

Dort kabelka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

• **Korpus:**

- vejce 6 ks
- hladká mouka 200 g
- cukr krystal 200 g
- kypřicí prášek 0.5 balíček

• **krém:**

- cukr moučka 240 g
- vejce 2 ks
- máslo 500 g
- rum 2 lžice

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve utřeme žloutky s cukrem. V mouce rozmícháme prášek do pečiva a ušleháme sníh z bílků. Potom střídavě zašleháme mouku a sníh. Piškot vylijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme asi 45 min. Mezitím si ve vodní lázni utřeme vajíčka s cukrem, po vychladnutí

zašleháme máslo a rum. Zchladlý korpus seřízneme do tvaru kabelky a naplníme ho krémem. Ucho vytvoříme z marcipánu a povrch dortu nazdobíme dle vlastní fantazie.