

Malovaný nebeský dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme bílky se solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V míse vyšleháme máslo nebo margarín s cukrem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně zašleháme žloutky (každý asi ½ minuty). Mouku smícháme se škrobem a kypřicím práškem a na nejnižším stupni vmícháme do směsi. Zlehka vařečkou vmícháme sníh. Těsto nanese do formy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 25 minut

- 2 Po vychladnutí korpus vyjmeme z formy a opatrně stáhneme papír na pečení. Korpus podélně rozřízneme tak, aby spodní plát byl silnější než horní plát. Spodní plát položíme na podnos a kolem upevníme očištěný okraj formy.
- 3 Na přípravu náplně v míse metličkou smícháme podmáslí se sektem a sirupem. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned metličkou vmícháme do směsi. Smetanu s vanilkovým cukrem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do směsi.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

4 ks bílek
sůl
150 g máslo nebo margarín
(změklé)
100 g cukr
4 ks žloutek
175 g hladká mouka
25 g Gustin bez lepku Dr. Oetker
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

500 ml podmáslí kysané
200 ml sekt bílý
100 ml bezinkový sirup
2 balíčky Želatina na ztužení
krémů Dr. Oetker
200 ml voda
400 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
150 g džem malinový
(přepasírovaný)

Na ozdobení:

200 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 zarovnaná PL džem malinový



- 4 Na spodní korpus nanese se 2/3 náplně. Na povrch náplně lžící nanese džem a zlehka vmícháme tak, abychom vytvořili mramorování. Přikryjeme horním plátem a nanese zbytek náplně. Dort uložíme nejméně na 3 hodiny do chladničky.

- 5 Na ozdobení vyšleháme smetanu se Smeta-fixem a vanilkovým cukrem na nejvyšším stupni dotuha. Polovinou šlehačky potřeme okraj dortu. Džem vložíme do mikrotenového sáčku, odstříhneme růžek a dort ozdobíme. Ze zbylé šlehačky pomocí lžičky vytvoříme na dortu kopečky. Do podávání uložíme do chladničky.

Tip:

- Tip: Pokud je džem příliš tuhý, zahřejeme ho v kastrůlku s trochou vody. Místo sektu můžeme použít perlivou vodu.

