

Broskvový dort s mascarpone a čokoládovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 12

• TĚSTO

- hladká mouka 100 g
- moučkový cukr 80 g
- rostlinný tuk Hera 80 g
- prášek do pečiva Dr. Oetker 0.5 balení
- vejce 4 ks

• krém

- mascarpone 250 g
- bílý jogurt 150 g
- broskve (čerstvé nebo konzervované) 200 g
- citronu kůru i šťávu 1 ks

• poleva

- čokoláda na vaření 170 g
- smetana 1 dl
- Hera máslová příchut' 20 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vyšlehejte Heru s moučkovým cukrem dohladka. Přidejte vejce a také je zašlehejte. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte do směsi. Těsto rozdělte na 3 stejné díly a 1. díl vylijte do formy o průměru 20 cm vyložené pečicím papírem. Pečete každý díl zvlášť v předehřáté troubě na 180 ° C dozlatova. Po vyjmutí z trouby, nechte díly vychladnout.

Na krém, smíchejte mascarpone, jogurt, a moučkový cukr dohladka a přidejte citronovou kůru.

Nakonec přidáme citrónovou šťávu.

Na každý díl dortu naneste vychladlý krém a naneste ho i navrch dortu. Ozdobte horní díl broskvemi.

Smetanu zahřejte v kastrůlku a rozpustěte v ní čokoládu. Pak vmíchejte Heru a kakao. Ozdobte dort polevou dle vašeho vkusu a chuti.