

Borůvkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KORPUS

- Mouka hladká 180 g
- Máslo 150 g
- Čokoláda na vaření 50 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 60 ml
- Cukr krupice 120 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Prášek do pečiva 0.5 balíček

• NÁPLŇ

- Mražené borůvky nebo kompot 150 g
- Tvaroh ve vaničce 750 g
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Želatinový ztužovač Dr. Oetker 1 balíček

• OZDOBA

- Číré dortové želé Dr. Oetker 1 balíček
- Rama cremefine ke šlehání 1 balení
- Mandlové lupínky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Korpus: Nasekáme čokoládu, roztavíme máslo, dortovou formu o průměru 26 cm vyložíme pečícím

papírem, vymažeme olejem a boky vysypeme hrubou moukou, troubu předehřejeme na 180°C. Všechny sypké suroviny smícháme v míse, přidáme vejce, vlažné máslo, čokoládu a mléko, dobře promícháme nebo velmi krátce prošleháme, natřeme do formy a pečeme asi 30 minut. Vychladlý korpus bez papíru uložíme na táč a vrátíme k němu čistý rám.

Náplň: Rozmrzlé borůvky (bez přidání vody) necháme přejít varem a scedíme. Vychladlé borůvky použijeme do tvarohu, šťávu do želé.

Ušleháme šlehačku.

Sešleháme tvarohy s cukrem, vmícháme šlehačku a želatinový ztužovač, připravený podle návodu na obale. Nakonec opatrně vmícháme borůvky a hned natřeme na korpus a uhladíme. (Se ztužovačem tuhne náplň rychle na rozdíl od práškové želatiny nebo plátků.) Dort uložíme na chvíli do ledničky.

Borůvkovou šťávu doplníme vodou do 250 ml, nalijeme na dortové želé s cukrem a uvaříme podle návodu na obale. Teplé nalijeme na tvaroh a necháme v ledničce do 2. dne proležet. Nakonec ozdobíme šlehačkou a posypeme lupínky.