

Ananasový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- ananasový kompot 1 plechovka
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- mouka polohrubá 2 hrnek
- prášek do pečiva 2 lžička
- mleté vlašské ořechy 1 hrnek
- máslo 200 g
- vanilkový pudink 1 ks
- cukr krystal 0.5 hrnek
- mléko 2 hrnek
- čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce ušleháme s krupicovým cukrem do pěny.

Asi třetinu ananasu necháme okapat, nakrájíme na malé kousky a dáme bokem. Zbytek ananasu i se šťávou rozmixujeme a přidáme do vaječné pěny. Pak vmícháme mouku s práškem do pečiva a mleté ořechy.

Těsto rozetřeme do formy vyložené pečicím papírem a pečeme asi 30 minut.

Vanilkový pudink uvaříme podle návodu, necháme schladnout a vmícháme do ušlehaného másla.

Nakonec do krému přidáme na kousky pokrájený ananas a promícháme.

Vychladlý piškot potřeme ananasovým krémem, pokapeme rozpuštěnou čokoládou a necháme v lednici několik hodin uležet.