

Citronovo-makové palačinky

Ingredience pro třetinu tuctu porce:

Na těsto:

$\left(\frac{3}{4} - \frac{5}{12} + \frac{2}{3}\right)$ plod plazů, ptáků a vejcorodých savců

(3.7 - 4.5) lžíce moučkového sacharózy

(9.6 - 45:9 - 6.8 -) lžíce z rostlin z čeledi hvězdnicovitých, jejichž známé vyobrazování maloval Vincent van Gogh oleje

$\left(\frac{5}{12} - \frac{1}{6}\right)$ lžičky NaCl

0,0002 m³ (.....ml) produktu mléčných žláz samic savců během laktace

100 000 mg (.....g) opak hrubé mouky

$\frac{21}{14}$ nástroje sloužícího k nabírání potravy z jídelní nádoby a jejímu podávání do úst máku

slupka z šesti dvanáctin (.....) citronu

K podávání:

$\frac{1}{4}$ kg (..... g) čerstvých strawberries

moučkový cukr

15 dkg (..... g) řeckého kysaného mléčného výrobku

Postup:

Step one: Z vejce, cukru, oleje, soli, mléka a mouky vypracujte hladké těsto, vmíchejte mák a citronovou kůru a nechte alespoň 3600 sekund (..... h) odležet.

K(12měsíců) 2: $\left(\frac{1}{8} + \frac{9}{24}\right)$ jahod a asi (7.8 -9.6) lžíce cukru povařte do zhoustnutí, během vaření rozmačkejte vidličkou. Zbylé jahody pokrájte na dvě osminy. Z těsta pečte nasucho tenké palačinky, které podávejte s jogurtem a povařenými i čerstvými jahodami.

Poznámka: Palačinky budou dobré i s marmeládou nebo nutellou.



Torta tenerina

Ingredience pro patnáctinu kopy porce:

0,0001 tun (.....g) butter

0,002 metrických centů (..... g) hořké tajné vášně vaší fyzikářky

0,06 kg (..... g) cocoa

150 000 mg (..... g) sugar

(21:7) lžíce milk

(5.3 – 2.6) vejce

množství koření, které chytne palec a ukazováčkem soli

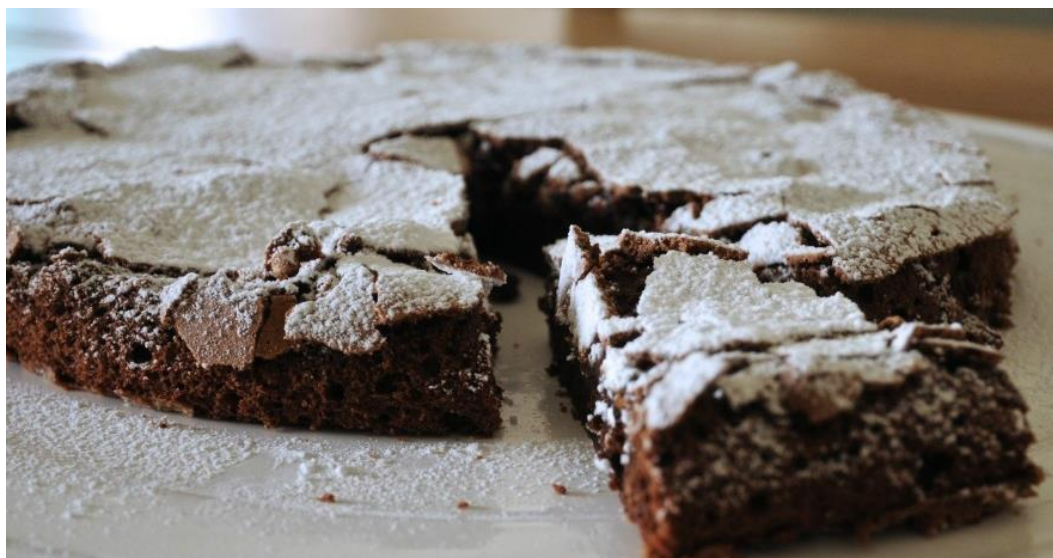
powdered sugar

Trocha historie:

Tenhle dezert se peklo pro královnu. Když král Viktor Emanuel III. jezdil se svou chotí na prázdniny do městečka Ferraro, napadlo místního cukráře připravit nadýchaný dort pro mlsný královnin jazýček. Dneska je to historie, ale měkoučký dort se peče dál!

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. Přidáme studené máslo a promícháme. Žloutky vyšleháme s cukrem a přidáme do nich rozpuštěnou čokoládu, (24:8) lžíce teplého mléka a kakao. Nakonec vmícháme vyšlehané bílky. Těsto vlijeme do máslem vymazané formy a pečeme v předehřáté troubě na (36.5)° asi 1800 sekund (..... min). Při servírování zasypeme dort moučkovým cukrem.



Otázka:

Proč se čokoláda rozpouští ve vodní lázni a nenechá se rovnou vařit v hrnci?