

Oříškový dort s pohanky (bezlepkový)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- cukr krupice 130 g
- lískové ořechy 80 g
- máslo 40 g
- kondenzované mléko 1 plechovka
- pohanková mouka 100 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- mletá skořice 1 lžička
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Den předem svaříme salko (uzavřenou plechovku zcela ponoříme do vody a vaříme asi 2 hodiny). Poté necháme vychladnout. Těsto: V míse vyšleháme vejce s cukrem, lehce vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a skořicí, 50g oříšků a nakonec rozpuštěné máslo. Dortovou formu vymažeme tukem, vysypeme moukou a nalijeme do ní těsto. Pečeme ho při 160°C asi 30 minut. Zbylé oříšky nasypeme na plech a ve vypnuté horké troubě je pak zlehka opražíme. Změklé máslo vyšleháme do pěny a postupně do něj zašleháme polovinu svařeného salka. Vychlálý korpus prokrojíme a spojíme krémem. Dort poteme po celém povrchu krémem a boky obalíme opraženými oříšky. Shora dort ozdobíme zbylým krémem a celými oříšky a případně přizdobíme snítkou máty.