Génoise aux fruits - Génoise s ovocem

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 6

- **Těsto:**
- Vejce - pokojové teploty 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr moučkový 120 g
- Vanilkový extrakt 0.5 lžička
- Máslo - přepuštěné 55 g
- Hladká mouka 120 g
- **Náplň:**
- Jahody - čerstvé 450 g
- Cukr moučkový 3 lžíce
- Šlehačka 500 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

1.Troubu předehřejte na 180 °C. Dortovou formu o průměru 23 cm vymažte máslem, dno vyložte pečicím papírem a vysypte moukou. Připravte si vodní lázeň. Do mísy dejte vejce a vložte do vodní lázně, voda nesmí vřít. Postupně přidávejte cukr a šlehejte aspoň 10 minut, až je směs krémová a po vytažení metliček zůstanou na povrchu vlnky. Sundejte z plamene a přidejte vanilkový extrakt. Míchejte, dokud směs úplně nevychladne.

2. Sůl smíchejte s moukou. Třetinu krému přidejte k přepuštěnému máslu, do zbytku krému přimíchejte dvě třetiny mouky. Pak obě hmoty spojte dohromady a dosypte zbytek mouky. Vlijte do formy a pečte asi 30 minut. Vršek dortu by měl být zlatavý a boky by se měly odlepovat od formy. Vyndejte z trouby a nechte úplně vychladnout.

3. Smetanu ušlehejte s cukrem a přidejte vanilkový extrakt. Dort rozřízněte na dvě půlky. Spodní díl potřete třetinou krému. Na krém dejte jahody posypané dvěma lžícemi cukru a potřete je druhou třetinou krému. Navrch přiklopte druhou půlku korpusu a potřete ji zbývajícím krémem (anebo dort stejně jako my jen jednoduše poprašte moučkovým cukrem). Dejte ztuhnout do lednice.

TIPY & TRIKY
Dbejte na to, aby při spojování měly všechny suroviny stejnou teplotu, v opačném případě se těsto může srazit.
Do šlehačky můžete přidat jeden balíček ztužovače. Líp a delší dobu drží tučná, 40% smetana ke šlehání.
Není to sice moc hygienické, ale jahody do dortu je lepší neumývat. Pokud vám to nedá, oplachujte je v celku, opravdu rychle a jednu po druhé zlehka a důkladně osušte ubrouskem.

Recept je převzatý z kuchařky Iveta & sladká Francie.