

Mandlový dort se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- **Těsto**

- mouka hladká 300 g
- cukr moučkový 200 g
- mandle mleté 200 g
- rum 1 lžíce
- máslo 200 g

- **Ostatní**

- smetana ke šlehání 4 ks
- ztužovač šlehačky 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Ze všech surovin připravíme křehké těsto, které zabalíme do fólie a necháme 30 minut odležet v chladu.

Potom těsto rozdělíme na 6 stejných dílů a rozválíme na kruhy o průměru asi 20 centimetrů. Pláty upečeme na plechu vyloženém pečicím papírem v předehřáté troubě při 175 °C dozlatova. Vychladlé pláty spojíme ušlehanou šlehačkou.

Nakonec dort potřeme a dozdobíme šlehačkou vyšlehanou se ztužovači a poklademe mandlemi.