

Ořechový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

• Těsto:

- Hrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 4 ks
- Cukr moučkový 300 g
- Citron 1 ks
- Ořechy 100 g
- Voda 10 lžíce

• Ostatní:

- Mouka - na vysypání formy 1 hrst
- Tuk - na vymazání formy 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Citron důkladně omyjeme, osušíme a ostrouháme z něj kůru. Ořechy také nastrouháme. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Při dalším tření přidáváme po lžících vodu se lžící mouky. Do základu těsta přidáme citronovou kůru, ořechy, sníh ušlehaný z bílků a prášek do pečiva.

Dortovou formu vymažeme a vysypeme moukou. Rovnoměrně vlijeme ořechové těsto a dort pečeme velmi zvolna asi 45 minut. Upečený ořechový dortík necháme odpočinout do druhého dne.

Druhý den dort rozkrojíme a namažeme oblíbeným krémem nebo pařížskou šlehačkou. Po naplnění

dortu se boky natrou krémem a ozdobí oříšky. Ořechový dortík necháme ztuhnout a můžeme podávat.