

Bezlepkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- **na ozdobu**
- pařížská šlehačka 1 ks
- **náplň**
- rybízová marmeláda 2 sklenice
- **těsto**
- solamyl 150 g
- slunečnicový olej 150 ml
- vanilkový pudink 2 balíček
- prášek do pečiva 1 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 7 ks
- cukr krystal 200 g
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nejprve si oddělíme žloutky od bílků. Žloutky dáme do mísy a z bílků ušleháme sníh. Ke žloutkům přidáme vanilkový cukr, 200 g cukru krystal a začneme šlehat. Postupně do žloutkové směsi

zašleháme i 150 ml oleje a citronovou kůru. Až budou suroviny pořádně promíchané a vyšlehané, trvá to asi 15 minut, přimícháme i předem připravenou a promíchanou směs solamylu, pudinků a prášku do pečiva. Těsto by mělo mít krásně žlutou barvu, obzvlášť pokud použijeme domácí vejce a kvalitní pudink. Platí: čím žlutější, tím lepší. Mělo by být celkem řídké.

Nakonec přimícháme i sníh z bílků a těsto nalijeme do pečící dortové formy, kterou si předem vymažeme máslem a vysypeme solamylem. Dáme péct do trouby na 150 °C asi na 20 minut. Doporučuji vyzkoušet špejlí, jestli je těsto i vespod upečené. Když už je téměř hotové, zvýšíme troubu na 200 °C a pečeme, dokud se navrchu neudělá zlatavá křusta. Poté formu vyndáme z trouby a necháme vystydnout.

Studený korpus si vyndáme z formy a rozkrojíme na 4 pláty. Pokud těsto hodně vykynulo, což se stává často, odkrojíme i horní kopeček. Aby byly všechny pláty rovné.

Pláty promažeme silnými vrstvami výrazné rybízové marmelády. Je na to nejlepší, protože má kyselejší chuť, která skvěle doplňuje sladké těsto. Rozhodně s ní nešetříme a namažeme ji i navrch, skvěle to vypadá.

Bezlepkový dort ozdobíme například pařížskou šlehačkou a nebo jak vám to prostě chutná. Ovoce, zdobení, čokoláda, želé.. fantazie se meze nekladou, ale doporučuji obalit dort ze stran, lépe to vypadá. Hotový bezlepkový dort nakrájíme a můžeme podávat.