Šlehačkový dort s letním ovocem

Kategorie: Moučníky

Autor: ajik26

Suroviny

Porce: 12

- **TĚSTO**
- vejce 6 ks
- hladká mouka 180 g
- krupicový cukr 180 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- kakao 20 g
- rostlinný tuk Hera 50 g
- **Hera a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy**
- **krém, zdobení**
- smetana ke šlehání 500 ml
- drobné ovoce (maliny, borůvky, rybíz, jahody) 200 g
- krupicový cukr 50 g
- mléčná čokoláda 50 g
- čokoládová poleva 200 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozklepneme a žloutky oddělíme od bílků. Z bílků a krupicového cukru vyšleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme s vanilkovým cukrem do pěny. Obě hmoty spojíme a zlehka vmícháme prosátou mouku s kakaem a zchladlou rozpuštěnou Heru.

Dortovou formu vymažeme tukem, vysypeme moukou, rozetřeme do ní těsto a vložíme ji do trouby. Korpus pečeme při 170 °C asi 45 minut.
Ovoce očistíme. Z vychladlého korpusu seřízneme svrchu asi 1 cm silný plátek a rozdrobíme ho. Ze smetany a cukru připravíme tuhou šlehačku. Rozdělíme ji na dvě části. Do jedné z nich vmícháme drobečky korpusu a nastrouhanou čokoládu.
Zbylý korpus vodorovně prokrojíme. Spodní díl potřeme polovinou šlehačky s drobečky a poklademe částí ovoce. Navrch naneseme zbylou šlehačkou s drobečky a přitiskneme vrchní díl korpusu. Povrch dortu potřeme částí neochucené šlehačky a přelijeme polevou.
Dort uložíme do chladna. Když zatuhne, dozdobíme ho zbylou šlehačkou a ovocem.