného cesta izbovej teploty pridávajte vajcia jedno po druhom a šľahajte. Pripravte dve formy s priemerom 20 cm. Papierom na pečenie vysteľte iba spodnú časť foriem a nalejte do nich cesto. Pečte pri teplote 200 stupňov 25 minút.
3. Po vytiahnutí z rúry cesto klesne, po pár minútach ho opatrne vyberte z formy a nechajte na mriežke vychladnúť.
4. Kým cesto chladne nachystajte hrušky. Očistené a na kocky nakrájané hrušky posypte škoricovým cukrom, mletým kardamómom a premiešajte. Na rozpálenej panvici rozpustite maslo, pridajte hrušky a za občasného miešania ich karamelizujte. Keď jemne zmäknú, preložte ich do čistej misy a dajte do chladničky vychladnúť.
5. Medzitým dokončite krém. Fóliu z krému stiahnite a ručným mixérom ho rozmixujte. V samostatnej miske vyšľahajte maslo izbovej teploty s práškovým cukrom a po lyžiciach do neho postupne pridávajte uvarený krém. Vznikne hladký a nadýchaný krém, ktorým koláč naplníte.
6. Vyskladajte karpátku. Z korpusov odpaľovaného cesta zložte papier na pečenie. Formu s priemerom 20 cm vysteľte zo spodu a po bokoch novým papierom na pečenie. Do takto pripravenej formy vložte prvý korpus. Naneste naň asi tri štvrtiny vanilkového krému. Na krém rozložte asi polovicu karamelizovaných hrušiek a zakryte ich zvyšným krémom. Priložte druhý korpus a jemne zatlačte, aby sa dobre prilepil. Formu s koláčom zabaľte do sáčka a nechajte aspoň 1 hodinu v chladničke, ideálne cez noc. Na záver posypte koláč práškovým cukrom a podávajte ho so zvyšnými karamelizovanými hruškami.

