

Dneska se pustíme do koláčů. Uděláme si hned tři, protože máme hlad a chuť na sladké. Bude to jako vždycky hodně levné a jednoduché, a hlavně to bude mňamka, takže klidně pozvěte sousedy, rodiče, bráchu nebo ségru s rodinou, uvidíte, že vám s tím urvou ruce.

První koláč bude marmitový. Marmit je taková drožděná pomazánka anglická, mně to teda moc nechutná, ale dávám to tam, protože prostě pak to má takovou zajímavou jako barvu. Takže začneme takovým tím základem, takovým hodně moučným světlým těstem s trochou borůvek, ale někdy tam dávám třeba i já nevím maliny, ale to jen k večeru, anebo tam můžete zkusit dát třeba malinko kakaa, když je venku škaredě, anebo v zimě i nic, ale to by zas trochu splývalo, takže jestli máte ty borůvky, tak ty. No, tak trošku tohohle, ale někdo, já vím, já teda ne, ale někdo prostě má spíš rád ty přesné váhy a recepty, že, to v třeba Americe tam mají všechno na ty hrnky, tak to my ne, tak tam dejte třeba já nevím tři sta padesát gramů tohohle základu a hned na to přidáte dvacet gramů šlehačky a pak to přijde. Pak je potřeba tam opatrně dát ten marmite, řekněme nachystejte si ho třeba dvě stě čtyřicet gramů a rozpuťte si to přesně na poloviny a jednu polovinu tam dejte, a hned potom pozor dvacet gramů cukru, ale řepného rafinovaného, protože třtinový by to mohl zkazit, a pak tu druhou půlku. Ale jestli jste nesehnali marmite, tak tam klidně místo toho dejte lékořici. A když nemáte lékořici, tak třeba mletý mák a je to. Pak zas dvacet gramů šlehačky, a nakonec to základové těsto, tak nějak ho dejte stejně jako předtím, dejte to jen tak ohřát do trouby na chvilku a máte první koláč hotový!

A teď druhý, tomu já říkám osobně ovocný koláč, což je podle mě hrozně fajn název, protože se tam do něj dává ovoce. Jenomže jaké ovoce? No nějaké, které se vám zdá, třeba jahody nebo rybíz, ono to nevypadá špatně, ale když tam dáte švestky nebo já nevím ostružiny, tak to asi taky bude v pohodě, to jsem spíš nezkoušel. A pak tam potřebujete to těsto zase základové, ale tentokrát si uděláme smetanový základ. A když nemáte smetanu, tak tam dejte mlíko. A když nemáte ani mlíko, tak tam můžete dát vodu a jenom to s moukou takhle trochu prošprncněte a je to. Takže si nachystáme, co já vím, osm set osmdesát třeba gramů, což je osmdesát osm deka, teda jestli se vám to bude líp pamatovat, takže a teď pozor, protože ono to zas tak jednoduché není: to si rozdělte na čtvrtky a teď vezměte jednu tu čtvrtku a tu si ještě rozpuťte, jestli to pude. A začněte touhle půlkou čtvrtky, nebo jak by řekl můj kamarád matematik tou, osminkou asi, a hned na to dejte ten jeden díl toho ovoce. Jenomže jaký díl, že jo, to jsem neřek', tak prostě dejte třicet gramů a hned na to těsto zase a další třicítka ovoce a zase čtvrtku těsta a ještě jednou, a ovoce, a pak nám vlastně zbude už jenom ta rozpůlená čtvrtka, teda její druhá půlka, ta osmina taková, tak ji tam prostě vrazíme a šup s tím zase do trouby a je hotovo!

No a do třetice všeho dobrého i zlého, jak se říká, ale u nás spíš dobrého snad, doufám, tak tenhle koláč je kyselý koláč, to jsem si nevymyslel, to opravdu existuje, tak tam je ta limetka, ale taky jsou tam švestky, které já mám hrozně rád, právě že jsou takové kyselkavé, ale můžou tam zase být třeba borůvky nebo hrozny Frankovky třeba nebo já nevím, ale zase maliny nebo jahody tam spíš nepatří. Takže si nachystáme šest set gramů toho základu jako na ten první koláč, a půlku tam dáme. Pak je na řadě ta limetka, tak tu máme nachystanou dvakrát po sedmi dekách, tak tam jednou těch sedm dáme a pak už tam dáme ty švestky. Dvě stě šedesát gramů třeba? No, a pak zbytek limetky, zbytek těsta a je to. Nakonec, až je to upečené, tak doporučuju ten spodek, který je takový teď krásně vybarvený, tak ozdobit třeba jenom takovou vlnkou šlehačky, nebo několika, aby to bylo hezčí a líp poznat, na co se mají těšit ti strávníci.