

Dortík "slunečnice"

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

• Těsto

- vejce 3 ks
- polohrubá mouka 100 g
- moučkový cukr 80 g
- prášek do pečiva 1.2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček

• Krém

- hera 120 g
- moučkový cukr 2 lžíce
- čokoláda na vaření 100 g

• Na ozdobu

- čokoládová poleva 100 g
- kiwi 2 plátek
- pražené mandlové lupínky 50 g
- pomeranče 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky vyšleháme s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Z bílků připravíme tuhý sníh a obě hmoty spojíme. Pak lehce vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva. Dvě dortové formy o průměru 16 cm vymažeme tukem, vysypeme moukou a naplníme těstem. Korpusy pečeme v předehřáté troubě při 170 °C asi 30 minut.

Po upečení je necháme ve formě vychladnout, pak je uvolníme a vodorovně rozkrojíme. Ze změkklého tuku, cukru a roztavené čokolády vyšleháme hladký krém. Natřeme ho na spodní díly korpusu a přiklopíme vrchními díly.

Povrch dortíků potřeme rozpuštěnou čokoládovou polevou a strany obalíme mandlovými lupínky. Pomeranče oloupeme a rozdělíme na měsíčky, ze kterých odstraníme tenkou blanku. Do středu dortíků dáme plátek kiwi a okolo něj rozložíme měsíčky pomeranče. Dortíky dáme asi na hodinu ztuhnout do chladničky.