

Dortík s ovocnou pěnou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Máslo 100 g
- Krupicový cukr 140 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 150 g
- Kypřicí prášek 1.2 balení
- Máslo na formu 1 ks
- Žloutků 5 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks
- **Náplň**
- Bílky 3 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Malin 60 g
- Jahod 60 g
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Želatina zastudena 1 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máslo utřeme s polovinou krupicového cukru do pěny. Zašleháme 7 žloutků. Z bílků a zbylého cukru vyšleháme pevný sníh. Potom obě hmoty spojíme a vmícháme mouku prosátou s kypřicím práškem.

Připravené těsto vlijeme do máslem vymazaného a moukou vysypané dortové formy. Pečeme vy
vyhřáté troubě při 160°C asi 45 minut.

Bílky dáme do kovové misky a nad vodní párou je s polovinou cukru šleháme asi 5 minut. Pak
odstavíme se zbylým cukrem a došleháme dotuha. Vmícháme rozmačkané ovoce, dotuha vyšlehanou
smetanu a želatinu připravenou podle návodu na obalu.

Vychladlý korpus vodorovně prokrojíme. Formu umyjeme. Důkladně ji vymažeme olejem a vysypeme
cukrem. Na dno položíme spodní díl korpusu a rozetřeme na něj krém. Přiložíme horní korpus.
Dortík necháme v lednici ztuhnout. Servírujeme ho pocukrovaný.