

Jabličkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Žloutky 8 ks
- Cukr 100 g
- Bílky 4 ks
- Hladká mouka 80 g
- Solamyl 20 g
- **Krém**
- Rostlinná šlehačka 5 dl
- Zelená oloupaná jablka 2 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Likér zelené jablko 2 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička
- **Na ozdobení**
- Zelené jablko 1 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky vyšleháme s polovinou cukru, vmícháme tuhý sníh z bílků a zbylého cukru a mouku se škrobem, těsto rozetřeme na dva plechy s papírem na pečení a pečeme 5 - 8 minut při 220°C. Pláty

obrátime na utěrky, necháme 2 minuty odpočinout, pak papír sloupneme a z plátů vykrojíme dva kruhy o průměru 20 cm. Rostlinnou smetanu ušleháme s moučkovým cukrem a skořicí dotuha. Jablka nastrouháme nahrubo, vymačkáme je a vmícháme s likérem do šlehačky. Do dortové formy vložíme jedno kolo piškotu a navršíme na něj krém. Na druhý piškot nasypeme hnědý cukr, necháme ho pod grilem zkaramelizovat, položíme ho na krém a na střed dortu naskládáme plátky jablka potřené citronovou šťávou.