



Fíkový dort s karamelovou polevou

12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



Přísady::

Na těsto:

50 g rozinky
100 ml rum
350 g sušené fíky
500 ml voda vařící
2 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
4 ks vejce
50 g cukr třtinový
1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker
200 g pohanková mouka
180 g mandlová mouka
60 ml olivový olej

Na polevu:

90 g cukr třtinový
250 ml kokosové mléko

Na ozdobení:

3 ks fíky čerstvé

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
dortová forma (Ø 22cm)
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta namočíme rozinky do rumu a necháme je asi hodinu macerovat. Fíky nakrájíme na malé kousky, vložíme je do vařící vody a za občasného zamíchání je povaříme asi 15 minut. Poté odstavíme, vmícháme jedlou sodu a necháme je zchladnout. V míse vyšleháme vejce s cukry elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme ponorným mixérem rozmixované fíky, rozinky v rumu, pohankovou mouku, mandlovou mouku a olej a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: 60 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout a odstraníme formu.
- 3 Na polevu necháme v rendlíku rozpustit cukr, přilijeme kokosové mléko a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Polevu nalijeme na povrch dortu.
- 4 Na ozdobení očistíme fíky a nakrájíme je na čtvrtky. Fíky nanese na povrch do středu dortu.

Tip:

- Dort můžeme dozdobit opraženými plátky mandlí.

