

Duhový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

- Mléko 500 ml
- Bílky 12 ks
- Vanilkový extrakt 2 lžička
- Hladká mouka 670 g
- Kypřicí prášek 2 lžíce
- Krupicový cukr 770 g
- Máslo 340 g
- Máslo na vymazání formy 250 g
- Hrubá mouka na vysypání formy 250 g
- Cukrářské zdobené 4 hrst
- **KRÉM**
- Máslo 400 g
- Moučkový cukr 300 g
- Polotučný tvaroh 1 kg
- Růžová potravinářská barva dle potřeby 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu přehřejte na 175 °C. Všechny ingredience (kromě těch na krém) si rozdělte na poloviny. První dejte na jednu stranu pracovní plochy a odebírejte z ní: nejprve smíchejte mléko, bílky a extrakt a lehce našle-hejte. Pak ze stejné půlky zpracujte mouku, kypřicí prášek a cukr – vše smíchejte, pak přidejte máslo a spojte do vlhké drobenky. K ní vlijte mléčnou směs a ručním elektrickým šlehačem 2 minuty šlehejte. Vzniklé těsto rozdělte do dvou kulatých dortových forem o průměru 20 cm vymazaných máslem a vysypaných hrubou moukou. Do každé formy vsypte hrst cukrářského zdobení a dejte péct asi na 35 minut nebo dokud těsto ulpívá na zapíchnuté špejli. Nechte 10 minut zchladnout ve formě, pak vyklopte. Postup zopakujte s druhou polovinou přísad, abyste získali celkem čtyři dortové korpusy.

Udělejte krém. Máslo s cukrem šlehejte elektrickým šlehačem asi 6–8 minut dokrémove. Přidejte tvaroh a šlehejte dalších 6–8 minut. Krém rozdělte do dvou misek, obsah jedné obarvěte potravinářskou barvou dorůžova. Korpusy vyskládejte vedle sebe, seřízněte jim vršky a všechny potřete částí bílého krému (musí zůstat na vršek a horní část boků). Vyskládejte je na sebe a dort do dvou třetin potřete růžovým krémem. Zbytek patří bílému, stejně jako vršek. Dort dejte na 30 minut chladit. Ozdobte motýly a podávejte.