

Brněnský dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Máslo přepuštěné 125 g
- Máslo 125 g
- Cukr moučkový 250 g
- Žloutky 6 ks
- Mandle sladké 35 g
- Mandle hořké 35 g
- Citronová kůra z 1 citronu 1 ks
- Bramborová moučka 125 g
- Pšeničná mouka 125 g
- Bílky 6 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Zlehka rozetřeme 125 g přepuštěného a stejné množství čerstvého másla, 250 g práškového cukru, potom postupně jeden po druhém připojíme 6 žloutků, 35 g sladkých a 35 g hořkých oloupaných a nastrouhaných mandlí, nastrouhanou a nahrubo nasekanou kůru z 1 citronu, 125 g bramborové moučky a 125 g pšeničné mouky. Nakonec vmícháme tuhý sníh ušlehaný ze 6 bílků. Pečeme zvolna v dortové formě.