Malinový dort s mascarpone

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **KORPUS**
- Vejce 4 ks
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Solamyl 50 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- **KRÉM**
- Mascarpone 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Cukr moučka 100 g
- Želatina 4 plátek
- **DÁLE**
- Čerstvé maliny 1 hrnek
- Marmeláda (nejlépe malinová) 1 sklenice
- Kakao na posypání 3 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

KORPUS
Bílky ušleháme se 4 lžícemi studené vody na pevný sníh. Pak přidáme špetku soli, oba cukry, do hmoty zašleháme postupně i žloutky. Zlehka ručně zapracujeme směs mouky se solamylem a

práškem. Upečeme ve vymazané a vysypané dortové formě o průměru 26 cm v předehřáté troubě na 180°C asi 20 minut. Vychladlý korpus podélně rozkrojíme, spodní díl potřeme marmeládou a poklademe malinami.

KRÉM
Namočíme na 10 minut želatinu do 100 ml studené vody. Mezi tím ušleháme smetanu. Mascarpone sešleháme s cukrem, ručně lehce vmícháme šlehačku. Želatinu slabě zahřejeme a za stálého míchání rozpustíme. 2 lžíce krému vložíme do rozpuštěné želatiny, dobře rozmícháme, vlijeme k ostatnímu krému a promícháme. Část krému natřeme na maliny, přiložíme druhý díl korpusu, lehce přitlačíme, potřeme vrch i boky zbytkem krému, posypeme kakaem a necháme v ledničce ztuhnout, nejlépe přes noc.