

Exotik

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KORPUS

- Vejce 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Cukr krupice 100 g
- Polohrubá mouka 70 ks
- Strouhaný kokos 30 g
- Prášek do pečiva 1 lžička

• OVOCNÁ NÁPLŇ

- Banán 1 ks
- Kiwi 1 ks
- Ananasový kompot 1 plechovka
- Mandarinkový kompot 1 plechovka
- Hrozny 6 kulička
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balíček

• SMETANOVÁ NÁPLŇ

- Smetana ke šlehání 250 ml
- Zakysaná smetana 400 g
- Polotučný tvaroh ve vaničce 250 g
- Moučkový cukr 80 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Želatina 4 plátek
- Rozpuštěná čokoláda 1 balení
- Ovoce 1 hrnek
- Kokos 1 hrnek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

KORPUS

Začneme šlehat bílky s citronovou šťávou, přidáme cukr a ušleháme pevný sníh. Přišleháme žloutky. Ručně vmícháme prosátou mouku s práškem a kokos. Upečeme v dortové formě průměr 26 cm, vyložené pečícím papírem. (Na 180°C jsem pekla 10 minut.) Vychladlý korpus bez papíru uložíme na táč a vrátíme zpět čistý rám.

OVOCNÁ NÁPLŇ

Kompoty scedíme a ovoce nakrájíme na malé kousky. (Ananasu jsem dala jen 3 kolečka, hrozny jen pokud mají jemnou slupku. Ale můžete si dát ovoce dle své chuti.) Ze 430 ml kompotové šťávy a pudinkového prášku uvaříme želé, ihned do něj vmícháme kousky ovoce a rozetřeme na korpus. Necháme vychladnout a ztuhnout.

SMETANOVÁ NÁPLŇ

Ušleháme šlehačku. Sešleháme zakysanou smetanu, tvaroh, cukr a citronovou šťávu, jemně vmícháme šlehačku. Nabobtnané a rozpuštěné želatinové plátky vmícháme do náplně podle návodu na sáčku. Nalijeme na dort, dozdobíme rozpuštěnou čokoládou a necháme přes noc důkladně ztuhnout v ledničce. Nakonec dozdobíme ovocem. Horní vrstvu s čokoládou si pokrájíme nahřátým nožem, pak celý dort ostrým nožem dokrájíme.