

Španělský dort s vanilkovým a čokoládovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

• KORPUS

- Vejce 4 ks
- Máslo 150 g
- Cukr 150 g
- Sůl 1 špetka
- Mleté mandle 100 g
- Mleté vlašské ořechy 75 g
- Strouhanka 50 g
- Skořice 1 špetka
- Mléčná čokoláda 75 g

• NA OBA KRÉMY

- Želatina 3 plátek
- Mléko 310 ml
- Cukr 50 g
- Vanilkový pudink v prášku 0.5 balíček
- Smetana 325 ml
- Třešňovice 40 ml
- Mletá čokoláda 50 g
- Máslo 50 g

• MIMOTO

- Čokoládové hobliny 1 balení
- Kakao 100 g
- Sekané pistácie 0.5 hrnek
- Bílé lanýžové bonbony 1 balení

Doba přípravy: 220 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Španělsko

Počet porcí: 12

Postup:

Těsto:

1. Máslo, cukr a žloutky utřeme. Z bílků a soli ušleháme pevný sníh.
2. Smícháme mandle s ořechy, strouhankou a se skořicí. Čokoládu rozpustíme, se směsí z mandlí zapracujeme do krému a vmícháme sníh. Dno formy vyložíme papírem na pečení, naplníme těstem a pečeme v předehřáté troubě.

Dohotovení:

1. Na světlý krém rozpustíme ve 3 lžících mléka pudinkový prášek. 220 ml mléka s cukrem uvedeme do varu, vmícháme rozpuštěný pudink, za stálého míchání opět uvedeme do varu.
2. Namočenou želatinu vymačkáme a rozpustíme v pudinku. Necháme vychladnout. 200 ml smetany ušleháme dopevna, po lžících vmícháme pudink a na konec přidáme třeshnovici. Uložíme do chladu.
3. Na tmavý krém smícháme 125 ml smetany, 60 ml mléka, čokoládu a uvedeme do varu. Necháme vychladnout. Máslo utřeme do pěny a po lžících vmícháme čokoládovou směs.
4. Korpus vodorovně překrojíme. Spodní díl potřeme vanilkovým krémem, přiložíme vrchní díl a potřeme čokoládovým krémem. Posypeme hoblinami, kakaem, pistáciemi a ozdobíme bonbony.