

Jablečný dort s trubičkami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Piškoty rozdrtíme válečkem a dobře smícháme s rozpuštěným máslem. Hmotu dáme do vymazané dortové formy a umačkáme lžící dohladka.
- 2 Na přípravu náplně želatinu připravíme podle návodu na obale. Zalijeme ¼ jablečného džusu a důkladně promícháme. Nalijeme do zbytku džusu a přidáme citrónovou šťávu. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem se smetafixem a cukrem dotuha a zlehka vmícháme do tuhnutí směsi. Dochutíme extraktem a necháme ztuhnout.
- 3 Již tuhnutí hmotu (ne zcela řidkou) nalijeme do formy na piškotový korpus. Dort dáme ztuhnout na minimálně 3 hodiny do chladničky, nejlépe přes noc. Upozornění: tuhne dlouho z důvodu velkého množství hmoty.
- 4 Okraj formy opatrně uvolníme nožem a dort přendáme na servírovací talíř. Podél stran kolmo ke dnu formy přitiskneme přepůlené (zkrácené) zmrzlinové trubičky těsně vedle sebe. Dáváme při tom pozor, aby trubičky nepadaly. Oloupané jablko nakrájíme na tenké plátky, pokapeme citrónovou šťávou a ozdobíme jím dort. Ozdobíme lístky máty.

Tip:

- Pokud děláte dort v menší formě - prům. 20 cm - trubičky nepůlíme (ponecháme je dlouhé, aby se zvýšil okraj na náplň). V takovém případě potřebujeme 48 zmrzlinových trubiček.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

Na korpus:

120 g piškoty dětské kulaté
100 g másto

Na náplň:

1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker
500 ml džus jablečný
1 PL citrónová šťáva
500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker
70 g cukr
1 - 2 zarovnaná KL Bourbon Extrakt
Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
32 ks Zmrzlinové trubičky (2 bal) - rozpůlit na 64 krátkých

Na ozdobení:

jablko
citrónová šťáva
máta