

Vanilkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- mouka polohrubá 200 g
- cukr krupice 200 g
- vejce 4 ks
- voda 6 lžíce
- máslo 1 ks
- cukr moučkový 200 g
- mléko 2 dl
- cukr vanilkový 1 ks
- mouka hrubá 6 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ušleháme žloutky, cukr a vodu. Uděláme sníh z bílků, přidáme cukr. K vyšlehaným žloutkům přidáme mouku, lehce vmícháme sníh. Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy a upečeme. Máslo a cukry dobře ušleháme. Do hrnce nalijeme mléko, přidáme mouku a 5 lžiček cukru a vaříme, až hmota zhoustne. Vychladíme a rozšleháme s utřeným máslem. Korpus rozkrojíme, natřeme krémem a dozdobíme.