



Hruškovo jablečný dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme vejce a olej a šlehačem vyšleháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 18 minut

- 2 Korpus ještě teplý potřeme džemem smíchaným s citrónovou šťávou pomocí štětce nebo mašlovačky a necháme vychladnout.
- 3 Na náplň hrušky a jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky. V hrnci smícháme džus se šťávou, cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme jablka a hrušky a přivedeme k varu a vaříme doměkka. Vařené ovoce přes sítko scedíme a šťávu zachytíme. Puding rozmícháme v malém množství vody a přilijeme ke šťávě a asi 2 minuty povaříme. Želatinu připravíme podle návodu na obale a poté ji přidáme ke šťávě. Důkladně promícháme a přidáme jogurt. Odkapané ovoce stejnoměrně nanese na korpus a nalijeme do formy na ovoce. Uložíme nejméně na 3 hodiny do chladničky zatuhnout.

Přísady::

Na těsto:

100 g mouka polohrubá
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
3 ks vejce
2 PL olej

Na potřeni:

2 PL džem jahodový
2 PL citrónová šťáva

Na náplň:

2 ks hruška
2 ks jablek
250 ml džus jablečný
2 PL Naturamyl Puding malina příchuť Dr. Oetker
2 PL citrónová šťáva
30 g moučkový cukr
2 balíčky Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balíček Želatina na ztužení krémů Dr. Oetker
2 PL voda
500 g bílý jogurt

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

