



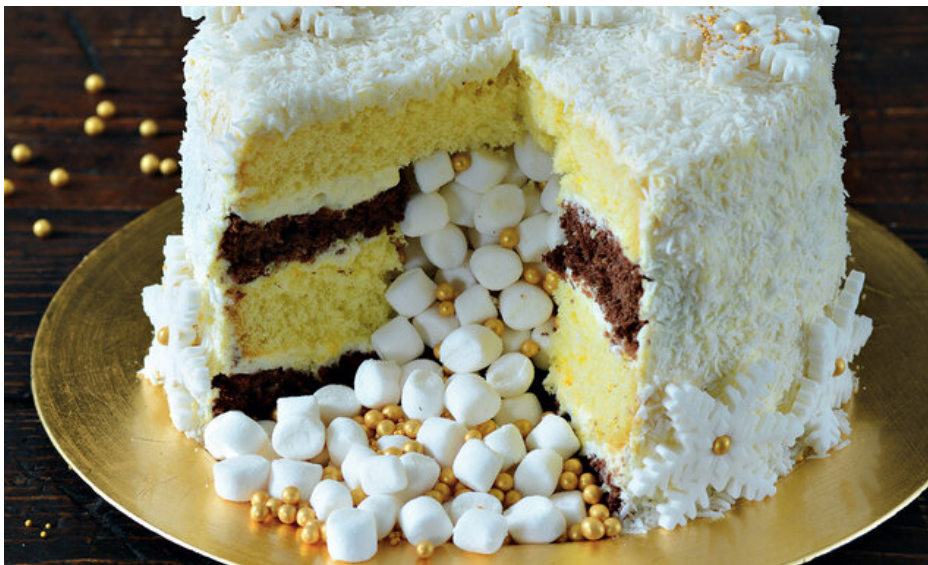
# Dort Piñata

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem, vanilínovým cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme Zlatý klas smíchaný s kypřicím práškem a zlehka ručně vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme na poloviny. Jednu polovinu obarvíme kakaem. Těsta nanese do vymazaných a papírem na pečení vyložených forem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 35 minut**

- 2 Korpusy necháme ve formě vychladnout, poté je oba podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a necháme vychladnout. Poté krátce do směsi zašleháme mascarpone a vanilkový extrakt.
- 4 Do jednoho světlého a jednoho tmavého korpusu vykrojíme pomocí kolečka střed. Na podnos nanese nevykrojený tmavý korpus a potřeme ho částí náplně. Přiložíme světlý vykrojený korpus a opět potřeme náplní. Na naplň nanese tmavý vykrojený korpus a část náplně. Do středu dortu vložíme marshmallow a zlaté zdobení. Přiklopíme světlým nevykrojeným korpusem a potřeme povrch a strany celého dortu zbylou náplní. Povrch a strany dortu posypeme kokosem. Uložíme asi na 1 hodinu do chladničky.

## Přísady::

### Na těsto:

5 ks vejce  
130 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker sůl  
1 balení Zlatý klas Dr. Oetker  
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

### Na náplň:

1 balení Zlatý klas Dr. Oetker  
500 ml mléko polotučné  
60 g cukr  
250 g mascarpone  
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker  
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker  
1 balíček mini marshmallow

### Na ozdobení:

150 g kokos strouhaný  
1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker  
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 18 cm)  
elektrický ruční šlehač  
kulatá formička na vykrajování (Ø 8 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru sněhové vločky





- 5 Na ozdobení vyválíme fondán pomocí válečku na plát a pomocí formičky vykrajujeme sněhové vločky. Do středu každé vločky vmáčkne zlaté zdobení. Vločky nanese na povrch a strany dortu. Dozdobíme zlatým zdobením.

