Narozeninový dort

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- mléko 500 ml
- cukr krupice 2 lžíce
- vanilkový pudinkový prášek 1 balíček
- máslo 250 g
- cukr moučka 1 ks
- **těsto**
- citronová kůra 1 lžíce
- solamyl 130 g
- cukr krupice 200 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- vlažná voda 6 lžíce
- vejce 4 ks
- hladká mouka 130 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si těsto. Nejprve si připravíme směs z mouky, solamylu a prášku do pečiva. Žloutky vyšleháme s dvěma třetinami cukru do pěny, přidáme vanilkový cukr, citronovou kůru, po částech vodu a přibližně polovinu směsi. Z bílků vyšleháme sníh, do kterého zamícháme zbylý cukr. Sníh zlehka zamícháme do těsta a postupně přimícháme zbytek směsi s moukou. Část mouky a solamylu můžeme také nahradit ořechy. Např.: 80g mouky, 80g solamylu a 100g namletých ořechů.

Těsto nalijeme do vymazané, moukou vysypané formy (nebo formu vyložíme pečícím papírem), vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C, kterou asi po deseti minutách pečení ztlumíme na 170 °C a pečeme dalších 30 minut. Zda je těsto upečené poznáme známým testem se špejlí - zapíchneme špejli

do těsta - když se na ni těsto nenalepí, je upečeno.

Uvaříme pudink klasickým způsobem podle návodu uvedeném na obalu, necháme vychladnout. Pak stáhneme škraloup. Změklé máslo vyšleháme s cukrem a po lžících do něj zašleháváme pudink. Aby se krém povedl, musí mít máslo stejnou teplotu jako pudink. Ideální je pokojová teplota, s krémem se tak nejlépe pracuje.
Krém můžeme obarvit použitím pudinku s příchutí, nebo zašleháním potravinářského barviva či chladné rozpuštěné čokolády na vaření.

Nakonec narozeninový dort ozdobíme podle vlastní fantazie. Narozeninový dort necháme ztuhnout a můžeme slavit.