

Prinsesstårta - princeznin dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Vejce 4 ks
- Krystalový cukr 160 g
- Hladká mouka 80 g
- Bramborový škrob 80 g
- Kypřicí prášek 2 lžička
- Máslo na vymazání formy 250 g
- Hrubá mouka na vysypání formy 250 g
- Jahodový džem 200 g
- 40% smetana 300 ml
- Marcipán 400 g
- Zelená potravinářská barva dle potřeby 2 špetka
- Červená potravinářská barva dle potřeby 2 špetka
- **KRÉM**
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Mléko 150 ml
- Žloutky 2 ks
- Krystalový cukr 1 lžíce
- Bramborový škrob 1 lžíce
- Želatina 4 plátek
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Vanilkový cukr 2 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Předehejte troubu na 175 °C. Vejce šlehejte s cukrem asi 10 minut, pak ručně a velmi opatrně přimíchejte mouku se škrobem a kypřicím práškem. Těsto nalejte do vymazané a vysypané dortové formy o průměru 22 cm. Pečte asi 40 minut.

Když je dort upečený, připravte si krém (ne dříve, jinak krém ztuhne). V hrnci smíchejte smetanu, mléko, žloutky, cukr a škrob. Zahřívejte na mírném ohni, dokud směs nezhoustne a neobjeví se první bublina. Poté odstavte. Plátky želatiny připravte podle návodu a vložte do hrnce s krémem. Míchejte, dokud se želatina nerozpustí. Hrncel dejte do nádoby se studenou vodou, aby se ochladil, občas zamíchejte. Nakonec vyšlehejte smetanu s vanilkovým cukrem do pevné šlehačky a přimíchejte do krému.

Dort rozkrojte na tři části. Vezměte kulatou bočnici dortové formy, postavte ji na podnos, na kterém budete dort podávat, a vložte do ní spodní část korpusu. Potřete ji polovinou džemu a poté větší částí krému. Přiklopte střední část korpusu. Potřete zbylým džemem a krémem a přiklopte horní část korpusu. Dejte na 15 minut do chladničky. Poté odstraňte bočnici. Vyšlehejte 300 ml smetany a vytvořte z ní na dortu kopeček. Tenkou vrstvou šlehačky potřete i boky dortu. Kousek marcipánu odložte. Zbytek obarvěte nazeleno, vyválejte plát vysoký 1 mm a opatrně jím překryjte dort. Přesahující okraje odřízněte. Odložený kousek marcipánu obarvěte načerveno a vytvořte z něj růži. Ozdobte jí dort. Dejte do chladničky a nechte 2 hodiny chladit.