



Mango dort od Mirky van Gils Slavíkové

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na korpus:

2 ks žloutek
16 g cukr
45 g máslo změkklé
50 g čokoláda hořká rozpuštěná
60 g mandlová mouka
2 ks bílek
sůl
20 g cukr

Na želé:

15 plátek Želatina v plátcích Dr. Oetker
500 g mango pyré
100 g cukr
150 ml voda

Na mousse:

6 plátek Želatina v plátcích Dr. Oetker
125 ml mléko polotučné
100 g cukr
4 ks žloutek
150 g mango pyré
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
250 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

80 g čokoláda hořká rozpuštěná
250 ml smetana ke šlehání 33%
5 balíčky Třtinový cukr mletý
vanilkový lusk Dr. Oetker
1 zarovnaná PL pistácie nasekané
0,5 balíčky Poleva světlá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 26 cm)
dortová forma (Ø 24 cm)
potravinářská folie
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu korpusu v míse vyšleháme žloutky s cukrem a máslem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Vmícháme čokoládu a mandlovou mouku. Nakonec opatrně vmícháme vyšlehaný tuhý sníh z bílků, soli a cukru. 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 7 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu želé necháme plátky ve vodě nabobtnat podle návodu na obale. Mango pyré povaříme s vodou a cukrem asi 10 minut. Odstavíme, přidáme plátky želatiny a důkladně mícháme do rozpuštění želatiny. Hmotu nalijeme do menší formy vyložené potravinářskou fólií a necháme vychladnout a ztuhnout.
- 4 Na přípravu moussu necháme plátky ve vodě nabobtnat podle návodu na obale. Mléko s cukrem přivedeme k varu. Odstavíme a vmícháme žloutky. Do horké hmoty vmícháme plátky želatiny a mícháme do rozpuštění. Hmotu přecedíme přes sítko do mísy, vmícháme mango pyré a vanilkovou pastu a necháme vychladnout. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a opatrně ji vmícháme do vychladlé hmoty.





- 5 Korpus vyjmeme z formy a položíme na podnos. Želé vyklopíme a odstraníme potravinářskou fólii a naneseeme na korpus. Okolo upevníme očištěný okraj dortové formy a na želé naneseeme mousse a uhladíme. Vložíme do chladničky do druhého dne ztuhnout.

- 6 Odstraníme okraj formy. Z papíru na pečení vystřihneme 80 cm dlouhý a 6 cm široký pruh. Potřeme ho rozpuštěnou čokoládou a umístíme po celém obvodu dortu a uložíme do chladničky ztuhnout. Smetanu s cukry vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a naplníme ji do cukrářského sáčku. Povrch dortu ozdobíme šlehačkou a posypeme pistáciemi. Opatrně, aby se čokoláda nepolámala, odstraníme papír na pečení. Povrch dozdobíme hoblinami ze světlé polevy.

