

Bretaňský koláč far

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vajec 250?g jemného krupicového cukru (například Korunní cukr na pečení) 1 balíček vanilinového cukru 250?g polohrubé mouky 130?g slané masla (třeba Président) či běžné maslo + lžičku soli 1 litr plnotučného mléka 2 lžíce tmavého rumu 120?g vypeckovaných sušených švestek

Postup

1. Do mísy rozklepněte vejce Do velké, nejlépe kovové mísy rozklepněte všech šest vajec. Přisypávejte krupicový a vanilinový cukr a přitom stále prošlehávejte metlou. Nakonec šlehejte ručně nebo elektrickým šlehačem pět až deset minut, až směs zesvětlá a zpění se.
2. Uvařte mléko. V širokém kastrolu svařte mléko, po částech do něj vmíchávejte kousky másla. Asi 5?g másla si ponechte na vymazání formy. V okamžiku, kdy je všechno rozpuštěné a na povrchu se tvoří bubliny (Dewi jim česko-bretonsky říká ‚bubly‘), kastrol sejměte z ohně a přilijte rum.
3. Spojte mléko s vejci. Směs mírně vychladlého mléka s rozpuštěným máslem a rumem pomalu přilévejte tenkým pramínkem k vejcům s cukrem. Ještě alespoň tři minuty prošlehávejte.
4. Na řadě je mouka. Do mísy s tekutou směsí vajec, -cukru, rumu, mléka a másla začněte po malých částech přidávat mouku. Po celou dobu ji do těsta zapracovávejte metlou. Výsledkem by měla být hutná, ale ještě tekoucí hmota.
5. Provzdušněte těsto. Zpracovávejte těsto ještě dalších pět minut metlou. Můžete použít i vařečku, ale metla ho provzdušní přece jenom nejlépe. Postupně zapracujte veškerou mouku, i tu, která se stačila přichytit na okrajích mísy. Pak nechte těsto pět minut odpočívat.
6. Připravte zapékací mísu. Zapékací mísu, nejlépe kameninovou o rozměrech asi 25?x?35?cm štědře vymazejte máslem; nezapomeňte na rohy a ‚postranice‘. Dewi do toho šel vlastními prsty – důležité je opravdu vymáznout každý kout.
7. Strategická pozice. Troubu zapněte na 200?°C, horko-vzdušnou na 180?°C. Švestky rovnoměrně rozložte po dně formy. Ujistěte se přitom, že jsou všechny skutečně vypeckované. Pokud jsou dobře balené, zůstanou sušené švestky vláčné. (Nemáte-li jistotu, namočte je asi hodinu před pečením do vlažné vody nebo čaje.)
8. Rallye mezi švestkami. Těstem zalijte prostor mezi švestkami a pak pomalu dolévejte zbytek, aby se moc nerozházely. Skončete zhruba centimetr pod okrajem.

9. Upečte koláč. Formu s těstem vložte do trouby a koláč pečte 70 až 80 minut. V polovině pečení teplotu asi o 20 stupňů snižte. Po upečení ponechte far ještě pět minut ve vypnuté troubě, pak ho vyjměte a nechte vychladnout. Hotový far má zlatohnědou barvu a vypadá krásně „domácky“. Podává se nakrájený na řezy.

Poznámka

Vláčný koláč skrývající sušené švestky je prý předchůdcem anglického pudinku: šťavnatý, mlékem a vanilkou vonící vnitřek ho rozhodně připomíná víc než buchtu, které se zase blíží vzhledem. Když se far v rozích mírně připeče, vůbec nic se nestane – jen chu