

Halloweenský pavoučí dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- olej 275 ml
- vanilková esence 5 ml
- polohrubá mouka 560 ml
- cukru 250 ml
- kakao 65 ml
- prášek do pečiva 20 ml
- sůl 1 špetka
- vroucí voda 275 ml
- **Na krém**
- hera máslová 250 g
- meruňková marmeláda 50 g
- moučkový cukr 500 g
- vanilková esence 10 ml
- potravinářské barvivo černé 1 ks
- potravinářské barvivo oranžové 1 ks
- mléko 0.5 cl
- **Na ozdobu**
- plastoví pavouci 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vyšlehejte bílky do pevné konzistence.

Smíchejte žloutky, olej a vanilkovou esenci.

Smíchejte mouku, cukr, kakao, kypřicí prášek a sůl. Pak postupně přidejte směs s vaječnými žloutky a horkou vodu. Dobře promíchejte a pak pomalu a lehce přimíchejte vyšlehané bílky.

Vymažte 3 kulaté formy na dort. Klepněte s plechy, rozbijete tak velké vzduchové bubliny, které se mohly v těstu udělat.

Pečte v předehřáté troubě na 180°C asi 20 až 30 minut.

Vyndejte korpusy z trouby a nechte vychladnout.

Připravte krém: Změklou Heru třete do té doby, než se z ní stane světlý krém. Přidejte meruňkovou marmeládu.

Postupně přidávejte moučkový cukr.

Přidejte vanilkovou esenci a trochu mléka, aby byl krém krásně hladký a jemný.

Obarvěte většinu krému oranžovým potravinářským barvivem a zbytek černým.

Jednotlivé korpusy na sebe nandejte tak, že je vždy promažete třetinou oranžového krému. Vrchní korpus namažte poslední třetinou oranžového krému a černým krémem na vrch pomocí zdobícího pytlíku namalujte pavučinu.

Nakonec celý dort ozdobte plastovými pavoučky.