

# Nejnovější výkřik módy: Dort s fotografií

Do povědomí mnohých se Kravaře na Opavsku zapsaly tím, že odtud pochází jedna z našich miss a také je zde vyhlášena cukrárna paní Jařabové. Pokud sem někdy zajdete na kávu se zákuskem, možná vás ve skleněných vitrínách zaujme velkolepá přehlídka dortů ozdobených fotografiemi. „Ty ale nejsou jedlé?“ ptají se většinou nesměle nově příchozí. A potom tiše žasnou, když jim obsluha sdělí, že jsou z papíru, který je opravdu určený k jídlu. Dorty s jedlými fotografiemi jsou dnes hit!

Zajímá vás, jak se taková fotografie rodí? „V první řadě je k tomu zapotřebí stroj, který se v mnohém podobá klasické kancelářské kopírce,“ směje se Ludmila Jařabová. „Pouze se do něj místo klasického papíru vkládají jedlé listy a také použité barvy jsou k jídlu. Je to ovšem poměrně drahá věc, takže

jsem dlouho zvažovala, zda se ho vyplatí pořídit. Na jedné gastronomické výstavě ho před časem předvedla brněnská společnost CS Gostol, nabízející všemožné potřeby pro cukráře. Opravdu mě zaujal, jako každého, kdo kolem prošel. A když jsem ho pak zahlédla ještě na dalších veletrzích, nedalo mi to a koupila jsem



ho. To jsem ale netušila, co všechno s jeho provozem souvisí. Především musíte mít v ruce kvalitní předlohu, tedy fotografii, což činí spouště lidí značné potíže,“ konstatuje L. Jařabová. „A také zpravidla chtějí původní předlohu vrátit, což činí zase problémy nám,“ směje se. „Ale i takové mouchy se nám už podařilo vychytať“

Ludmila Jařabová s dcerou Hanou. O chod cukrárny se starají rovným dílem a jejich výtvoři budí velkou pozornost. Na snímku s dvojicí svatebních dortů ve tvaru pohorek O jedlé fotografie je dnes skutečně veliký zájem. Zaujímou především děti a také starší lidi, pro které má tato nová technologie nádech čehosi pohádkového. Jinak

## Piškotové těsto L. Jařabové

10 vajec, 300 g pískového cukru, 300 g hladké mouky (speciál), špetka prášku do pečiva, 3 lžičky vody, 3 lžičky oleje

Nejprve ušlehejte bílky s větší polovinou cukru (přidávejte ho do směsi postupně). Žloutky šlehejte zvlášť se zbylým cukrem a vodou. Našlehanou bílkovou pěnu zlehka vmíchejte do žloutkové hmoty, zamíchejte rovněž přesátou mouku s práškem do pečiva a nakonec přidejte olej. Hmotu pečlivě urovnejte v tukem vytřené a moukou vysypané formě a pečte při 180 °C asi 40 minut.

se vyplatí vědět, že obrázek na jedlém papíře je citlivý na další zacházení a zpracování. „Hlavně se ho nesmíte nikdy dotknout mokřým rukama,“ varuje Ludmila Jařabová. „Okamžitě by se zkroutil a znehodnotil. Rychlé pak musí být i další zpracování a umístění fotografie na dort. Pro tento účel se ale musí nejprve z jedné strany a pak i z druhé potřít speciálním fixačním gelem (Modacor gel), jenž zároveň slouží jako jedlé lepidlo a navíc obrázku dodá pěný lesk. Na dortu samotném pak můžete fotografii dozdobit barevnými květy a jinými dekoracemi z mandlové hmoty. Barevnost použitého marcipánu se samozřejmě vyplatí přizpůsobit barvám na fotografii a také samotnému dortu.“

## Bezva finta

Poměrně často si zákazníci nechávají vyrobit u cukrářů, kteří disponují kopírovacím strojem na jedlé fotografie, snímky svých blízkých, aby si je vzápětí mohli zapracovat do dortu vyráběného podomácku. Zde je ovšem třeba vědět, že na dobrou reprodukci s sebou musíte přinést do cukrárny, kde disponují touto speciální kopírkou, kvalitní fotografii, kde není příliš rušivé pozadí. Běžná fotka z pasu nebo občanského průkazu se sice také nechá použít, avšak mnohonásobným zvětšováním se kvalita výsledného obrázku zhorší. Než si tedy necháte vyrobit jedlý obrázek, zajistěte si opravdu kvalitní předlohu!

## Štrapec nesmí chybět



**A** Na knize či chcete-li fotoalbu nesmí chybět kroucená barevná šňůra se štrapecem na konci



**B** Šňůru stočíte z bílé a barevné marcipánové nudle. Trásně protlačte lisem na česnek



**C** Ze svazčku trásní z lisu vytvarujete malý štrapec, který ovážete oranžovou nitkou



**D** Štrapec připojte k připravené šňůře a celou ji položte podél hřbetu sladkého fotoalba

## Máslový krém s pudinkem

600 ml mléka, 60 g vanilkového pudinku, 180 g cukru, 2 žloutky, 2 kostky másla, mleté ořechy, rum, kakao či vaječný koňak na dochucení

Z mléka, cukru, žloutků a pudinku svaňte základní krém. Vlažný vyšlehejte, přidejte změkklé máslo, znovu vyšlehejte a ochutíte, případně přidejte ořechy nebo kakao.



## Marcipánová hmota

500 g sušeného mléka, 700 g moučkového cukru, 150 ml vody, mandlové aroma podle chuti, potravinářské barvy podle potřeby

Všechny ingredience spojte do podoby hladkého těsta. Hmotu se vyplatí zadělávat den dopředu, poté ji zabalte do mikroténu a uložte v chladu. Druhý den bude po rozhnětení pěkně vláčná.



**1** Základ sladké knihy tvoří obdélníkový oříškový piškot. Dvakrát ho po vychladnutí prokrojte



**2** Připravte si máslový krém (viz recept) a podle chuti přimíchejte jemně mleté oříšky



**3** Jednotlivé pláty prokrojeného korpusu potřete připraveným oříškovým krémem



**4** Nyní jednu delší hranu korpusu nožem seřízněte a zakulatěte. Vytvoříte tak iluzi hřbetu



**5** Boky celého dortu potřete v další fázi zbytkem krému. Dobře se nanáší širokou stěrkou



**6** Krémem potřete i vrch. Boky vzápětí posypte na plátky nasekanými a opraženými mandlemi



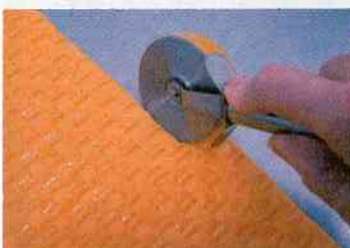
**7** Připravenou jedlou fotografii položte na rovnou podložku a jednou stranu natřete fixačním gelem



**8** Obrázek pak rychle otočte a gelem natřete také druhou stranu. Použijte dlouhé hladítko



**9** Potřenou fotografii pak rychle přeneste na povrch dortu a umístěte ji na konečné místo



**11** Z takto upravené marcipánové hmoty odkrojíte plát na šířku hřbetu sladké knihy



**12** Marcipánový plát přiložte na oblý hřbet dortu, který jste potřeli máslovým krémem



**13** Komoutkem s úzkou špičkou naneste na spodní a horní okraj knihy jemnou krémovou krajku



**14** Samotnou hranu a rohy vzápětí začistěte širšími vlnkami nanášenými běžnou zdobíčkou



**15** Nakonec přidejte barevné marcipánové květy a nezapomeňte také na kroucenou šňůru