

Hruškový dort s hoblinami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Polohrubá mouka 75 g
- Cukr krupice 75 g
- Kysaná smetana 100 ml
- Změklé máslo 60 g
- Kakao 15 g
- Prášek do pečiva 0.5 lžička
- Vejce 1 ks

• NÁPLŇ

- Hruškový kompot 1 sklenice
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Dortové želé (čiré) 1 balíček
- Cukr 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce

• KRÉM

- Hořká čokoláda 100 g
- Jemný polotučný tvaroh 250 g
- Smetana ke šlehání 33% 250 ml
- Cukr krupice 1.5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Dortovou formu vymažeme máslem a dno vyložíme pečicím papírem. Troubu předehřejeme na 180

stupňů. Do mísy prosejeme mouku s kypřicím práškem, přidáme ostatní suroviny a elektrickým šlehačem promícháme na hladké těsto. Těsto rozetřeme do dortové formy a pečeme v předehřáté troubě asi 15-20 minut a necháme na mřížce vychladnout. Vychladlý korpus poklademe okapanými hruškami řezem dolů a do každé jamky po jádřinci vložíme ořech a uchováme i s formou v chladničce. Podle návodu na obalu připravíme z hruškové šťávy želé a dochutíme ho cukrem a citronovou šťávou a necháme zchladnout. Ještě vlažné želé přelijeme přes hrušky a necháme v chladu ztuhnout.

2. Mezitím si připravíme čokoládový krém. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, kousek čokolády si necháme na hoblinky na ozdobu.

3. Tvaroh ušleháme s cukrem a dvěma lžicemi smetany a postupně zašleháváme rozpuštěnou čokoládu. Šleháme, dokud nám nevznikne hladký krém. Nakonec do krému zlehka vmícháme ušlehanou smetanu. Krém rozetřeme rovnoměrně na želatinovou vrstvu a dáme do chladu ztuhnout. Před podáváním povrch dortu ozdobíme čokoládovými hoblinkami a krájíme na jednotlivé řezy.