

Ořechový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- pískový cukr 120 g
- ořechové jádra 100 g
- polohrubá mouka 60 g
- vejce 5 ks
- **Krém**
- máslo 125 g
- sladká smetana 1.4 l
- moučkový cukr 2 lžíce
- kakao 1 lžíce
- žloutek 1 ks
- kakaový pudink 1.2 balíček
- vanilkový pudink 1 balíček

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Celá vejce a cukr vyšleháme do husté pěny
2. Vmícháme prosetou mouku smíchanou s práškem do pečiva a jemně nastrohané (nebo umleté) ořechy
3. Těsto rozetřeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy a v předehřáté troub, na 175 °C zvolna upečeme

4. Vychladlý dort podélně rozřízneme, naplníme krémem a spojíme do původního tvaru
5. Krémem potřeme dort po povrchu i po stranách a posypeme nastrohanými jádry ořechů.

Příprava krému:

6. Změklé máslo (tuk), cukr, žloutek a kakao utřeme do pěny
7. Ze smetany, pudinkového prášku a vanilkového cukru uvaříme pudink, který necháme vychladnout a zašleháme do krému.