

Na víkend

Grand Restaurant Festival



Láska prochází žaludkem

Přesvědčit se o tom můžete v 83 TOP restauracích z Maurerova výběru Grand Restaurant po celé republice, v nichž právě probíhá **Grand Restaurant Festival**.

Tady je z něj malá ochutnávka. Připravila MARIE HOLOBRÁDKOVÁ Foto ALENA HRBKOVÁ



✦ Biscotti či cantuccini jsou italské sušenky, které můžete koupit, ale v Casa De Carli si je pečou sami!



Zabaglione s marsalou

PŘÍPRAVA 10 MINUT + CHLADNUTÍ

■ PRO 4 OSOBY ■ **VELMI SNADNÉ** ✕

Zabaglione označuje žloutkovou vinnou pěnu, Francouzi používají název sabajon.

160g krystalového cukru + 5g mleté kávy

4 žloutky

100g krupicového cukru

100ml vína marsala

**italské sušenky biscotti (viz Něco navíc)
nebo cantuccini k podávání**

■ Troubu předehřejte na 200°C. Na dekoraci smíchejte cukr s kávou, rozložte na silikonovou podložku či pečicí papír a pečte 30 minut. Po vychladnutí směs rozmixujte

na jemný prášek, chcete-li. My jsme však zabaglione ozdobili tvary v celku.

■ Nad horkou vodní lázní šlehejte žloutky, cukr a víno do husté, nadýchané pěny. Přesuňte ji do skleniček na martini, posypte cukrem s kávou a doplňte sušenkou.

■ **NĚCO NAVÍC** Na domácí biscotti: v troubě opečte 25 g vlašských ořechů (asi 6 minut) a nechte je vychladnout. Rozmixujte je s 25 g krupicového cukru na prášek. Našlehejte 4-5 žloutků, 2 bílky a 100 g krupicového cukru. Postupně přidávejte 125 g mouky, rozmixované ořechy, špetku skořice a soli. Vložte směs do sáčku se zdobící trubičkou a vytvořte na plech vyložený pečicím papírem libovolné tvary. Pečte 10 minut na 170°C.

Matteo De Carli majitel a šéfkuchař restaurace Casa De Carli

Zkušenosti sbíral od rodné Itálie po nejlepší restaurační kuchyně v Dubaji či New Yorku. Teprve v Praze si však spolu s partnerkou Lenkou Hermanovou založil vlastní restauraci, která si brzy vysloužila pověst pravé Itálie uprostřed Prahy. V rámci festivalového menu v ní můžete ještě ochutnat: domácí čokoládové tagliatelle se sýrovou omáčkou a parmazánovou krustou s ořechy a dušené hovězí s vínem nebbiolo a polentou.

KONTAKT Casa De Carli,
Věžeňská 5, 110 00 Praha 1,
tel. 224 816 688, www.casadecarli.cz