

Masrcipánový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- **Na krém**

- máslo 200 g
- moučkový cukr 150 g
- čokoládová poleva 1 balíček

- **Poleva**

- mandlová esence 3 kapka
- salko 1 plechovka
- olej 1 lžíce
- sušené plnotučné mléko 400 g

- **Na těsto**

- hladká mouka 300 g
- mléko 150 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 2 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- máslo 100 g
- moučkový cukr 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Upečeme si dvě kulaté piškotové těsta, jedno menší. Z mouky, prášku do pečiva, mléka, cukru, másla a vajec uděláme hladké těsto. Dáme do vymazané formy a dáme upéct první piškot. Pečeme na 180 °C. Po upečení necháme vychladnout a mezitím upečeme druhý piškot.

Vychladlý piškot 2x rozřízneme (podélně). Naplníme čokoládovým krémem a nakrájenými plátky jahod. Tak uděláme i druhý piškot. Nakonec uděláme marcipán ze sušeného mléka, salka, oleje, mandlové esence, vody a cukru. Vyválíme větší kulaté placky, aby byly i přes okraj těsta. Těsta potřeme zbylým krémem a přiložíme marcipánovou placku a uhladíme prsty namočenými ve vodě. Obě těsta po potažení dáme na sebe tak, že vrch většího potřeme krémem o velikosti toho menšího a přilepíme na sebe. Zdobíme krémem, do kterého můžeme přidat potravinářské barvivo.

Pokud nám zbude marcipán, uděláme si z něj třeba růžičky, zvířátka nebo jen vykrajujeme tvary.

Poznámka:

podle potřeby voda, moučkový cukr, jahody