

Dýňový dortík

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- vejce 5 ks
- krupice 5 lžíce
- polohrubá mouka 10 lžíce
- sůl 1 špetka
- vanilkový pudink 1 ks
- mléko 500 ml
- cukr 3 lžíce
- zavařená dýně 1 sklenice
- červená želatina 1 balíček
- šťáva 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. Bílky vyšleháme se špetkou soli dotuha. Ke žloutkům přidáme cukr a asi minutu šleháme. Pak přidáme mouku a pomalu zapracujeme sníh. Těsto dáme do dortové formy vyložené pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 200 stupních asi 30 min. Mezitím si

připravíme pudink a také želatinu. Obojí necháme mírně zchladnout, ale občas musíme promíchat. Upečený korpus necháme vychladnout a poté na něj lijeme pudink. Na pudink dle fantazie klademe dýni a nakonec vše přelijeme želatinou a dort necháme vychladit v lednici.