

Šlehačkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 300 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 5 ks
- Zlatý třtinový cukr 150 g
- Hladká mouka 150 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Malinová marmeláda 1 sklenice
- Smetana ke šlehání 1 l
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Mascarpone 250 g
- Mléko 80 ml
- Maliny 250 g
- **OZDOBA**
- Marcipán 400 g
- Červená, fialová, růžová potravinářská barva dle potřeby 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu přehřejte na 190 °C a kulatou dortovou formu o průměru 24 cm vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Vejce a cukr šlehejte 8–10 minut do husté světlé a pěkně nadýchané pěny. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a pak ji opatrně vmíchejte k vajíčkům. Těsto přelijte do formy a pečte asi 35 minut, nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Vyjměte z trouby, nechte 5 minut zchladnout ve formě a pak vyklopte a nechte zcela zchladnout.

Upečený piškot horizontálně rozkrojte na tři pláty. Marmeládu vyklopte do mísy, vidličkou ji našlehejte s jednou lžící teplé vody. Smetanu ušlehejte dotuha a osladte ji cukrem. Čtvrtinu dejte stranou a smíchejte s mascarpone našlehaným vidličkou a oslazeným dle chuti.

První plát těsta dejte na servírovací talíř, pokapejte třetinou mléka, potřete třetinou marmelády, potřete částí šlehačky a posypejte polovinou malin. Přiklopte druhým plátem. Ten opět pokapejte mlékem, potřete marmeládou, šlehačkou a zasypte zbytkem malin. Přiklopte třetím plátem, pokapejte zbylým mlékem a potřete zbytkem marmelády. Vršek i boky dortu potřete mascarpone smíchaným se šlehačkou (zbyla-li vám šlehačka z vrstvení dortu, přimíchejte ji k mascarpone). Dejte na dvě hodiny vychladit do lednice. Marcipán si rozdělte na tolik dílů, kolik chcete mít odstínů růžové a fialové. Každý obarvěte barvivem, rozválejte dotenka a vykrájejte srdíčka. Ta v půlce přehněte a dejte vyschnout na špejle. Srdíčky ozdobte dort.