

Velikonoční dort Míša

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Na těsto**

- cukr krupice 6 lžíce
- hladká mouka 5 lžíce
- kakao 3 lžíce
- olej 1.5 lžíce
- vejce 6 ks

- **Tvarohový krém**

- tvaroh 250 g
- mléko 150 g
- cukr moučka 2 lžíce

- **Na ozdobu**

- čokoládová poleva 1 balíček

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Žloutky oddělíme od bílků a vyšleháme je s cukrem, kakaem, olejem a moukou
2. Z bílků ušleháme tuhý sníh, ten vmícháme do připravené směsi
3. Těsto nalijeme do remosky vymazané tukem a vysypané moukou a upečeme
4. Částečně vychladlý korpus opatrně vyklopíme a necháme úplně vychladnout
5. Změklé máslo vyšleháme s cukrem, postupně přidáme tvaroh (v případě, že se nám krém nepodaří

- vyšlehat dohladka, stačí ho mírně zahřát a znovu vyšlehat) až vyšleháme hladký krém
6. Část krému si dáme bokem, zbytek rozetřeme po dortovém korpusu
7. Polevu rozežhřejeme dle návodu na obalu a pak jí ozdobíme povrch dortu
8. Pomocí zdobícího sáčku odloženým krémem vytvoříme na dortu krémová hnízda, do kterých umístíme barevná vajíčka
9. Celý dort necháme v lednici, nejlépe do druhého dne, ztuhnout.

Doporučení:

Samozřejmě, pokud korpus upečete v dortové formě v troubě, výsledek bude stejný.

Poznámka:

Na ozdobu - dražé bonbóny ve tvaru vajíček