Babiččin dort

Kategorie: Moučníky

Autor: Suzannka

Suroviny

- Cukr moučka 500 g
- Čokoláda 150 g
- Lískové oříšky 250 g
- Máslo 250 g
- Polohrubá mouka 30 g
- Vejce 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rumunsko

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně vmícháme cukr (250 g) a dál šleháme, aby sníh byl úplně pevný. Přidáme mleté lískové ořechy a nakonec mouku. Formu na dort vymažeme a vysypeme moukou. Nalijeme do ní těsto a pečeme v troubě předehřáté na 150 stupňů asi 20-25 minut. Upečené těsto necháme vychladnout a pak opatrně vyklopíme. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a pak přidáme horkou čokoládu už předem rozpuštěnou s tukem ve vodní lázni. Necháme vychladnout. Máslo utřeme do pěny a za stálého míchání ho vlijeme do vychladlé směsi. Chvíli necháme odležet, aby trochu ztuhla. Vychladlé těsto podélně rozkrojíme na 3-4 kusy. Každý kus namažeme připravenou směsí a dáváme jeden na druhý. Celý dort pak namažeme směsí, posypeme osmahlými mletými lískovými ořechy. Ozdobíme celými lískovými ořechy.