

ŠIŠKY V TVARE TEKVIČIEK



Šišky v tvare tekvičiek vznikli ako spontánny nápad. V prvom rade sme dostali neuveriteľnú chuť na šišky. A tak sme si povedali, že keď už si ich ideme pripraviť, dodáme im vizuálny jesenný nádych. Tekvicami sa to v tomto ročnom období len hemží. A tak vznikli naše šišky v tvare tekvičiek. Na ich prípravu pritom nepotrebujete žiadnu špeciálnu vykrajovačku, postačí vám obyčajný kuchynský povrázok, ktorý má v kuchyni všestranné využitie.

Recept nie je vôbec zložitý. Cestu doprajte dostatočný čas pri kysnutí a vaše šišky budú nadýchané, ako obláčiky. Viazanie do tvaru tekvice nie je nutnosť, ale zaberie len pár minút navyše a vy budete pôsobiť ako kulinársky majster. A ak k nim budete podávať aj váš vychýrený domáci lekvár, len tak sa za nimi zapráši. My sme použili domáci marhuľový, ktorý je jemne kyselkavý. Ale rovnako dobre sa bude hodiť jahodový, malinový, čučoriedkový, akýkoľvek máte radi.

BUDETE POTREBOVAŤ:

50 ml vody
60 ml mlieka
3 g instantného droždia
20 g kryštálového cukru
180 g hladkej múky
1/2 čajovej lyžičky
tekvicového korenia
(voliteľné)
štipku soli
1 žltok
20 g rozpusteného masla
slniečnicový olej
vanilkový a kryštálový
cukor na obalenie
čokoládu na stopky

A TAKTO NA TO:

1. V miske trochu ohrejte vodu, mlieko a 20 g kryštálového cukru, aby boli teplé, nie horúce. Vsypte droždie, premiešajte a nechajte kvások napučať. Do misy od kuchynského robota navážte múku, primiešajte do nej štipku soli, žltok, rozpustené maslo a kvások. Mieste kým sa cesto nebude odlepovať od stien misy, pokojne 5 až 10 minút.
2. Dobre vymiesené cesto preložte do čistej misy potretej maslom a prikryte. Nechajte kysnúť na teplom mieste hodinu a pol, kým zdvojnásobí svoj objem.
3. Nakysnuté cesto preložte na pracovnú podložku a rozdeľte ho na 8 rovnakých častí. Ak chcete dosiahnuť, aby boli šišky v tvare tekvičiek rovnaké, použite pri delení váhu. V našom prípade vážili 8 x 40 g. Rozdelené cesto vytvarujte do tvaru guliek a poriadne ich po obvode pomúčte.
4. Kuchynský povrázok nastrihajte na rozmer 47 cm. Pomocou neho omotajte cesto do tvaru tekvice a zviažte (viď video nižšie). V hrnci rozpáľte slnečnicový olej. Či je dostatočne rozpálený overte kúskom cesta. Ak sa ihneď po vložení cesta do oleja začnú okolo neho tvoriť bublinky, je pripravený na vyprážanie. V čistej miske, alebo na tanieriku zmiešajte 30 g vanilkového a 30 g kryštálového cukru na obalovanie.
5. Šišky v tvare tekvičiek vyprážajte na miernom ohni z oboch strán do zlatista. Po vytiahnutí z oleja položte šišky na papierový obrúsok, aby z nich vysal prebytočný tuk, odstrihnite a odstráňte povrázok. Ihneď, ešte za tepla šišky obalte v miske s cukrom.
6. Vo vodnom kúpeli rozpustite trochu čokolády. Prelejte ju do cukrárskeho vrecka s malým otvorom. Na kúsok papiera na pečenie pomocou vrecka nakreslite stopky tekvice. Nechajte ich vychladnúť v chladničke, pre rýchlejšie chladenie použite mrazničku. Čokoládové stopky zapichnete do šišiek a podávajte.

