

Švestkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Korpus**

- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Prosátá polohrubá mouka 120 g
- Kypřicí prášek 1.2 lžička
- Olej 4 lžíce
- Tuk a polohrubá mouka na formu 1 ks

- **Náplň**

- Jahodový džem 60 g
- Vypeckované švestky 300 g
- Připravené dortové želé podle návodu 1 balení
- Smetana ke šlehání vyšlehaná dotuha 250 ml
- Vanilkový cukr 1 balení
- Pražené mandlové lupínky 50 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Vejce vyšleháme s cukrem a 6 lžicemi horké vody do pěny. Lehce do ní vmícháme mouku s kypřicím práškem a nakonec olej.

2. Do vymazané a vysypané formy rozetřeme těsto . Pečeme při 160°C asi 45 minut. Po vychladnutí korpus vodorovně rozpůlíme.

3. Spodní díl korpusu potřeme džemem a vložíme zpět do čisté formy. 3/4 rozčtvrcených švestek rozložíme na korpus ve formě, zalijeme želé a dáme vychladit. Pak vyndáme z formy, položíme na něj druhý korpus, potřeme šlehačkou a strany obalíme mandlemi. Dozdobíme šlehačkou a švestkami.