Španělský vanilkový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 16

- Marcipán 250 g
- Cukr 150 g
- Vanilkový lusk (dřeň) 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Žloutky 6 ks
- Bílky 6 ks
- Hrubá mouka 150 g
- Škrobová moučka 50 g
- Nasekaná čokoláda na vaření 60 g
- Čokoládová poleva 200 g
- Nasekané pistácie 20 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Španělsko

Počet porcí: 16

Postup:

Formu vymažeme máslem. Troubu vyhřejeme na 190°C.
Marcipán, polovinu cukru, sůl, vanilkovou dřeň, vejce a žloutky utřeme do pěny. Z bílků a druhé poloviny cukru ušleháme pevný sníh a přidáme do marcipánové směsi. Přidáme prosátou mouku a

škrobovou moučku a nakonec nasekanou čokoládu. Těsto nalijeme do formy, povrch uhladíme.

Pečeme 45 až 60 minut na druhé příčce odspodu. Upečený dort vyklopíme na kuchyňskou mřížku a necháme vychladnout. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládovou polevu, nalijeme na dort a rozetřeme. Ještě než poleva ztuhne posypeme dort sekanými pistáciemi.

Poznámka:

Suroviny jsou na formu o průměru 26 cm.