



# Duhový dort se srdíčky

O nás 12 porcí



střední obtížnost

up to 45 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a po částech společně s moukou vmícháme do pěny. Těsto obarvíme žlutou barvou a naneseeme do vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: O nás 40 Minuty**

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme máslo s cukrem, vanilínovým cukrem a mlékem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Polovinu náplně obarvíme růžovou barvou. Druhou polovinu rozdělíme na dvě části. Jednu obarvíme modrou barvou a druhou zelenou.
- 4 Korpus vyjmeme z formy, položíme na podnos a 2x ho podélně rozřízneme.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač  
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka

### Na těsto:

6 ks žloutek  
160 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
6 ks bílek  
150 g mouka polohrubá  
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

### Na náplň:

500 g máslo změkklé  
350 g moučkový cukr  
3 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 ml mléko polotučné (vlažné)  
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

### Na ozdobení:

0,5 balení Marcipán Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker





- 5 Modrou náplň naneseeme na spodní díl korpusu, položíme druhý díl a naneseeme zelenou náplň. Přiložíme vrchní díl korpusu a lehce přitlačíme. Povrch a strany dortu potřeme růžovou náplní a dort uložíme do chladničky.
- 6 Na ozdobení obarvíme marcipán červenou barvou. Na pracovní ploše posypané moučkovým cukrem marcipán vyválíme pomocí válečku. Formičkami vykrájíme srdíčka a dort jimi ozdobíme.

Tip:

- TIP: Dort můžeme ozdobit dle příležitosti zdobením Dr.Oetker.

