



# 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 1/2 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 (změkklé)  
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 se džem a zlehka vmícháme tak, abychom vytvořili mramorování. Přikryjeme horním plátem a nanese se 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.

