

Při kulinářství v naší domácí kuchyni často bojujeme s vaječnými bílky, které nám jaksí zbývají (mnoho receptů vyžaduje pouze žloutek). Vyzkoušejte proto bílkový chlebíček. Nebezpečí při praktikování tohoto receptu tkví v tom, že nám budou naopak zbývat žloutky. Jednoduše proto, že bílkový chlebíček je tak výborný, že jej budete péci bez ohledu na bílkové přebytky...



Bílkový chlebiček

s rozinkami, kandovaným ovocem a čokoládou

Suroviny na chlebiček:

(forma cca 25 x 11 x 7cm)

- Bílky ze sedmi vajec (cca 210g)
 - Cukr krupice 160g
 - Hladká mouka 160g + na vysypání formy
- Máslo 70g + na vymazání formy
- Rum na namočení rozinek cca 2dl
 - Rozinky 100g
 - Kandované ovoce 70g
 - Kousky hořké čokolády 50g
- Ořechy vlašské nebo lískové 50g
 - Čokoládová poleva nebo moučkový cukr na posypání

Suroviny na čokoládovou polevu:

- Hořká čokoláda (min. 70% kakaové hmoty) 50g
- Smetana (min. 30%) 250g

Postup na chlebiček:

Několik hodin před přípravou bílkového chlebičku namočíme rozinky do rumu tak, aby byly zcela ponořené.

Těsně před přípravou si odvážíme potřebné množství jednotlivých surovin.

Čokoládu a ořechy nasekáme.

Máslo necháme v kastrůlku na nízký stupeň sporáku rozpustit a poté necháme zchladnout.

Jednoduchou hranatou chlebičkovou formu vymažeme máslem a vysypeme hladkou moukou.

Troubu předehřejeme na 200°C.

Zamíchání těsta na bílkový chlebiček zvládneme hravě ručně, pohodlnější je samozřejmě využití robotu s metlou.

Do misky odebereme dvě lžice z navážené mouky a smícháme s kandovaným ovocem, rozinkami, kousky čokolády a posekanými ořechy (není třeba všechno, dáme jen to, co máme rádi, třeba i něco navíc). *Díky tomu suroviny zůstanou v těstě rovnoměrně rozmístěné a neklesnou všechny ke dnu.*

Do bílků přidáme špetku soli a s postupným přisypáváním odváženého cukru ušleháme tuhý sníh (přímo v hnětací míse). Vařečkou do něj lehce vmícháme rozpuštěné vlhké máslo a mouku. Nakonec přimícháme s moukou smíchané ostatní ingredience (rozinky, kandované ovoce, čokoládu). Těsto zlehka opatrně (při užití robotu na nízký stupeň) promícháme do tekoucí struktury a nalijeme do vymazané a vysypané formy.

Pečeme ve středu předehřáté trouby 35–45 minut do zručování povrchu. Zkusíme špejlí (*správně upečené těsto nelepí*). Hotový chlebiček po částečném zchladnutí vyklopíme z formy a po úplném vychladnutí polijeme čokoládovou polevou nebo jen pocukrujeme moučkovým cukrem.

Bílkový chlebiček s rozinkami, kandovaným ovocem a čokoládou podáváme krájený na plátky.

Postup na čokoládovou polevu:

Připravíme si nádoby na horkou lázeň (např. vhodný kastrol a do něho velikostně vhodnou nerezovou misku). *Vodní lázeň vhodně nahrazuje, v domácí kuchyni nepostradatelný, pískací hrnec s dvojitým dnem pro vodu.*

Do misky (pískáčku) nalámeme kvalitní hořkou čokoládu. Necháme ve vodní lázni rozehrát (mícháme). Do rozehráté čokolády postupně, pomalu a za stálého míchání přiléváme smetanu. *Čokoládovou polevu se nikdy nesnažíme nastavovat olejem či máslem. Příпустné je pouze kvalitní sádlo.* Docílíme tak hladké, krémovité konzistence polevy, kterou okamžitě poléváme daný moučník. Ponecháme v chladu ztuhnout.

