# Malinový dort

## Kategorie: Moučníky

## Autor: avelebova

## Suroviny

- vejce 5 ks
- krupicový cukr 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- hladká mouka 180 g
- olej 4 lžíce
- **náplň**
- smetana na šlehání 250 ml
- zakysaná smetana 500 g
- moučkový cukr 150 g
- maliny 300 g
- želatina 20 g
- **dohotovení**
- maliny na ozdobení 100 g
- čokoládové hobliny 50 g
- moučkový cukr na posypání 1 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

žloutky oddělíme od bílků. Z bílků a krupicového cukru vyšleháme pevný sníh. Žloutky vymícháme s vanilkovým cukrem do pěny. Obě hmoty spojíme, přidáme mouku a nakonec olej. Těsto naplníme do formy s průměrem 24 cm a pečeme na 160 asi 45 minut.
Korpus necháme vychladnout a poté rozkrojíme na 3 díly. Smetanu vyšleháme dotuha. Zakysanou smetanu s moučkovým cukrem také vyšleháme a přidáme šlehačku a maliny. Želatinu necháme ve

100ml studené vody nabobtnat, pak ji zahřejeme, rozpustíme a horkou vlijeme do připravené náplně a promícháme.
Když náplň začně tuhnout, rozetřeme třetinu na spodní díl korpusu. Zakryjeme druhým dílem a opět potřeme třetinou náplně. Navrch položíme třetí korpus a celý dort potřeme zbylou náplní.
Moučník uložíme do chladničky, ztuhlý zdobíme malinami a čokoládovými hoblinami. Před podáváním poprášíme moučkovým cukrem.