Ovocný španělský dort s brandy

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 12

- **TĚSTO**
- Polohrubá mouka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr 75 g
- Máslo 125 g
- **KRÉM**
- Bílá želatina 5 plátek
- Smetana 750 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Moučkový cukr 50 g
- Brandy 100 ml
- **MIMOTO**
- Podlouhlé piškoty 150 g
- Broskvový likér 100 ml
- Sklenice kompotovaných meruněk 850 ml
- Mandlové lupínky 50 g
- Cukr 75 g
- Máta 2 snítka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Španělsko

Počet porcí: 12

Postup:

1. Z mouky, soli, cukru a másla uhněteme těsto. Vytvarujeme kouli a ve fólii 30 minut chladíme. Troubu předehřejeme na 190 °C. Rozvírací formu vyložíme pečícím papírem a těstem, několikrát propíchneme a pečeme asi 15 min. Dáme nabobtnat želatinu. Smetanu s vanilkovým cukrem ušleháme.

2. Želatinu vymačkáme, s cukrem rozpustíme v brandy a vmícháme do smetany. Piškoty pokropíme likérem. Několik meruněk odložíme, ostatní nakrájíme. Na upečený základ nasadíme prstenec a potřeme jej 1/3 krému, obložíme polovinou piškotů a nakrájených meruněk a naneseme další 1/3 krému.

3. Rozvrstvíme zbylé piškoty a meruňky. Potřeme krémem. Chladíme 2 hodiny. Mandle opražíme bez tuku. Ve lžíci vody rozpustíme cukr, necháme zkaramelizovat, vmícháme mandle a směs natřeme na pečící papír. Necháme ztuhnout a nalámeme na kousky. Zdobíme meruňkami i krokantem.