

Nadýchaný medový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- smetana ke šlehání 2 kelímek
- cukr moučka 1 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- **na ozdobu**
- sekané vlašské ořechy 1 ks
- **těsto**
- med 3 lžíce
- soda 1 lžička
- vejce 4 ks
- cukr krupice 120 g
- hladká mouka 200 g
- ocet 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Ukrajina

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Bílky ušleháme s cukrem do pevné husté pěny. Postupně přidáváme žloutky a pak med. Do ušlehané hmoty přidáme sodu, na kterou nejdříve vlijeme trochu octa. Nakonec vsypeme mouku a těsto lehce zamícháme.

Medové těsto vlijeme do dortové formy a vložíme do rozehřáté trouby. Nepoužíváme horký vzduch, zbytečně korpus vysuší. Upečený medový dort necháme vychladnout a rozkrojíme na tři části.

Než vychladne korpus, připravíme si krém. Ušleháme smetanu s cukrem, přičemž cukr přidáme podle chuti. Nakonec přidáme zakysanou smetanu. Krémem naplníme korpus. Nadýchaný medový dort zdobíme oříšky a necháme vychladit.

Nadýchaný medový dort rozkrojíme a můžeme podávat.