

Linecký dort s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 12

• **Těsto:**

- moučkový cukr 100 g
- máslo 100 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 150 ks
- kypřicí prášek 0.5 balíček
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžíce

• **Krém:**

- smetana 500 ml
- červené víno 100 ml
- cukr 100 g
- hrušky 200 g
- vanilkový lusk 1 ks
- plátky želatiny 6 ks

• **Dohotovení:**

- ušlehaná smetana 100 g
- hruška 1 ks
- meduňka 1 snítka
- citronová šťáva 1 lžička
- sekané pistácie 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Máslo utřeme s cukrem do pěny. Vmícháme vejce, mouku, kypřicí prášek a nastrouhanou citronovou kůru. Těsto rozválíme a vyložíme jím dortovou formu. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C 15 minut. Necháme ve formě vychladnout.

Krém:

Do hrnce nalijeme 100 ml smetany a víno, přidáme cukr a lusk. Svaříme a necháme trochu zchladnout. Mezitím namočíme želatinu a rozmícháme ji v teplé směsi. Vyšleháme zbylou smetanu a spojíme ji s teplou želatinou. Hrušky nakrájíme na kousky.

Na korpus dáme hrušky, zalijeme krémem a necháme ztuhnout. Potom dort vyjmeme z formy. Šlehačku pomocí cukrářského sáčku nastříkáme na dort. Hrušky oloupeme a nakrájíme, pak je potřeme citronovou šťávou. Dort poklademe hruškami, pistáciemi a ozdobíme meduňkou.

Poznámka:

1 kousek 1 271 kJ/ 375 kcal