

Pusinkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- cukr krystal 3 lžíce
- cukr moučka 200 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- káva 5 lžíce
- listové těsto 1.2 balíček
- mléko 1.2 l
- polohrubá mouka 150 g
- hera 100 g
- vanilkový pudink 1 balíček
- vejce 9 ks
- voda 1.4 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do hrnce dáme vodu, kterou svaříme, osolíme ji, přidáme tuk, necháme ho rozpustit a za stálého míchání nasypeme všechnu mouku. Na mírném plameni stále mícháme, až se těsto přestane chytat vařečky i hrnce. Pak ještě chvíli mícháme mimo oheň. Do teplého těsta dáme postupně vejčka jedno po druhém a každé velmi dobře promícháme. Na pomoučněném vále vyválíme lístkové těsto do tvaru kruhu a dáme ho na vymaštěný plech. Vaječné těstíčko dáme do cukrářského sáčku se širší trubičkou a na lístkové těsto nastříkáme spirálu. Tak použijeme asi jednu polovinu těsta. Z druhé poloviny

vytvoříme na okraj plechu asi 20 pusinek. Obě těsta lehce pocukrujeme , vložíme do přehřáté trouby a pečeme asi půl hodiny, až je moučník zlatavý. Během pečení není dobré otvírat troubu a snižovat teplotu. Upečený moučník vyjmeme z trouby a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme krém tak, že mléko smícháme s cukrem a pudingovým práškem a uvaříme. Sejmeme ho z ohně, promícháme a do horkého vmícháme postupně všechny žloutky.

Hustým krémem naplníme všechny pusinky, které jsme si předem rozkrojili ostrým nožem a opět je spojíme. Zbýlý krém smícháme se sněhem ušlehaným ze tří bílků a trochy cukru. Tímto krémem ozdobíme dort, pusinky položíme okolo obvodu a přelijeme kávovou polevou. Celý dort necháme dobře vychladit a zdobíme ho šlehačkou.

Kávová poleva: 200 g moučkového cukru dáme do misky, přidáme 5 lžic horké černé kávy a mícháme tak dlouho, až poleva zhoustne.