

The background of the entire page is a close-up, top-down view of a thick, white cream or frosting. It is marbled with vibrant red liquid, likely strawberry puree or food coloring, which has been swirled and folded into the white base. The resulting pattern is organic and fluid, with various shades of red and white creating a rich, textured appearance. The lighting is soft, highlighting the glossy and slightly uneven surface of the cream.

SLADKÉ

YOTAM OTTOLENGHI
HELEN GOHOVÁ

SLADKÉ



SLADKÉ

YOTAM OTTOLENGHI

HELEN GOHOVÁ

S TAROU WIGLEYOVOU

FOTOGRAFIE PEDEN + MUNK

sloart

Mojí mamince Cheng, která vždycky
vaří srdcem a duší, a mojí sestře Lily,
která podnítila moji lásku k pečení
a je se mnou při každém kroku
na této cestě.

HELEN

Mým třem sladkým pokladům Karlovi,
Maxovi a Flynnovi, kteří se se mnou
nikdy nechtějí podělit o sušenky
s čokoládovými čočkami.

YOTAM

Předmluva 7

Yotamův úvod 10

Sušenky 14

Minizákusky 68

Moučníky 120

Cheesecaky 196

Galetky a tartaletky 224

Dezerty 258

Cukrovinky 310

**Pekařovy a cukrářovy
rady a poznámky** 344

Suroviny 351

Rejstřík 357

Poděkování 362



V této kuchařce je tolik cukru, že jsme ji původně chtěli nazvat prostě *Cukr*. Když potřebujete zvednout náladu a vytvořit okamžik čisté radosti, není nad lehký piškotový moučník ochucený kořením a citrusem nebo nad pocukrovanou křehkou sušenku, právě vytaženou z trouby. Tato kuchařka vyjadřuje radost z takových okamžiků a oslavuje sladké stránky života.

Neříkáme to proto, že bychom chtěli být neuctiví nebo uštěpační – jsme si naprosto vědomi současných obav z nepříznivých účinků cukru –, ale chceme, aby bylo hned na začátku jasné, že tato kuchařka obsahuje více než 110 receptů na přípravu sladkých dobrot.

V přelétavém světě kulinární módy se „veřejný nepřítel číslo jedna“ neustále mění: jednou jsou to vejce, podruhé tuky nebo sacharidy – jeden rok máme jejich příjem omezovat, další rok mají být hlavní složkou našeho jídelníčku. Ti, kdo se řídí takovými doporučeními, jsou nakonec ze všeho jen zmatení.

My se uprostřed tohoto zmatku snažíme držet jednoduchého pravidla: jezte to, u čeho znáte složení. Každý se může odpovědně rozhodnout, co bude jíst a kolik čeho sní, pokud nebudou potraviny obsahovat skryté cukry, skryté soli, skryté prvky a sloučeniny, jejichž názvy ani neumíme vyslovit, natožpak abychom chápali jejich složení. Na dobrotách není nic špatného, když víme, z čeho jsou připraveny, a pokud si na nich pochutnáváme s mírou.

Stejně jako nic neskrýváme, nepřipravujeme nic „bez...“, není-li k tomu nějaký důvod. Naštěstí nemáme žádné potravinové alergie a jsme rádi, že ti, kdo nemohou jíst lepek, mají na výběr mnoho jiných dobrot, ale z vaření „bez...“ jídel jen tak bez důvodu zrovna nadšení nejsme. Jestliže je nějaký náš recept „bezlepkový“ nebo „bez ořechů“ či „bez mléčných bílkovin“, je to pouze náhoda, nikoli úmysl. Šťastná náhoda, bezpochyby – ani jsme o tom nevěděli a vytvořili jsme zde více než 20 receptů na bezlepkové sladkosti, jsme tím potěšeni! Ale není to nic, co bychom měli od začátku v plánu. (Pro usnadnění jsme k receptům, kde se nám to náhodou podařilo, připojili symboly **BL** /bez lepku/ a **BO** /bez ořechů/.)

Vaření ve stylu Ottolenghi je vždycky spojené s hojností, pospolitostí a oslavou. Tímto způsobem vždycky vaříme a tímto způsobem i pečeme. Tímto způsobem také vždycky jíme i žijeme.





Mým prvním úkolem v profesionální kuchyni bylo šlehání bílků. Ano, zrovna tohle. Bylo to v 90. letech minulého století, kdy jsem se během dne učil kuchařem a po nocích jsem pomáhal cukráři v jedné nóbl restauraci v centru Londýna. V sekci dezertů se většina práce musí udělat dříve, než se začnou roznášet jídla. Protože jsem byl nezkušený a obvykle jsem míval noční služby, trávil jsem spoustu času šleháním bílků na objednávku pro velmi oblíbené vanilkové suflé. Během tří měsíců byl ze mne skutečný odborník na správnou konzistenci bílků potřebnou pro dokonalé suflé.

Asi je to tedy osud nebo nějaké směřování shora, že jsem se proslavil na základě bílků, cukru a spousty, spousty vzduchu. Ottolenghiho slavné obří sněhové pusinky, které už mnoho let zdobí naše výlohy, se staly naší obchodní značkou. Podle mne to způsobil spíše nějaký boží zásah než moje šlehání, protože jsem rozhodně nikdy neměl v plánu, aby někdo říkal podniku Ottolenghi, „ten krám s pusinkami“. Víím, že by nám mohli říkat hůř, ale můj rozpolcený vztah k sněhovým pusinkám není žádným tajemstvím. A vlastně je mám docela rád, ale nesmí jich být tolik! Například Louisin dort se slívami a kokosem na s. 173, který má nahoře bílou sněhovou korunu a je ozdobený mandlovými vločkami a kousky lahodného kokosu, patří mezi mé oblíbené recepty z této kuchařky.

Podíváte-li se dále než do výkladu podniku Ottolenghi, nebo spíše přes jeho sklo, není nijak těžké objevit moji lásku ke všemu sladkému a skutečnost, že jsem nakonec zdokonalil své pekařské a cukrářské dovednosti a zvládl jsem víc než jen svatou trojici bílek, cukr a vzduch. Vedle naší grilované zeleniny, salátů z obilnin a ostatních slaných pokrmů inspirovaných dětstvím, které jsme já a Sami Tamimi strávili v Jeruzalémě, byly vystaveny sladkosti, jež nebyly vůbec nadýchané nebo vzdušné. Ovocné koláče, malé cheesecaky, sušenky amaretti, dánské pečivo, muffiny, dorty s citrusovým krémem a nejrůznější čokoládové pochoutky rychle přilákaly spoustu přívrženců, kteří ochotně doplnili svoji krabičku se salátem malou (nebo velkou) sladkou tečkou.

Vlastně přesně tato kombinace dobrých, a přitom odlišných jídel – mimořádně chutných salátů a ručně vytvořených sladkostí – byla základem zážitku z návštěvy podniku Ottolenghi. A tím „dobrý“ myslím cokoli, co je čerstvé, připravené s láskou a trochou talentu, z poctivých surovin a s velkou pozorností věnovanou detailům.

Helenin příchod

Myslím si, že tato nevyslovená filozofie – a bezpochyby také naše výkladní skříň – přitáhla Helen do podniku Ottolenghi a přivedla ji k nám, doslova hned jak v roce 2006 vystoupila z pověstné lodi z Austrálie.

Dokonce si vzpomínám na první telefonní hovor s ní a na naši první schůzku před jedním z našich obchodů. Poslechl jsem si její příběh, ale tak docela jsem nerozuměl tomu, proč taková hvězda – Helenina profesní činnost pekařky-cukrářky a psychoterapeutky je pozoruhodná – opustila úspěšnou kariéru v slunném Melbourne a vydala se vstříc poněkud mlhavé budoucnosti v šedivém Londýně.

Abych to pochopil, stačilo vidět Helen při práci – nejprve při vaření slaných pokrmů se Samim v naší provozovně ve čtvrti Notting Hill a rozjíždění kuchyně v Kensingtonu, potom když trávila většinu času vymýšlením skvělého pečiva, koláčů a sladkostí všech typů pro naši společnost. Uvědomil jsem si, že Helen k nám přivedla její neposednost a nenasytná touha po dokonalosti. Ona věděla od samého začátku (a mně trvalo o něco déle, než jsem na to přišel), že máme společný názor a neexistuje pro nás žádná horní hranice počtu pokusů při pečení jednoho koláče nebo omezení množství myšlenek potřebných k rozhodnutí o přísadách určitého dortu, chceme-li ho mít upečený správně, věděla, že můžeme diskutovat o detailech čokoládové zmrzliny nebo ořechových zloмок, jako by na naší konverzaci závisel osud celého vesmíru, aniž by na vteřinu měla obavu, že by to mohlo být, pouze mohlo být, malinký kousíček za hranou.

Tento typ intenzivní činnosti a nadšení pro věc je charakteristický pro všechny Heleniny funkce v podniku Ottolenghi. Během let se zapojovala do vytváření kanapek, testování snídaňových pokrmů, posuzování salátů a formulování názorů na cokoli, co se objevilo na našich jídelních lístcích nebo bylo položeno na regály a vyžadovalo přesně ten typ hloubky a šířky vědomostí o jídle, jaké má Helen. Přesto však největší a nejvýraznější stopu zanechala Helen na našich moučnicích – tento pojem zde používám velmi volně a znamená cokoli od báječných sušenek s čokoládovými čockami až po řezy se sněhovými pusinkami, lehké jako peříčko, nebo bábovku s rumem a rozinkami, přelitou karamelovou omáčkou.

Naše ochutnávání

Náš podnik je založen na utváření přátelství a spolupráce ve spojení s jídlem. Tímto způsobem jsem se před mnoha lety spřátelil se Samim, potom s Ramaelem Scullym, spoluautorem knihy *NOPI: The cookbook* (Kuchařka restaurace NOPI), který mne naučil mít rád miso a vážit si několika nových technik vaření. Moje přátelství s Helen se většinou utvářelo nad kouskem něčeho sladkého.

Uvedu obraz, který nemohu dostat z mysli: je nedělní odpoledne, asi okolo čtvrté hodiny, můj manžel Karl vyhlíží z okna našeho londýnského bytu v prvním patře, na tváři se mu objeví jasná předtucha a on klidně a potichu říká: „Je tady Helen... se svými dorty.“ Helen pak vchází do dveří jako závan větru nebo spíš jako když se z cukřenky sype mračno moučkového cukru, s větším množstvím papírových krabic, než normální člověk dokáže pobrat, a ještě než složí svůj náklad, začne se omlouvat za všechno, co se jí na jejích výrobcích nepovedlo. Tenhle správně nenakynul, tamten se vybouřil uprostřed, poleva se při nanášení rozlila, krém ztratil vzduch, sorbet je moc hrubý, cukerný sirup zkrystalizoval, sušenky se drobí a tak dále a tak dále.

Helen pak otevírá krabice a vybírá z nich tolik věcí, jako by stála tři celé dny v kuchyni a pekla. Při jedné nedělní schůzce jsme tak mohli ochutnat tři verze dvou ještě nedovymyšlených dortů, které se od sebe lišily v drobných detailech (jedna byla ochucená tuším vanilkou, druhá pandánovými listy, třetí čínskou směsí pěti koření), sušenky, které Helen ochutnala v Americe, vyzkoušela doma a chtěla upravit pro podnik Ottolenghi, několik cukrářských drobností (například čokoládové zlomky a italský nugát), tři příchuti letních likérů, a aby to všechno pěkně zakončila, rychle připravila těsto na nové palačinky nebo vafle, které by se mohly přidat do snídaňového jídelního lístku v Islingtonu, a přinesla je s sebou.

Možná si myslíte, že přeháním, ale není tomu tak. Karlovy obavy byly oprávněné. Přesto to nijak nesouviselo s nepovedenými – podle Helen – dorty nebo drobnými sušenkami, ale s tím, jak bylo obtížné ovládnout se a přestat si pochutnávat na všech těch neuvěřitelných sladkých radostech. Heleniny „nepovedenosti“ jsou totiž pro obyčejné smrtelníky zhmotněním nejsladších snů. Naše nedělní odpoledne obvykle končila tak, že se všichni blížili dokonalému stavu cukrem vyvolaného deliria.

Tato kniha

Mnohé z receptů uvedených v této knize jsou výsledkem výše popsaných radostných nedělních schůzek. Položky, které nakonec dostaly po nekonečných zkouškách a donekonečna pokračujících diskusích naše schvalovací razítko, byly – jestli to tak smím sám říci – naprosto vynikající. Jiné recepty jsou starší a pocházejí ze začátků podniku Ottolenghi. Vyvíjely se organicky v našich provozovnách na základě zpětné vazby od našich zákazníků a pracovníků. Řadu z nich s sebou přinesli šikovní cukráři a pekaři, kteří u nás během let pracovali; zmiňujeme je s vděčností i v úvodech k receptům. Některé recepty vznikly speciálně pro tuto knihu, když jsme měli pocit, že nám chybí určitý úhel pohledu, určitý styl koláče nebo prostě něco, co jsme rádi jedli a co náhodou bylo sladké.

Všem těmto dobrotám je společné, že se kompletně připravují v provozovnách Ottolenghi, což je přesně to, co jsem někde vpředu nazval „dobrou věcí“: všechny byly vytvořeny s láskou a trochou nadání z poctivých surovin a s velkou pozorností věnovanou detailům. Věřím, že všechny tyto složky najdete v každé naší sladkosti v této kuchařce.

Závěrečná poznámka

Moje ochutnávání s Helen už není takové, jako bývalo. Myslím si, že je to způsobeno tím, že jsme se oba v nedávných letech stali rodiči.

Při našem prvním setkání po narození Helenina Sama ležel třítydenní chlapeček v kočárku vedle nás a my jsme s Helen probírali výhody různých konzistencí hmoty marshmallow při přípravě dezertů s'mores. Bohužel jsem neuváženě odeslal tweet o tom, že je miminko třetím do party v našem pravidelném ochutnávání, a pak jsem dostal spoustu varovných zpráv od svých příznivců. Upozorňovali mě na vážná rizika spojená s krmením novorozenců sladkostmi.

Odhlédneme-li od tohoto přešlapu, příchod Sama a jeho bratra Judea a později narození mých kluků Maxe a Flynny průběh našich schůzek skutečně mírně změnil. Musíme pracovat ve stoprocentním nasazení a soustředit veškerou pozornost, naše rozvažování je kratší a zjistili jsme, že nevědomky připravujeme moučníky trochu vhodnější pro děti (vy to však asi nepoznáte, řada dortů v této kuchařce obsahuje pořádnou dávku alkoholu). Dětské oslavy narozenin jsou teď přirozeným prostředím pro testování receptů na piškotové moučníky a kluci patří mezi naše nejpřísnější kritiky. Zrovna nedávno jsem nabídl Maxovi kousek dortu a on se obratem zeptal: „A dělala ho Helen?“ „Asi ne,“ řekl jsem. „Tak to ho nechci,“ zněla jeho rázná a nekompromisní odpověď. Před několika lety by se nad tím kouskem dortu pravděpodobně vedla dlouhá diskuse, ale teď skončila, ještě než vůbec začala. Když mi tak jasně ukázal, kde je moje místo, nemohl jsem udělat nic jiného, než se vrátit do kuchyně a ušlehat nějaké bílky.

YOTAM OTTOLENGHI







Sušenky

Příprava sušenek je zábavná, rychlá a snadná. My to samozřejmě říkáme o všech druzích pečiva, ale sušenky jsou obzvlášť příjemné. Má to nejrůznější důvody. Uvádíme jen několik z nich.

BEZ VYBAVENÍ › K přípravě hromádky sušenek nepotřebujete příliš mnoho vybavení. Předpokládáme, že každý, kdo se zajímá o pečení, má doma nějaké plechy na pečení, pečicí papír, odměrky, vařečky a mísy – a to vlastně stačí. Chcete-li rozvíjet svůj zájem o pečení, ale nemáte doma robot, vřele doporučujeme si ho pořídit. Je to moc krásná věc! V celé této knize používáme robot často – prostě jsme si dovolili předpokládat, že ho máte. Kromě uvedeného však už nepotřebujete mít mnoho dalších věcí, abyste mohli otevřít dveře (troubu) celému světu sušenek a keksů. Při některých příležitostech je potřeba nějaká maličkost navíc – například cukrářský sáček na zdobení a nepřílnavá silikonová podložka na pečení (místo pečicího papíru) při přípravě piškotových kočících jazýčků (s. 27) nebo razítka a vykrajovací formičky na měkká perníková kolečka s rumovo-máslovou glazurou (s. 42) – navrhujeme však náhradu nebo vynechání, pokud je to možné, takže nemusíte nic kupovat, když sami nechcete.

BEZ NEPOŘÁDKU › Protože nepotřebujete skoro žádné vybavení a nenaděláte nepořádek, je pečení sušenek ideální činností, kterou můžete dělat s dětmi. Pečení s malými lidičkami je často, důvěrně řečeno, zábavné spíše teoreticky než v praxi – chaos! mouka! naprostý nezáměr o detaily! Při pečení sušenek však můžete skutečně zapojit své minipomocníky do rozvalování, tvarování a míchání, nesmíte však být puntičkářští a nesmí vám příliš vadit, že se těsto zpracovávalo o trochu déle, než bylo potřeba, nebo že má některá sušenka poněkud osobitou velikost či tvar. V této kuchařce je dost receptů, u kterých je přesnost a správné načasování klíčové – například espresso parfet (s. 298) vyžaduje prázdnou kuchyni a plné soustředění –, jinde však doopravdy můžete uvítat chaos a uvolnit se s vědomím, že vaše těsto bude dostatečně tvárné, aby se vyrovnalo s improvizací čtyřletého človíčka.

BEZ PRAVIDEL (SKORO) › Mnohým receptům na sušenky neuškodí ani improvizace dospělého. Autoři receptů žádají od svých čtenářů něco zcela protichůdného: současně s tvrzením, že pečení je věda – nemáte-li odměřovací lžičky, položte knihu a běžte si nějaké koupit hned teď, prosím! – a že je potřeba se přesně řídit návodem, vás také žádáme, abyste uplatňovali vlastní iniciativu a přidali něčeho o trochu více nebo o trochu méně (vody do těsta, doby pečení, šlehání v robotu). Stejně tak je tomu se surovinami: vedle pokynu, že máte do těsta dát něčeho přesně $\frac{1}{8}$ lžičky, lehkovážně řekneme „ale když to nemáte, můžete použít jako náhražku, obměnu nebo alternativu tohle nebo tamto“. Nemá to být paradox: recepty jsme zkoušeli a zkoumali tak dlouho, dokud jsme nedošli k názoru, že jsme vytvořili dokonalou verzi. Vřele vám doporučujeme – a pro zdůraznění u toho máváme válečkem na těsto –, abyste to dělali stejně. Nepostupujte tak, že byste upekli dávku sušenek a potom přešli na další recept. Pečte a opakujte (nebo zkoušejte a zkoumejte, pokud chcete) jeden a tentýž recept tak dlouho, až dokážete udělat všechna vylepšení, změny a úpravy, jaké jsou potřebné k dosažení přesné míry, „křupavosti“ nebo chuti koření, jakou má podle vás daná sušenka mít. Nemáte-li rádi anýz nebo brandy, nepřidávejte je; nemáte-li po ruce datlový sirup, použijte zlatý sirup; máte-li rádi keksy obzvlášť křehké, pečte je o minutu déle; chcete-li vylepšit obyčejnou sušenku, spojte dvě sušenky dohromady něčím dobrým. Pečte něco tolikrát, kolikrát je potřeba k tomu, abyste si to osvojili. Potom můžete přejít k našemu dalšímu receptu.

SNÁŠÍ ZMRAŽENÍ › Těsta na sušenky jsou skutečně ráda nějakou dobu ukrytá v mrazničce, připravená na vsazení do trouby, jakmile přijde ten správný okamžik. Podle nás patří k velkým radostem života vědomí, že ať se stane cokoli, můžete během pouhých 14 minut mít na stole dokonale upečené sušenky s čokoládovými čočkami. Obecně raději pečeme ze zmrazeného těsta, než abychom sušenky nejprve upekli a po vychladnutí je zmrazili. Existují však výjimky z tohoto pravidla, které se objeví vedle všech standardních poznámek o „přípravě předem“ a „uchovávání“.

SLAVNOSTNÍ › Ke každé příležitosti můžete upéct sušenky, které se k ní dokonale hodí: některé z našich výrobků jsou například tak slavnostní, že vypadají jako sněhové koule. Ať už se podobají sněhu – pekanové sněhové koule (s. 63) nebo amaretti s medem a vodou z pomerančových květů (s. 38) – nebo prostě chutnají po koření, které si spojujeme se slavnostním obdobím – křehké sušenky s pomerančovou kůrou a badyánem (s. 46) –, vždycky se najde něco, co se váže k dané příležitosti. Například klikvy v kolečkách s klikvou, ovesnými vločkami a bílou čokoládou (s. 24) patří ke Dni děkuvzdání, čokoládová kolečka „O“ (s. 55) zase ke klasické dětské oslavě.

Některé sušenky a kekсы uvedené v této kuchařce pečeme a prodáváme v našich obchodech celá léta. A stejně jako u všech starých přátel – s nadšením se o ně dělíme (ale také je trochu chráníme). Dávejte na ně, prosím, pozor! Některé jsou obměny klasických receptů z naší domácnosti nebo z našeho dětství: garibaldi (s. 57) a s'mores s arašídovou pomazánkou (s. 48); některé byly vytvořeny pro naše obchody, ale neosvědčily se – sušenky s čokoládou, banánem a pekany (s. 29, příliš rychle měkly kvůli banánům), ale připravíte-li je doma, chutnají přímo skvěle; jiné byly vytvořeny speciálně pro tuto kuchařku: měkké tyčinky s datlemi a ovesnými vločkami (s. 45) a sušenky speculaas (s. 37).

A jaký je rozdíl mezi sušenkou a keksem – pro ty, kdo uvažují o takových pro život důležitých otázkách? Jednoduchá odpověď zní tak, že sušenky se ohnou a kekсы prasknou. Sušenky bývají často měkčí a tlustší než kekсы. Zamyslete-li se však nad tím trochu hlouběji, můžete říci, že sušenky jsou sladké a často bývají pevné, zatímco kekсы mohou být slané a často bývají křehké. Můžeme si však představit křehké sušenky – a pak tu máme naše kekсы „Anzac“ (s. 52), které se také objevují pod názvem sušenky s medem, ovesnými vločkami a rozinkami. Je to pouze otázka terminologie? Tuto Pandořinu skříňku nyní s radostí ponecháme zavřenou, na rozdíl od plechovky se sušenkami (nebo kekсы), kterou s radostí necháme otevřenou.

Ať už je nazýváte jakkoli a bez ohledu na to, které recepty si vyberete pro vlastní úpravy, doufáme, že vám sušenky udělají radost. Dům s plnou plechovkou na sušenky se stává domovem.

(Pozn. překl.: V češtině se pro tento typ pečiva používá většinou termín „sušenka“, „kekсы“ bývají spíše slané. Pro rozlišení sušenek a kekसů autor uvádí, že se sušenky ohnou a kekсы prasknou. U nás však jsou sušenky křehké, neohebné.)



Sušenky Yo-Yo s pudinkovým práškem a rebarborovou náplní

Sušenky Yo-Yo bývaly stálicí Helenina dětství u protinožců a setkávala se s nimi ve všech kavárnách, kde si dávala něco sladkého na zub. Oblíbenost těchto sušenek mezi našimi zákazníky ukazuje, že staromódní kombinace pečené rebarbory a pudinkového prášku vrací hodně lidí zpátky ke sladkostem jejich mládí.

Místo pudinkového prášku můžete použít kukuřičný škrob. Sušenky sice nebudou mít klasickou žlutou pudinkovou barvu, i tak však budou výborné. Jenom možná budete chtít zvýšit množství použitého vanilkového extraktu ze čtvrt na půl lžičky. A nejste-li proti barvení potravin, kapka nebo dvě žlutého barviva také pomůže napodobit barvu pudinkového prášku.

15 KUSŮ

**175 g hladké mouky + 1 lžice navíc
na poprášení vidličky**

65 g pudinkového prášku

65 g moučkového cukru

¼ lžičky soli

**170 g nesoleného másla pokojové
teploty, nakrájeného na kostičky**

¼ lžičky vanilkového extraktu

**(nebo ½ lžičky, použijete-li
kukuřičný škrob)**

REBARBOROVÁ NÁPLŇ

**1 malý řapík rebarbory, očištěný, omytý
a nakrájený na 3cm kousky (70 g)**

**65 g nesoleného másla pokojové
teploty, nakrájeného na kostičky**

130 g moučkového cukru

½ lžičky citronové šťávy



Náplň můžete připravit až 2 dny předem a uchovávat v chladničce. Je-li trochu řídká – to se může stát, když ji zpracováváte příliš dlouho –, chlazení jí v každém případě pomůže, aby se zpevnila. Těsto může být po vytažení z chladničky velmi tuhé, proto je nejlepší rozválet je v den přípravy.



Po spojení náplní vydrží sušenky Yo-Yo v době uzavřené nádoby až 5 dní, pokud není příliš teplo (v tom případě náplň změkne).



- 1 Troubu předehřejte na 180 °C (horkovzdušnou na 160 °C, plynovou nastavte na stupeň 4). Malý plech vyložte pečicím papírem.
- 2 **Připravte rebarborovou náplň.** Rebarboru rozložte na pečicí papír na malém plechu a pečte 30 minut nebo do změknutí. Vyjměte ji z trouby a nechte vychladnout, potom ji přeneste do malé nádoby food processoru a rozmixujte na pyré. Přidejte máslo, navrch prosejte moučkový cukr, nalijte citronovou šťávu a několik minut zpracovávejte: je potřeba, aby hmota třením zhoustla, tak nespěchejte. Přeneste ji do misky a uložte na několik hodin zpevnit do chladničky. Nesmí být vůbec tekutá, po nanesení mezi sušenky musí držet tvar – podle potřeby přidejte ještě trochu moučkového cukru.
- 3 **Připravte těsto.** Mouku, pudinkový prášek, moučkový cukr a sůl prosejte do nádoby robotu s plochým šlehacím nástavcem a při nastavení nízké rychlosti otáček promíchejte. Přidejte máslo a pokračujte v míchání nízkou rychlostí, až směs připomíná drobenku. Přidejte vanilkový extrakt, zvýšte rychlost na střední a těsto zpracovávejte asi půl minuty, dokud se nespojí.
- 4 Teplotu v troubě snižte na 170 °C (v horkovzdušné na 150 °C, plynovou nastavte na stupeň 3). Dva plechy vyložte pečicím papírem. »