



Krémový ovocný dort

12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu v míse vyšleháme vejce s cukrem a vanilkovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dopěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a metličkou důkladně vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus odstraníme z formy, přeneseme ho na podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy.
- 3 Na přípravu ovocné náplně v kastrůlku smícháme džus s cukrem a Zlatým klasem, přivedeme k varu a minutu povaříme do zhoustnutí. Náplň nalijeme na korpus, uhladíme a necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu krému v míse vyšleháme smetanu s mascarpone, Creme Olé a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Odstraníme formu. Krémem potřeme povrch a strany dortu a uhladíme. Dort uložíme alespoň na hodinu do chladničky.

Přísady:

Na těsto:

4 ks vejce
120 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
100 g mouka polohrubá
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
40 g Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

Na ovocnou náplň:

500 ml džus pomerančový 100 %
2 zarovnaná PL cukr
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%
250 g mascarpone
1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker
3 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker

Na polevu:

100 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač





- 5 Na polevu v kastrůlku zahřejeme smetanu. Odstavíme a nalámeme do ní polevu. Za stálého míchání vymícháme dohladka, dokud se poleva zcela nerozpustí. Polevu nanese na povrch dortu, uhladíme a necháme jí částečně stéci po okrajích.

