



Makový dort

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme smícháme mouku s kypřicím práškem a vanilínovým cukrem. Přidáme makovou náplň, vejce, máslo a aroma a šlehačem vyšleháme dohladka. 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 30 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho vyjmeme z formy, položíme na dortový podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme šlehačem smetanu do tuha. V jiné míse vymícháme jogurt s cukrem, vanilínovým cukrem a šťávou dohladka. Opatrně vmícháme šlehačku. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do náplně. Náplň nanese na korpus a uhladíme. Na povrch náplně nanese rovnoměrně maliny a uložíme asi na hodinu do chladničky ztuhnout.
- 4 Želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale a opatrně nalijeme na maliny. Uložíme do chladničky ztuhnout.

Přísady::

Na těsto:

100 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Maková náplň Dr. Oetker
4 ks vejce
100 g máslo změkklé
0,5 KL Aroma mandlové Dr. Oetker

Na náplň a obložení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
150 g bílý jogurt
25 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 PL citrónová šťáva
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker
100 ml voda
250 g maliny čerstvé

Na želé:

1 balíček Dort-želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
25 g cukr

Ještě potřebujeme:

šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)

