



Rakytníkový "Punč" zdobený sušenou švestkou

1 porce

Suroviny: rakytníkový sirup, domácí zázvorový sirup, Tatranský čaj 52%, voda neperlivá

Postup:

1. Připravíme si "Džezvu/kastrůlek" a odměrku
2. Do džezvy nalijeme
 - A) 0,04 dcl Rakytníkový sirup
 - B) 0,02 dcl zázvorový sirup
 - C) 0,04 dcl tatranský čaj
 - D) 0,1 dcl voda neperlivá
3. Vezmeme Džezvu s tekutinou a pomocí trysky s párou od kávovaru svaříme obsah Džezvy. Pokud nemáte k dispozici kávovar s tryskou nahradte - svařte v kastrůlku na plotně za stálého míchání. Ovšem nesmíme dosáhnout bodu varu, abychom zachovali veškeré dostupné vitamíny.
4. Rakytníkový punč servírujeme do skleněného šálku a ozdobíme sušenou švestkou.

Rakytníkový sirup dodá nápoji dostatek vitamínů a sladkost, tudíž není třeba podávat s medem nebo cukrem.

Domácí Zázvorový sirup dodá v nápoji zimní atmosféru a lehce zapálí v krku. Zázvorový sirup lze nahradit silným výluhem ze zázvoru (plátky zázvoru svaříme v minimálním obsahu vodu, necháme chvíli vylouhovat).

Tatranský čaj 52% dodá nápoji nejen alkohol, ale krásně provoní a dodá plnou chuť ovoce. Pokud nechcete kupovat nebo nemáte doma Tatranský čaj, lze jej nahradit jakýmkoliv ovocným destilátem.

Rakytňíkový cheesecake se sušenými jablky

12 porcí

Suroviny:

100 g másla, 150 g Bebe sušenky, 50 g kešu ořechy, 900g Mascarpone, 300g cukr krupice, 2ks vajec, 1ks vanilkový lusk, 100ml rakytňíkový sirup, na ozdobu: sušená jablka a pečený čaj z rakytňíku

Postup:

Bebe sušenky a kešu ořechy rozmixujeme v mixéru na jemnou hmotu. Vysypeme do mísy a přidáme změkklé máslo a vše promícháme. Připravenou hmotu vložíme do dortové formy vystlanou pečícím papírem. Hmotu rozprostřeme po celé ploše formy a dáme péct do trouby na 180° cca 7 minut.

Upečenou hmotu dáme vychladnout. Mezitím vyšleháme vejce s cukrem, přidáme mascarpone, rakytňíkový sirup a semínka z vanilkového lusu*. Vše promícháme. Vymíchanou směs nalijeme na upečenou hmotu/korpus, rozetřeme a dáme péct na 180° cca 1 hodinu. Upečený dort necháme vychladnout a vychlazený nakrájíme a zdobíme sušenými jablky a plody rakytňíku z pečeného čaje.

* Semínka z lusu získáme tak, že lusk podélně rozpůlíme a nožem seškrábneme semínka.