



Květinový fondánový dort

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, mandlemi, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo, vejce a mléko a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni 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: asi 45 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho 2 x podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu krému uvaříme pudink podle návodu na obale, s 80 g cukru a 400 ml mléka. Horký pudink zakryjeme potravinářskou fólií a necháme vychladnout.
- 4 Máslo vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni a postupně přidáváme vychladlý pudink (pudink i máslo musejí mít stejnou pokojovou teplotu, aby se krém nesrazil).
- 5 Spodní díl korpusu položíme na podnos, nanese 1/3 krému a uhladíme. Zakryjeme středním dílem, opět nanese 1/3 krému a rozetřeme. Položíme vrchní díl korpusu a zbylým krémem potřeme povrch a strany dortu. Dort uložíme asi na hodinu do chladničky.

Přísady::

Na těsto:

200 g hladká mouka
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g mleté mandle
200 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
250 g máslo změkklé
4 ks vejce
4 PL mléko polotučné

Na krém:

1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka
80 g cukr
400 ml mléko polotučné
200 g máslo změkklé

Na ozdobení:

1 balení Rolovaný fondán bílý Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker
Zdobící poleva bílá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)
formička na vykrajování ve tvaru malé kytičky





- 6 Krátce před podáváním potáhneme dort fondánem. Na povrch dortu položíme fondán, opatrně stáhneme fólii a vyhlazujeme povrch od středu směrem ven. Poté vyhlazujeme okraj shora dolů. Přebývající fondán ostrým nožem odřízneme. Malou část zbylého fondánu obarvíme žlutou barvou a vytvoříme středy kytiček. Z bílého fondánu vykrojíme malé kytičky a do každé vložíme žlutý střed. Hotové kytičky připevníme pomocí polevy.

