

## Fašiangové šišky zo zemiakového cesta

Fašiangy boli odjakživa symbolom radosti, veselosti a hojnosti. Ich neodmysliteľnou súčasťou bola aj vôňa smažených šišiek. Ako si ich pripraviť? Tak to práve sledujete. Vitajte.

Na prvý pohľad sa zdá, že tých ingrediencií je akosi veľa, ale chceme pripraviť dobré šišky, a tak na nich nešetříme.

Začneme prípravou kvásku. Do zohriateho mlieka rozmrvíme kvasnice, posypeme cukrom a dáme na teplé miesto podkysnúť. Do väčšej misky dáme preosiatu hladkú múku špeciál, posypeme soľou, pridáme kvások, celé vajce a jeden žltok, roztopené maslo, rum a postrúhaný v šupke uvarený zemiak. Všetko spolu premiešame a dobre vymiesime. Kto má výkonný robot, tak to má ľahšie. A kto ho nemá, ako napríklad ja, tak musí miesiť klasicky, ručne. Cesto je vtedy dobre vymiesené, keď sa nám nelepí na ruku. Posypeme múkou, prikryjeme a dáme na teplé miesto vykysnúť. Ja dávam do teplej vody.

Dosku dobre *namúčime*<sup>1</sup>, aby sa nám na ňu cesto pri valkaní nelepilo.

Šišky som dochutila aj bielkovým snehom. Príprava je veľmi jednoduchá. Začneme tak, ako pri príprave *butterkrému*<sup>2</sup>. Nad paru dáme bielky, kryštálový cukor a občas, naozaj len občas pomiešame. Popritom nezabudneme sledovať teplotu, aby sa nám bielky neuvarili. Zohriala som na teplotu približne 76 stupňov Celzia. Bielky ešte také teplé mixérom vyšľaháme na tuhý lesklý sneh. Môžeme ho ľubovoľne dochutiť. Ja som použila pikantný hustý domáci marhuľový džem.

Cesto vyvalkáme na hrúbku približne 2 cm. Dobré je vykrajovať menšie kolieska. Prečo? Tak to pripomeniem neskôr. *Zbytok*<sup>3</sup> cesta nevyhodíme, ale premiesime, necháme znovu nakysnúť a vykrojíme ďalšie šišky.

Schválne pre porovnanie som do videa vložila tento obrázok. Všimnite si, aké malé množstvo oleja tieto šišky absorbujú. Tým pádom vlastne obsahujú menej škodlivého cholesterolu. Je to vďaka tomu, že sme do cesta pridali rum a vykrajovali malé kolieska, ktoré sa usmažia rýchlejšie a tým pádom nestihnú nasat' veľa oleja. Dôležité je aj cesto prstami uprostred kolieska pretrhnúť a urobiť dierku. Usmažené najskôr kladieme na papierový obrúsok, aby sme ich zbavili prebytočného oleja.

Ako vidíte, v reze pripomínajú špongiu. Sú veľmi mäkučké, dlho vydržia ako čerstvé, a to hlavne vďaka tomu, že sme do nich pridali zemiak. Dochutiť a ozdobiť sa dajú rôzne, napríklad ako v mojom prípade bielkovou penou alebo len samotným džemom. Možno postačí aj len cukor, ale napríklad moja mama zvykne dávať jahodový džem a na to ešte šľahačku.

Veľmi by ma potešilo, keby ste tento recept vyskúšali a napísali mi, ako sa vám darilo.

Viera Ližičárová, 2. 2. 2020, minútáž: 04:45 min.

(Zdroj: [https://www.youtube.com/watch?v=kOf\\_6hRDHCK](https://www.youtube.com/watch?v=kOf_6hRDHCK))

<sup>1</sup> hovorový výraz, štandardne: *pomúčiť*

<sup>2</sup> štandardne: *maslový krém*

<sup>3</sup> správne: *zvyšok*