

Zasklený malinový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- hera 200 g
- polohrubá mouka 160 g
- mléko 2 lžíce
- moučkový cukr 160 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- vejce 5 ks
- liskové ořechy 50 g

- **Náplň, zdobení**

- malinová marmeláda 200 g
- maliny 450 g
- čiré cukrářské želé 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Změklý tuk nakrájíme na menší kousky a utřeme s cukrem. Pak do něj postupně zašleháme vejce. Mouku prosejeme s práškem do pečiva a promícháme s mletými oříšky. Směs postupně vmícháme do vaječné hmoty. Nakonec přilijeme mléko a promísíme.

Dortovou formu (o průměru 26 cm) vymažeme Herou a vysypeme moukou. Nalijeme do ní těsto, vložíme do vyhřáté trouby a pečeme ho při 180 °C asi 30 minut.

Upečený korpus necháme ve formě vychladnout. Pak ho potřeme marmeládou a poklademe očištěnými malinami.

Podle návodu na obalu připravíme dortové želé a maliny jím přelijeme. Dort vložíme do chladničky a necháme ho dobře ztuhnout.