

# Ořechový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 12

- práškový cukr 350 g
- vejce 6 ks
- vody 10 lžíce
- ořechy 150 g
- hrubá mouka 1.4 kg
- vanilkový cukr 1 balíček
- prášek do pečiva 1.2 balíček

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Cukr se žloutky třeme asi 1/2 hodiny. Za stálého tření přidáme studenou vodu a ještě dále třeme. Potom přidáme mleté ořechy, mouku, ve které jsme rozmíchali vanilkový cukr a prášek do pečiva. Nakonec zlehka zamícháme tuhý sníh z bílků. Dortovou formu vymastíme, vysypeme moukou, těsto do ní nalejeme a při mírném ohni pečeme ve vyhřáté troubě. Dort pečeme ve větší formě. Vychladlý plníme vařenou nádivkou a ozdobíme.