

Krémový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- **Korpus**

- hera máslová 50 g
- vejce 6 ks
- hladká mouka 200 g
- kypřicí prášek 1 balíček
- cukr krystal 150 g

- **Krém**

- hera máslová 400 g
- cukr krystal 150 g
- mléko 450 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- vanilkový pudink 70 g

- **Punč**

- silný čaj Lipton Earl Grey 100 ml
- rum 2 lžíce
- cukr krystal 2 lžíce
- citrónová šťáva 1.2 ks

- **Ozdoba**

- mandlové lupínky 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Příprava dortového korpusu: Vejce vyšleháme spolu s cukrem do pevné pěny. Do hotové pěny jemně vmísíme směs hladké mouky a kypřícího prášku. Do připravené dortové hmoty zlehka přimícháme rozpuštěnou Heru Máslová příchuť. Hmotu nalijeme do připravené dortové formy (průměr cca 27cm) vyložené pečícím papírem. Dort budeme péci cca 40 minut při 170°C.

Během pečení si připravíme krém: Z vanilkového pudinku, cukru a mléka připravíme pudinkový krém podle návodu na obalu pudinku. Poté přidáme ještě vanilkový cukr. Do vychladlého krému zašleháme Heru Máslová příchuť.

Punč: Uvaříme silný aromatický čaj Lipton Earl Grey a ještě do horkého čaje přidáme cukr, necháme vychladnout. Poté přidáme citronovou šťávu a alkohol.

Upečený a vychladlý korpus rozkrojíme na dvě poloviny. Spodní korpus pokropíme punčem a pomažeme jahodovým džemem, navršíme asi dvě třetiny krému a rozetřeme. Zbylý korpus opět potřeme džemem, přiložíme na krém, pokropíme zbytkem punče. Nakonec celý dort potřeme zbylým krémem, obalíme v mandlích a dozdobíme podle vlastního vkusu a uvážení.