

UTOPENCE

 2 7dcl poháre  90 min

Utopence sú klasickým českým krčmovým jedlom k pivu. Ide o špekáčky (hov. špekáčky), ktoré sú olúpané, rozkrojené a naložené do sladkokyslého nálevu s cibuľou a ďalšími druhmi zeleniny. Môže sa jednať o papriku, baranie rohy, kápiu, kyslé uhorky, kapustu a podobne. Najčastejšie sú uložené v zaváracích pohároch a až do konzumácie odpočívajú týždeň, ideálne aspoň dva, v chlade. Jedia sa len s chlebom a zapijajú, ako už bolo spomenuté, pivom. V českých „hospůdkách“ patria medzi najpopulárnejšie jedlá. Rovnako populárne sú však aj na Slovensku.

BUDETE POTREBOVAŤ:

1 kg kvalitných špekáčikov
5 väčších kyslých uhoriek
10 nakladaných baraních rohov
2 nakladané kápie
4 cibule
4 strúčiky cesnaku

Nálev:

400 ml vody
300 ml octu
1 lyžica kryštálového cukru
po lyžičke: nové korenie,
čierne korenie celé
6 bobkových listov
1 lyžička soli

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte cesto. Očistené hrušky nakrájajte na kocky. Hrušky spolu s troškou masla a lyžičkou cukru karamelizujte na panvici, potom prilejte trochu vody a duste, dokým nezmäknú. Mäkké hrušky nechajte vychladnúť a rozmixujte ich na hruškové pyré.
2. Ručným mixérom vyšľahajte vajcia s cukrom, pridajte hruškové pyré, múku, sódu, kypriaci prášok, koreniny a opäť rozmixujte. Cesto prelejte do formy s priemerom 20 cm. Pečte pri teplote 170 stupňov 25 až 30 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vychladnúť.
3. Zatiaľ si pripravte poširované hrušky. Očistené hrušky potrite citrónovou šťavou aby nehnedli. Vodu s vanilkovým luskom, celou škoricou a medom priveďte k varu a potom ju siahnite na nižší stupeň, tesne pod bod varu. Do vody ponorte hrušky a poširujte ich, dokým trochu nezmäknú a nenasiaknú všetky chute. Takto pripravené hrušky vytiahnite z nálevu a nechajte ich vychladnúť. Nálev zredukujte na polovicu.
4. Šľahačku vyšľahajte s práškovým cukrom, čokoládu rozpustite vo vodnom kúpeli a nasekajte lieskové orechy.
5. Cesto preložte na tortový stojan, potrite ho trochu nálevu z poširovaných hrušiek a šľahačkou. Nakoniec dozdobte rozpustenou čokoládou, orieškami a poširovanými hruškami.

