

Dort nanukový

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 1 ks
- máslo 150 g
- tuk ztužený IVA 150 g
- vejce 2 ks
- cukr vanilkový 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vše - kromě vajec - svařit, potom rozmixovat s vejci po dobu 4 minut. Dát do chladničky a nechat tam 12 hodin - nesmí zmrznout. Po 12 hodinách vyšlehat elektrickým šlehačem do pěny. Podle libosti přidat do jedné části kakao, kávu, ovoce či marmeládu. Pak vzít kelímky od nanukových dortů nebo RAMY, apod., dát bílou část vyšlehané hmoty do kelímku naspod a na ni pak druhou barevnou vrstvu - buď nastříkat pytlíkem do ozdobných tvarů nebo prostě rozprostřít a zarovnat. Dát zmrazit do mrazničky.