



# Dort s ořechovou náplní a sněhovou čepicí

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s kůrou. Přidáme máslo, žloutky a mléko a vyšleháme šlehačem na středním stupni. Nakonec zlehka vmícháme z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Uložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 50 minut**

- 2 Na přípravu náplně mléko v kastrůlku přivedeme k varu. Odstavíme, přidáme cukr, ořechy, piškoty a aroma. Zamícháme a necháme vychladnout.
- 3 Korpus necháme vychladnout. Poté ho jednou podélně rozřízneme. Náplň nanese na spodní díl korpusu a uhladíme. Zakryjeme horním dílem a přeneseme na plech vyložený papírem na pečení.
- 4 V míse vyšleháme šlehačem z bílků sníh do polotuha a postupně přisypáváme cukr a vanilkový cukr a vyšleháme dotuha. Sníh přendáme na vodní lázeň a ještě šleháme, aby bílky prošly tepelnou úpravou. Povrch dortu jím potřeme a vložíme do trouby zapéct pod gril, dokud sníh trochu nezžehdne.
- 5 Dort necháme vychladnout.

## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker  
0,5 balíčku Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
60 g máslo změkklé  
4 ks žloutek  
120 ml mléko polotučné  
4 ks bílek

### Na náplň:

150 ml mléko polotučné  
100 g cukr  
100 g ořechy vlašské mleté  
50 g piškoty dětské kulaté mleté  
1 KL Aroma rumové Dr. Oetker

### Na potření:

2 ks bílek  
100 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
dortová forma (Ø 26 cm)

