Fialový jam bez záměny

Ube je jam Dioscorea alata

Má škrobnatou strukturu, jemně oříškovou a vanilkovou linku. Není to taro ani fialový batát; barva samotná proto nestačí k určení suroviny.

Ube

Fialový jam. Výrazná fialová dužina, škrobnatá textura a jemně zemitá, oříšková až vanilková chuť.

Taro

Jiný druh hlízy. Dužina bývá bílá nebo světlá s fialovými tečkami a chuť je méně sladká.

Fialový batát

Sladký brambor. Bývá sladší a vodnatější; v receptu může fungovat, ale nevytvoří stejnou chuť.

Jakou formu zvolit

- **Čerstvé nebo mražené ube**

  Nejlepší pro domácí halaya a recepty, kde má být chuť hlízy hlavní. Vždy jej důkladně tepelně upravte.
- **Ube džem**

  Hotová slazená forma pro náplně, tousty, palačinky, poháry a rychlé dochucení krému.
- **Prášek nebo extrakt**

  Prášek přináší sušinu a mírnější chuť; extrakt obvykle hlavně vůni a barvu. Dávkujte podle etikety.

Rychlé pravidlo

Pro autentickou chuť volte ube nebo ube džem. Taro a fialový batát mohou obarvit dezert podobně, ale chuť i textura budou jiné.

Pouze pro osobní nekomerční použití - tasteofasia.cz

Ube halaya krok za krokem

Suroviny

- 500 g vařeného a nastrouhaného ube
- 300 ml kokosového mléka
- 200 g slazeného kondenzovaného mléka
- 30 g másla nebo kokosového oleje
- špetka soli; cukr jen podle chuti

Postup

1 Připravte ube

Hlízu oloupejte v rukavicích, nakrájejte a uvařte do úplného změknutí. Sceďte a najemno nastrouhejte nebo rozmixujte.

2 Spojte základ

V široké pánvi promíchejte ube, kokosové a kondenzované mléko. Začněte na středním ohni a stále míchejte.

3 Redukujte

Jakmile směs houstne, ztlumte oheň. Mícháním stahujte hmotu ode dna i z rohů, aby se nepřipálila.

4 Dokončete tukem

Přidejte máslo nebo kokosový olej a sůl. Hotová halaya drží stopu po vařečce a odlepuje se od pánve.

5 Nechte zpevnit

Přeložte do lehce vymazané nádoby, uhlaďte povrch a nechte vychladnout. Po zchlazení dále zhoustne.

Kontrolní bod

Halaya nemá být řídká ani suchá. V horkém stavu má být hustá a lesklá; po vychlazení ještě zpevní.

Pouze pro osobní nekomerční použití - tasteofasia.cz