Bílkový biskupský chlebíček

https://varimesmarcelou.cz/bilkovy-biskupsky-chlebicek

Bílkový biskupský chlebíček většinou peču před Vánocemi. Má to svoji logiku. Z přípravy a pečení vánočního cukroví vždy zbudou bílky, a co s nimi? No přece výborný biskupský chlebíček, který báječně voní a skvěle chutná.

Při přípravě biskupského chlebíčku jsem myslela na cholesterol, proto jsem nepřidávala žádný tuk.

Kdykoli biskupský chlebíček peču, vzpomenu si na paní Drahomilu, svoji starší kolegyni. Ta ve svých 16 letech nastoupila do klášterní školy ve Štěkni (poblíž Strakonic). Tam se dívky z majetnějších rodin (platilo se tam školné) vzdělávaly a byly připravovány na svůj další život. Něco jako americké Wellesley College.

Paní Drahomila říkala, že strava řádových sester (i žákyní) byla jednoduchá, racionální. Zkrátka, že nestála za nic. ALE, když přijel pan biskup na inspekční návštěvu, byly vždycky řízky.

Tudíž i náš biskupský chlebíček musí být vylepšen čokoládou, rozinkami namočenými v rumu, kandovaným ovocem a mandličkami, aby panu biskupovi chutnalo. Také jsem myslela na cholesterol pana biskupa, a proto jsem nepřidávala žádný tuk.

Na přípravu bílkového biskupského chlebíčku budeme potřebovat

Na těsto

- 5 bílků
- 150 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 175 g polohrubé mouky
- 5 g prášku do pečiva

Na vylepšení biskupského chlebíčku

- 50 g rozinek namočených ve 2 polévkových lžících rumu (větší kusy překrojíme)
- 50 g kandovaného ovoce jemně nakrájeného
- 50 g nasekaných loupaných mandlí
- 50 g kousků hořké čokolády

Na bílkovou polevu

- 1 bílek
- 150 g moučkového cukru
- 1 polévkovou lžíci citronové šťávy (čerstvé)

Dále budeme potřebovat

- Formu na chlebíček o rozměrech d29 cm x š11 cm x v7 cm
- Dva pruhy papíru na pečení 15 cm x 40 cm

- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy

Elektrický ruční šlehač

Doba pečení v troubě: na 190 °C 15 minut, pak teplotu snížíme na 170 °C a dopékáme 25 minut

Postup přípravy bílkového biskupského chlebíčku

Nejprve si připravíme formu. Důkladně ji celou vymažeme tukem. Na dno a delší boční strany formy položíme vedle sebe dva pruhy papíru na pečení tak, aby se uprostřed malinko překrývaly. Jejich pomocí upečený chlebíček lehce a snadno vyjmeme z formy. Na tuk se papír krásně přilepí, prsty ho uhladíme. Papír opětovně potřeme tukem a celou formu vysypeme hrubou moukou.



Troubu zapneme na 190 °C a necháme ji zahřát.

Bílkový biskupský chlebíček je nebezpečná konkurence vánoční štoly.

Mouku smícháme s práškem do pečiva a promícháme. Moučkový cukr smícháme s vanilkovým. Do mísy na zadělávání těsta nalijeme bílky a ručním elektrickým šlehačem vyšleháme tuhý sníh.

Do ušlehaného sněhu (šlehač nevypínáme), po lžících, přidáváme směs cukrů, až všechen zapracujeme. Nyní zapracujeme směs mouky a prášku do pečiva. Opět postupně, po lžících. Vznikne nám krásné hladké a lesklé polotuhé těsto. Až nyní elektrický šlehač vypneme a dáme stranou.

Do ruky si nyní vezmeme stěrku a tou také postupně do těsta zapracujeme rozinky i se zbytkem rumu, kandované ovoce, nasekané mandle a kousky čokolády.

Těsto přelijeme do připravené formy. Aby se mi při přelévání těsta nepletly do cesty konce papíru na pečení, přichytila jsem je kancelářskými klipy k okraji formy. Povrch těsta stěrkou urovnáme a formu vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C.

Na 190 °C pečeme 15 minut, pak teplotu snížíme na 170 °C a dopékáme 25 minut. V druhé polovině pečení jsem těsto zakryla alobalem. Je dobré se do trouby občas mrknout na průběh pečení a po uplynutí stanovené doby zkontrolovat propečení špejlí.

Formu s upečeným biskupským chlebíčkem položíme na mřížku a necháme téměř vychladnout. Pak chlebíček z formy vyjmeme pomocí pruhů papíru na pečení a necháme úplně vychladnout.

Chlebíček je hotov. Můžeme ho pocukrovat nebo polít čokoládovou polevou. Já před čokoládovou polevou dávám přednost polevě rumové v průběhu roku nebo bílkové před Vánocemi.



Bílková poleva

Na bílkovou polevu si do misky odvážíme 150 g moučkového cukru a přidáme 1 bílek. Lžičkou obě suroviny spojíme dohromady. Nyní vezmeme do ruky elektrický šlehač a hmotu šleháme asi 2 minuty. Poleva zbělá a začne mírně houstnout. Přidáme ještě 1 polévkovou lžíci čerstvé citronové šťávy a asi 30 sekund ještě šleháme.

Polevu naneseme na chlebíček pomocí cukrářské karty, uhladíme (případné nerovnosti se sami rozplynou ve zcela hladký povrch). Poleva spolehlivě zaschne, jen jí musíme dopřát pár hodin času, třeba do rána. Zabalený chlebíček do alobalu či potravinářské folie vydrží v chladu i pár týdnů.



Bílkový biskupský chlebíček je nebezpečná konkurence vánoční štoly.