

Roztančený dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Měkké máslo 110 g
- Moučkový cukr 110 g
- Hladká mouka 90 g
- Nasekané pistácie 30 g
- Vejce 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balení
- **Náplň**
- Moučkový cukr 250 g
- Bílky 4 ks
- Voda 0.75 dl
- Moučkový cukr 1 ks
- **Na ozdobení**
- Ušlehaná šlehačka 2.5 dl
- Čerstvé jahody 200 g
- Čokoláda 70% 100 g
- Smetana 0.75 dl
- Pistácie 1 balení

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čad

Počet porcí: 7

Postup:

Máslo a moučkový cukr vyšleháme, přidáme vejce, žloutky a pak mouku s práškem do pečiva a pistácie. Těsto nalijeme do dortové formy s papírem na pečení a pečeme 35 minut při 180°C. Na náplň svaříme vodu s cukrem na hustý sirup. Sníh ušleháme do polotuha, malým pramínkem přiléváme cukrový sirup a šleháme do zchladnutí. Pěnu nanese na korpus, poprášíme moučkovým cukrem a krátce zapečeme do zlatohněda. Na dort nanese šlehačku, pak krém rozšlehaný s rozpuštěnou čokoládou a smetanou a přidáme nakrájené jahody a pistácie.