Sněženkový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 175 g
- Kypřící prášek do pečiva 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Máslo 175 g
- Světlý třtinový cukr 160 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 2 lžíce
- Borůvkový džem 1 sklenice
- Strouhaný kokos 1 balení
- Kokos 1 ks
- **KRÉM**
- Polotučný tvaroh 500 g
- Mascarpone 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku smíchejte s kypřicím práškem a špetkou soli. Máslo utřete s cukrem a vejci do světlé a nadýchané směsi. Pak obojí spojte v hladké těsto. Nalijte do formy o průměru 22 cm a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi půl hodiny nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli.

Korpus nechte chvíli chladnout ve formě, pak vyklopte a nechte zcela vychladnout. Pak jej horizontálně rozřízněte, ideálně na tři pláty, postačí však klidně na dva. Všechny je pokropte mlékem a potřete vrstvou marmelády.

Udělejte krém. První čtyři na něj potřebné ingredience vidličkou lehce našlehejte v míse. Smetanu dotuha ušlehejte a pak ji opatrně vmíchejte k tvarohovému základu. Na spodní korpus namažte část krému, přiklopte dalším korpusem, opět potřete (případně dejte poslední korpus) a vršek potřete krémem. Nakonec krémem potřete rovněž boky, aby byl dort celý zahalený v bílém. Vršek posypte strouhaným kokosem a boky kokosovými hoblinami z čerstvého kokosového ořechu. Dort ozdobte papírovými sněženkami. Návod, jak je doma vyrobit, najdete v rubrice Rady a nápady.