

Křehký oříškový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Těsto: 1 ks
- Vejce 4 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Pískový cukr 80 g
- Mleté lískové oříšky 75 g
- Mleté mandle 75 g
- Polohrubá mouka 40 g
- Náplň: 1 ks
- Poleva s příchutí hořké čokolády 200 g
- Oříšková pasta 175 g
- Želatina 8 plátek
- Smetana 500 ml
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 210 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Bílky oddělíme od žloutků. Bílky ušleháme se 40 g cukru na tuhý sníh. 6 žloutky se zbývajícím cukrem utřeme do pěny. Vmícháme do pěny lískové oříšky, mandle, mouku, skořici a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto rozetřeme do dortové formy, kterou jsme předem vyložili papírem na pečení. Pečeme 25-30 minut. Polevu rozlámeme a rozpustíme ji ve vodní lázni. Necháme trochu

vychladnout a pak vmícháme oříškovou pastu. Namočíme želatinu. Smetanu ušleháme. Rum zahřejeme, rozpustíme v něm vymačkanou želatinu a vmícháme ji do šlehačky. Nakonec šlehačku přidáme do oříškové pěny. Na upečený korpus opět nasadíme dortový kruh a korpus otřeme pěnou. Dáme na 3 hodiny chladit. Pak sejmeme dortový kruh a dort ozdobíme dortovými hoblinkami a cukrovými perličkami.

Poznámka:

Dortová forma o průměru 22 cm.