

Angrešťový smetanový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 6 ks
- cukr krystal 150 g
- hladká mouka 200 g
- vanilkového cukru Dr.Oetker 1 balení
- 33% smetana ke šlehání 800 ml
- kompotovaný angrešt 750 g
- cukr 200 g
- voda 300 ml
- plátková želatina 20 g

Doba přípravy: 12 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce vytlučeme do připravené misky ze šlehače, přidáme krystalový cukr a dáme šlehat na střední rychlost.

Do vyšlehané hmoty velice zlehka vmísíme prosátou mouku s vanilkovým cukrem.

Těsto zlehka vlijeme do připravené dortové formy s uzavřeným dnem.

Pečeme na 180 °C asi 35 minut.

Po upečení necháme vychladnout.

Prokrojíme na dva plátky a spodní díl vložíme zpět do dortové formy.

Šlehačku vyšleháme.

Třetinu angreštu rozmixujeme najemno.

Cukr a želatinu rozpustíme v troše teplé vody a směs vmícháme do šlehačky.

Vzniklou hustou pěnu navrstvíme do dortové formy na předem připravený korpus a proložíme druhou třetinou angreštu.

Vše dobře rozvrstvíme, přikryjeme druhou částí korpusu a povrch přetřeme tenkou vrstvou náplně.

Dort dáme vychladit.

Poslední třetinu angreštu (pro pěknou barevnost můžeme zkombinovat třeba s červenými malinami a modrými ostružinami) rozložíme na povrch dortu.

Vodu či šťávu na polevu ohřejeme na teplotu asi 60 °C a rozpustíme v ní želatinu.

Necháme chladnout bez míchání, abychom nevmíchali do polevy bublinky.

Až začne poleva tuhnout přelijeme jí dort a dochladíme v lednici.