Dort s vanilkovou nálpní

Kategorie: Moučníky

Autor: avelebova

Suroviny

- **korpus**
- vejce 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- krupicový cukr 80 g
- hladká mouka 100 g
- tuk na vymyzání formy 1 ks
- hrubá mouka na vysypání 1 ks
- **náplň**
- smetana na šlehání 250 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- **dohotovení**
- meruňkový džem 100 g
- hroznové víno 150 g
- čiré dortové želé 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků.- Žloutky vyšleháme s vanilkovým cukrem do pěny. Z bílků a krupicového cukru připravíme tuhý sníh. Obě hmoty lehce spojíme a vmícháme mouku.
Těsto rezetřeme do formy, korpus pečeme při 160 asi 35 minut. Necháme vychladnout ve formě.
Korpus vodorovně rozkrojíme, spodní díl potřeme smetanou vyšlehanou s vanilkovým cukrem a přiklopíme vrchní díl. Korpus dámed o formy a potřeme džemem.
Hrozny rozpůlíme a vypeckujeme, rozložíme na džem a zalijeme želé, připravenýmdle návodu. Dáme

ztuhnout.