

Kanadský hruškový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Zralé máslové hrušky 1 kg
- Světlý piškotový korpus 1 ks
- Smetana ke šlehání 40% 5 dl
- Moučkový cukr 50 g
- Javorový sirup 6 lžíce
- Meduňka na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hrušky oloupeme a vykrojíme z nich jádřince. Polovinu hrušek nakrájíme na tenké plátky, polovinu nahrubo nastrouháme a vymačkáme z nich tekutinu. Piškotový korpus poklademe plátky hrušek. Pokapeme je částí javorového sirupu. Smetanu ušleháme s cukrem dotuha a opatrně do ní vmícháme nastrouhané hrušky. Šlehačku s hruškami nanese na naplněný korpus a povrch uhladíme kulatým nožem. Na závěr celý dort pokapeme zbylým javorovým sirupem a ozdobíme meduňkou.