

Broskvový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vejce 5 ks
- krupicový cukr 100 g
- piškoty 30 g
- lískové oříšky 80 g
- polohrubá mouka 80 g
- **náplň**
- mléko 100 ml
- škrobová moučka 10 g
- hořká čokoláda 80 g
- žloutek 3 ks
- máslo 120 g
- krupicový cukr 75 g
- broskve 200 g
- **dohotovení**
- čokoládová poleva 100 g
- lískové oříšky 30 g
- broskve 1 ks
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky ušleháme s polovinou cukru do pěny, z bílků a cukru ušleháme sníh, smícháme. Přidáme piškoty, strouhané oříšky a mouku.

Těsto nalijeme do dortové formy, pečeme na 160 asi 45 minut. Necháme vychladnout a vyklopíme, rozkrojíme na poloviny.

Mléko, škrob a čokoládu 2 minuty povaříme. Odstavíme, vmícháme žloutky, necháme zchladnout. Máslo ušleháme s cukrem, zašleháme čokoládovou směs.

Spodní díl potřeme krémem, pokryjeme kousky broskví, opět krémem a zakryjeme horním dílem. Ztuhlý dort potřeme krémem, přelijeme polevou a obalíme ve strouhaných oříscích. Zdobíme šlehačkou a broskvemi.