



# Dort s kardamomem a fíky

O nás 12 porcí

snadná příprava

up to 35 Min.



- 1 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání ho necháme zchladnout. Poté do něj zašleháme tvaroh a citrónovou kůru elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 2 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a pastou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mléko, mouku smíchanou s kypřicím práškem a kardamomem a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme.
- 3 Korpus necháme vychladnout. Poté odstraníme formu a jednou ho podélně rozřízneme.
- 4 Polovinu krému nanese na spodní díl korpusu a přiložíme vrchní díl korpusu. Zbylým krémem potřeme povrch a strany dortu a uložíme asi na hodinu do chladničky ztuhnout.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: 30 Minuty**

## Přísady:

**Ještě potřebujeme:**  
dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

**Na krém:**  
0,5 balení Zlatý klas Dr. Oetker  
250 ml mléko polotučné  
50 g cukr  
250 g tvaroh polotučný  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker

**Na těsto:**  
1 ks vejce  
120 g cukr  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
110 ml mléko polotučné  
140 g hladká mouka  
0,5 balení Kypřicí prášek do  
pečiva s vinným kamenem Dr.  
Oetker  
kardamom mletý

**Na ozdobení:**  
4 ks fíky čerstvé





- 5 Na ozdobení očistíme fíky a nakrájíme je na čtvrtky. Fíky nanese  
na povrch koláče.

