



Malinový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na korpus:

250 g piškoty dětské kulaté

150 g máslo

Na náplň:

250 - 300 g maliny čerstvé nebo mražené

2 balíčky Želatina na ztužení krémů Dr. Oetker

300 ml voda

500 g zakysaná smetana

150 g cukr

500 ml smetana ke šlehání 33% vychlazené

- 1 Na přípravu korpusu piškoty rozdrtíme, vložíme do mísy a přidáme rozpuštěné máslo. Ručně prohněteme a umačkáme na dno dortové formy vyložené papírem na pečení. Korpus necháme cca 45 minut v lednici.
- 2 Maliny opereme a přebereme nebo mražené maliny necháme v sítu rozmraznout. 50 g malin si ponecháme stranou na ozdobu. Želatinu připravíme podle návodu na obale a přidáme vodu. Nabobtnalou želatinu rozejdeme (nesmí se vařit!) a pak necháme trochu vychladnout (nesmí začít tuhnout!). Zakysanou smetanu rozmícháme s cukrem. Do zakysané smetany vmícháme želatinu a dobře ji rozmícháme. Smetanu ušleháme. Polovinu šlehačky dáme před dalším zpracováním do lednice. Druhou polovinu šlehačky a rozmačkané maliny přimícháme k zakysané smetaně a dobře rozmícháme.
- 3 Korpus překlopíme opatrně na servírovací talíř, odstraníme pečící papír a kolem korpusu upevníme okraj dortové formy. Náplň natřeme na korpus a necháme v lednici asi 1 hod ztuhnout. Pak nahoru navrstíme druhou polovinu šlehačky a na povrchu uděláme lžičkou vlnky. Dort necháme v lednici ztuhnout ještě alespoň 1 hodinu.
- 4 Před servírováním dortu uvolníme mokřím nožem okraj formy a kraj formy odstraníme. Na šlehačku rozmístíme zbylé maliny. Krájíme špičatým nožem a u každého dílku dortu dobře prokrojíme korpus, aby se nedrolil.





Tip:

- Pokud zdobíme dort mraženými malinami, necháme je nejprve roztát na ubrousku, aby se vsákla voda.

