

Hruškový dort se skořicí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Teplá voda 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krupice 200 g
- Mleté ořechy 60 g
- Hrubá mouka 110 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Kakao 30 g
- Hrušky 600 g
- Cukr 3 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Zakysaná smetana 200 g
- Mleté ořechy 40 g
- Cukr moučka 1 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků, k bílkům přidáme 4 lžíce teplé vody a ušleháme sníh. Přidáme vanilkový cukr a cukr krupici a mícháme, dokud se nerozpustí. Potom přidáme žloutky, ořechy, mouku prosátou s kypřícím práškem a kakaem a vypracujeme těsto. Těsto vlijeme do dortové formy vyložené pečicím papírem a pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů. Z upečeného korpusu

odkrojíme plát vysoký asi 0,5 cm a rozdrobíme do misky. Hrušky oloupeme, zbavíme jádřinců, podusíme v oslazené vodě a scedíme je. Smetanu ušleháme a smícháme s cukrem a zakysanou smetanou. Asi třetinu šlehačkové směsi rozetřeme na dort. Okapané hrušky nakrájíme na plátky a poklademe na šlehačkovou vrstvu. Ořechy smícháme a rozdrobeným těstem, zbylou šlehačkou a rozetřeme na hrušky. Dort zlehka posypeme skořicí smíchanou s cukrem a dáme vychladit.