

Tatrankový dort se šlehačkovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 4 ks
- Vařící voda 6 lžička
- Prášek do pečiva 1 balení
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Čokoláda na vaření 50 g
- Kakao 1 lžíce
- Solamyl 1 lžíce
- Máslo 250 g
- Moučkový cukr 200 g
- Tatranka 4 ks
- Šlehačka k dozdobení 250 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s polovinou cukru, postupně přidáváme vroucí vodu a vyšleháme na lehkou, hustou pěnu. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přisypeme zbylý cukr a ušleháme do tuha.

Do žloutkové směsi přidáme mouku prosetou s práškem do pečiva a zlehka vmícháme ušlehaný sníh.

Pečeme ve vymazané, vysypané dortové formě ve středně vyhřáté troubě.

Ze 1/4 litru smetany ke šlehání, 50 g čokolády na vaření, 1 lžice kakaa, 1 lžice moučkového cukru, 1 lžice Solamylu uvaříme ve vodní lázni kaši, kterou mícháme do vychladnutí.

Zvlášť utřeme 250 g másla s 200 g moučkového cukru a postupně zašleháme šlehačkovou kaši.

Upečený, vychladlý korpus rozřízneme na 3 díly a spojujeme náplní. Zbytkem náplně potřeme celý dort a posypeme 2 nastrohanými Tatránkami. Další 2 Tatránky nakrájíme na trojúhelníky, položíme na dort a ozdobíme šlehačkou.