

Malinovo - smetanový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílky 6 ks
- Vejce 6 ks
- Moučkový cukr 120 g
- Káva 1 lžička
- Mleté vlašské ořechy 120 ks
- **NÁPLŇ**
- Zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 250 g
- Moučkový cukr 100 g
- Mleté vlašské ořechy 130 g
- Čerstvé maliny (může být i kompot) 200 g
- Smetana ke šlehání 220 ml
- Strouhaná čokoláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky spolu s moučkovým cukrem utřeme do pěny. Přidáme lžičku kávy a vlašské ořechy. Poté vmícháme tuhý bílkový sníh. Hmotu vlijeme do vymaštěné a moukou vysypané dortové formy a pečeme v předem vyhřáté troubě, dokud není korpus hotov. Zakysanou smetanu smícháme s moučkovým cukrem a mletými ořechy. Vychladlý korpus rozřízneme. Na spodní část dáme maliny a smetanovou náplň. Přikryjeme horní polovinou korpusu. Celý dort bohatě potřeme ušlehanou smetanou a ozdobíme malinami a strouhanou čokoládou.