

Jarní dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 10

• **Korpus:**

- Máslo 250 g
- Třtinový cukr 230 g
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Vejce 5 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Hladká mouka 85 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Mléko 3 lžíce
- Malinová marmeláda 1 sklenice

• **Sirup:**

- Třtinový cukr 30 g
- Vanilkový cukr 1 balíček

• **Krém:**

- Lučina 500 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Cukr moučkový 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžíce

• **Ozdobení:**

- Marcipánová hmota - bílá 500 g
- Marcipánová hmota - žlutá 50 g
- Marcipánová hmota - zelená 50 g
- Marcipánová hmota - červená 50 g
- Marcipánová hmota - růžová 50 g
- Marcipánová hmota - modrá 50 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Troubu predehřejte na 160 °C. Dortovou formu o průměru 20 cm vymažte tukem a vyložte pečicím papírem. Máslo, cukr, vanilku a špetku soli utřete do nadýchané žluté pěny. Po jednom přidávejte vejce a šlehejte, přidejte i smetanu. Obě mouky smíchejte s práškem do pečiva a zapracujte je do směsi – nakonec do těsta zamíchejte i mléko. Těsto nalijte do formy a pečte asi hodinu a dvacet minut. (Špejle zapíchnutá v těstě musí být suchá).

Mezitím připravte sirup: V rendlíku ohřejte 50 ml vody a rozpustěte v ní cukr a vanilku. Upečený korpus nechte půl hodiny chladnout, propíchejte ho po celé šířce špejlí až do dna a postupně na něj nalévejte sirup, aby se do něj všechn vsákl. Nechte ho úplně vychladnout.

Ze surovin na krém umíchejte hladkou náplň. Vychladlý dort nadvakrát prokrojte: na spodní část namažte marmeládu, na ni náplň, přiklopte prostřední – a tu potřete už jen marmeládou. Vrchní díl korpusu potřete ještě marmeládou, aby se na něj dobře přichytil marcipán.

Z bílého marcipánu vyválejte plát asi o 10 cm širší než půdorys dortu, přeneste ho na dort a po stranách ho domodelujte namočeným nožem.

Z barevného marcipánu podle své fantazie vytvarujte postavičky, trávu a vajíčka a ozdobte jimi hotový dort.