

Královská koruna

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu v míse vyšleháme vejce s cukrem, vanilínovým cukrem a skořicovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mouku a vyšleháme na středním stupni dohladka. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení a posypaném plátky mandlí a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus jednou podélně rozřízneme. Ze spodního dílu opatrně stáhneme papír na pečení a opět ho vložíme do očištěné dortové formy. Horní díl korpusu rozřežeme na 8 trojúhelníků. Každý trojúhelník seřízneme tak, aby byl vysoký 8 cm. Odřezané korpusové kousky v misce rozdrobíme, smícháme se skořicovým cukrem a odložíme stranou.
- 3 Na přípravu náplně vložíme do hrnce jablka. Přidáme džus 370 ml, citrónovou šťávu a cukr. Vše přivedeme k varu a na mírném stupni za občasných míchání povaříme asi 5-7 minut (dle tvrdosti jablek). Dort-želé a škrob rozmícháme v jablečném džusu 60 ml a přidáme do hrnce k jablekům. Krátce povaříme do zhoustnutí a odstavíme.
- 4 Trojúhelníky postavíme pravidelně po obvodu do formy na spodní část korpusu.

Přísady::

Na těsto:

5 kusů vejce
130 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
160 g hladká mouka
50 g mandle plátky

Na náplň:

900 g jablek (oloupané a nakrájené na kostičky)
370 ml džus jablečný
šťáva z 1 citrónu
90 g cukr
2 balíčky Dort-želé čiré Dr. Oetker
3 zarovnaná PL Gustin bez lepku Dr. Oetker
60 ml džus jablečný

Na ozdobení:

korpusové drobečky
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
špejle 8 ks
maliny 8 ks

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma



- 5 Do středu opatrně nalijeme jablečnou náplň a uhladíme až ke krajům formy.
- 6 Na ozdobení do středu naneseeme drobečky z korpusu se skořicovým cukrem. Špejle zapíchneme přes špičku trojúhelníku a ozdobíme malinou.
- 7 Dort uložíme do chladničky nejméně na 4 hodiny ztuhnout.

