

Karamelový dort III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Vejce 3 ks
- Krystalový cukr 120 g
- Hladká mouka 100 g
- Kakao 20 g
- Olej 1 lžíce
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Kondenzované mléko 1 ks
- Máslo 250 g
- Šlehačka 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Ztužovač šlehačky 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Čokoládové oříšky na ozdobení 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Korpus:

Vejce s cukrem vyšleháte do pěny a za stálého míchání přidáte 2 polévkové lžíce vody, olej a mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem do pečiva. Upečete ve vymaštěné a moukou vysypané

dortové formě.

Karamelový krém:

Kondenzované mléko uvaříte i s konzervou dvě hodiny ve vodě, necháte vychladnout, 3 polévkové lžíce mléka si odložíte stranou a zbytek zašleháte do změkklého másla. Důkladně promíchejte.

Šlehačkový krém:

Šlehačku s vanilinovým cukrem a ztužovačem vyšleháte.