

E-mail  
@email  
Galerie















Popis

Pan František Dlask, majitel cukrárny Café Dlask ve Varnsdorfu, získal certifikát pro skupinu cukrářských výrobků:

## **BORŮVKOVÝ ŘEZ**

Jemný piškot pokrytý jogurtovo smetanovým krémem je korunován temně fialovým ovocem, které stojí za jeho čím dál větší oblibou. Tenhle hit cukrárny Dlask je totiž připravován výhradně z vybraných plodů borůvek sbíraných ručně v okolních lesích – a lesy kolem Varnsdorfu jsou skvělými borůvkami opravdu proslulé.

## **DORT TETY ALENKY**

Andělsky dobrý dort je, dalo by se říci, superregionální. Jednak je připraven z místních ingrediencí a potom, jde o starý rodinný recept. Dort je ze sněhového pečiva a šlehačky a jeho tajemství je v době, po kterou se nechává uležet. Výsledkem je jedinečná, lehce karamelová, báječná chuť. Cukrář František Dlask získal recept od své tety Alenky, ta ho zase zdědila po své mamince... a historie dortu dost možná sahá ještě daleko hlouběji do historie.

## **VĚTRNÍK**

Úplně novým členem rodiny certifikovaných regionálních produktů rodinné cukrárny Dlask je větrník. Ti, kteří do cukrárny Dlask už nějaký ten čas chodí, dobře vědí, že jde o svého druhu klenot ve šperkovníci zdejších dezertů. Dlaskův větrník je dlouholetým hitem a není málo těch, kteří tvrdí, že lepší se nedá koupit nikde v zemi. Čím to je? František Dlask je totiž cukrářský badatel, který je schopen donekonečna pátrat po té správné technologii a raději prodělá, než by předložil zákazníkům něco, co jemu samotnému nechutná, s čím není absolutně spokojený. A tak i větrník tu vzniká podle jeho vlastní receptury. Odpalované těsto vychází z jednoho starého francouzského receptu a je zadělávané mlékem a máslem. Upečený korpus je pak plněn jednak žloutkovou šlehačkou s crème pâtissière, tedy vanilkovým pudinkem s rumem a šlehačkou a na vrch karamelovou šlehačkou. Než je pak na našlehanou kupu přiložen horní díl, je celá čepice potažena karamelovým fondánem. Na ničem se nešetří, takže chuť je jednoznačná a „přesně ta správná“.

**[Café Dlask](#) - OÁZA U RYBNÍČKU**



V samém středu Varnsdorfu v klidu můžete posedět na letní terase s uklidňujícím pohledem na idylické rybníček, anebo se usadit uvnitř cukrárny, která vám nabídne vynikající zmrzliny vlastní výroby z poctivých surovin. Vybrat si můžete z široké nabídky české cukrářské klasiky nebo si dopřát sladké speciality z celého světa – od kanadského **carrot cake**, přes irský **stout cake** z černého piva po americký **pekanový pie**, nebo sametové italské **tiramisu**, či dokonce v Česku v podstatě neznámé argentinské **alfajores s dulce de leche**.

Telefon

+420 412 398 350

Adresa

Legií 2185

Město

Varnsdorf

PSČ

407 47

Země

[Česká republika](#)

Výrobce

[Café Dlask](#)

Kategorie

[Výrobek](#)

Kdy?

[Jaro](#)

[Léto](#)

[Podzim](#)

[Zima](#)

Pro koho?

[Skupiny](#)

[Páry](#)

[Rodiny](#)