



Jarní ananasový dort

asi 16 porcí



snadná příprava

do 40 minut



1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Mouku promícháme s kypřicím práškem a kakaem a prosejeme. Zlehka ručně zapracujeme do pěny a vypracujeme hladké těsto.

2 Těsto vylijeme do vymazané a vysypané dortové formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C
Horkovzdušná trouba: 170 °C
Doba pečení: asi 15 minut

3 Upečený korpus necháme vychladnout.

4 Na přípravu náplně ušleháme smetanu elektrickým ručním šlehačem dotuha. Kompot necháme odkapat a šťávu přitom zachytíme. Ananas nakrájíme na malé kousky. Želatinový ztužovač připravíme podle návodu na obale, místo vody použijeme šťávu z kompotu. Vmícháme šlehačku a nakrájený ananas. Důkladně zamícháme. Okraj dortové formy očistíme a na vychladlý korpus nalijeme náplň. Uhladíme a dáme asi na 1 hod ztuhnout..

5 Cukrárenské želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a nalijeme na náplň. Necháme ztuhnout, dozdobíme květinami a můžeme podávat.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

3 ks vejce
120 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g mouka polohrubá
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 vrchovatá PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
250 g kompot ananasový (po odkapání)
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml šťáva z kompotu ananasové

Na polevu:

1 balíček Cukrárenské želé žluté Dr. Oetker
2 PL cukr
500 ml voda

Na ozdobení:

1 balení Květiny oplatkové Dr. Oetker





Tip:

- Povrch dortu můžeme ozdobit kolečky ananasu

