



Dort s mascarpone bez pečení

asi 12 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu korpusu v míse smícháme datle, mandle a kokos. Přidáme kokosový olej, med a mléko a vše ponorným mixérem rozmixujeme dohladka. Směs nanese na dno formy vyložené papírem na pečení a uložíme asi na 1 hodinu do chladničky ztuhnout.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání necháme vychladnout. Do mísy vložíme mascarpone, přidáme vychladlý Zlatý klas a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dohladka. Želatinový ztužovač smícháme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do náplně. Náplň nanese na korpus a uhladíme. Uložíme nejméně na 2 hodiny do chladničky ztuhnout.

Tip:

- Povrch dortu můžeme ozdobit jakýmkoliv sezonním ovocem a dozdobit šlehačkou.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
ponorný mixér
elektrický ruční šlehač

Na korpus:

170 g datle měkké bez pecek
140 g mleté mandle
70 g kokos strouhaný
150 ml kokosový olej
3 PL med tekutý
2 PL mléko polotučné

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
70 g cukr
500 g mascarpone
1 balíček Želatina na ztužení krémů Dr. Oetker
100 ml voda

