



Makovo-mandlový dort s malinami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu náplně v kastrůlku přivedeme k varu smetanu a rozpustíme v ní čokoládu. Směs necháme vychladnout a uložíme přes noc do chladničky.
- 2 Na přípravu těsta v míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mléko, mouku smíchanou s kypřicím práškem, mákem, mandlemi, solí a škrobem vyšleháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh z bílků. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 3 Korpus uvolníme z formy a necháme vychladnout.
- 4 Na přípravu náplně vyšleháme smetanu s čokoládou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse vyšleháme mascarpone s vanilínovým cukrem a přidáme vyšlehanou šlehačku s čokoládou. Nakonec zlehka vmícháme maliny.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na náplň:

250 ml smetana ke šlehání 33%
100 g čokoláda bílá
250 g mascarpone
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
125 g maliny
4 PL džem malinový

Na těsto:

5 ks žloutek
150 g moučkový cukr
100 ml mléko plnotučné
100 g mouka polohrubá
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
200 g mák mletý
50 g mleté mandle
sůl
15 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
5 ks bílek

Na ozdobení:

1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker
125 g maliny





- 5 Korpus dvakrát podélně rozřízneme. Spodní díl korpusu přeneseme na podnos a potřeme 2 PL malinového džemu. Nanese jednu třetinu náplně, přiložíme druhý díl korpusu, potřeme džemem a druhou třetinou náplně. Na náplň přiložíme třetí díl korpusu a zbylou náplň potřeme povrch a strany dortu.

- 6 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Na povrch dortu nanese maliny a dozdobíme polevou.

