

Dort s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **korpus**
- bílky 120 g
- kukuřičný škrob 0.5 lžíce
- cukr krystal 200 g
- vinný ocet 1 lžička
- **náplň**
- pudink zastudena 125 g
- voda 350 ml
- smetana na šlehání 150 ml
- **doplnění**
- hruška 3 ks
- broskve 1 ks
- maliny, rybíz 1 hrst
- dortové želé 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme bílky, škrob, cukr a vinný ocet. Vše vyšleháme na sníh a přendáme ho do cukrářského sáčku s hladkou hubičkou. Na plech s pečicím papírem položíme dortový ráfek a nastříkáme do něj sníh. Nejprve vytvoříme dno a pak okraje korpusu.

Korpus obřízneme nožem, strany uvolníme od ráfku a formu odstraníme. Pečeme na 130 asi 75 minut. Necháme vychladnout.

Pudinkový prášek nasypeme do misky, zalijeme vodou a prošleháme metlou. Smetanu vyšleháme na

pevnou šlehačku a promícháme s pudinkem. Krém dáme do sáčku a nastříkáme ozdobně na korpus. Všechno ovoce očistíme, hrušky nakrájíme na plátky a dort jimi ozdobíme. Přidáme i ostatní ovoce. Potřeme rozpuštěným želé a necháme ztuhnout.