



Jarní meruňkový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme vejce a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme hladké těsto. Na pomoučené pracovní ploše vyválíme 2/3 těsta a vložíme na dno vymazané formy. Ze zbytku těsta vytvarujeme delší váleček a rukou přitlačíme k okraji formy tak, aby vznikl okraj vysoký asi 3 cm. Formu uložíme asi na 20 minut do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně necháme na sítku odkapat kompot a šťávu přitom zachytíme. Pudingy připravíme podle návodu na obale, avšak s 200 g cukru a 500 ml mléka. Do horkého pudingu ihned metličkou vmícháme tvaroh a náplň rovnoměrně rozetřeme na těsto.
- 3 Na povrch naskládáme meruňky nakrájené na plátky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: 40 minut

- 4 Dort necháme vychladnout.
- 5 Na ozdobení připravíme Dort-želé se šťávou z kompotu a cukrem podle návodu na obale a nanese na meruňky. Uložíme do chladničky a necháme zatuhnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

150 g hladká mouka

1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

sůl

1 ks vejce

75 g máslo nebo margarín (změklé)

Na náplň:

480 g kompot meruňkový (po odkapání)

2 balení Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker

200 g cukr

500 ml mléko polotučné

500 g tvaroh polotučný

Na ozdobení:

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker

250 ml šťáva z kompotu

2 zarovnaná PL cukr





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537