Dort s mascarpone

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- **KORPUS**
- Vejce 2 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Olej 2 lžíce
- Teplá voda 2 lžíce
- Polohrubá mouka 100 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Kakao 1 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Mascarpone 1 balení
- Polotučný tvaroh ve vaničce 1 kelímek
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Šlehačka 1 balení
- Moučkový cukr 3 lžíce
- Rum 3 lžíce
- Želatina 4 plátek
- **DÁLE**
- Banány 4 ks
- Čerstvé maliny 2 hrnek
- Červené dortové želé 1 balíček
- Bílá nastrouhaná čokoláda 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vyšleháme celá vejce s cukrem, šlehač snížíme na 1 stupeň a přidáváme olej, vodu a prosátou mouku s práškem a kakaem. Těsto nalijeme do formy o průměru 26 cm na pomazaný pečící papír a pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi 15 minut.
Vychladlý nízký korpus bez papíru položíme na tác a obepneme očištěným dortovým rámem. Poklademe kolečky banánů, potřeme krémem, zarovnáme a necháme v ledničce ztuhnout.
Krém: Vyšleháme šlehačku. Mascarpone, tvaroh, zakysanou smetanu, cukr a rum vyšleháme, spojíme se šlehačkou. Želatinové plátky v kastrůlku zalijeme 5 lžícemi studené vody, necháme 10 minut nabobtnat, slaboučce zahřejeme a mícháme, až se nám plátky rozpustí. Přidáme k nim 2 vrchovaté lžíce krému, důkladně rozmícháme, pak vlijeme zpět k ostatnímu krému a zamícháme.
Dort poklademe malinami, zalijeme teplým dortovým želé, po ztuhnutí odstraníme rám a posypeme strouhanou bílou čokoládou (strouhám škrabkou na brambory).