

Dort beruška

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 6 ks
- cukr pískový 200 g
- mouka hladká 200 g
- prášek do pečiva 1 špetka
- krém vanilkový 1 ks
- marmeláda 1 sklenice
- máslo 2 lžíce
- rum 2 lžíce
- dle potřeby potravinářské barvivo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umícháme vejce s cukrem, přidáme mouku s kypřicím práškem, zamícháme a v dortové formě upečeme.

Po vychladnutí dort seřízneme a namažeme krémem a marmeládou.

Hlavičku uděláme ze zbytku piškotu, který umeleme, přidáme k němu marmeládu, máslo a rum. Ze směsi utvoříme kouli. Necháme ji ztuhnout. Marcipán obarvíme potravinářským barvivem, vyválíme ho a potáhneme jím dort i hlavičku. Vytvoříme očička, pusinku i vlásky.