



Mechový dort

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

250 g baby špenát čerstvý
3 ks vejce
180 g cukr
1 balíček Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker
1 PL citrónová šťáva
175 ml olej
250 g hladká mouka
1 balení Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker

Na náplň:

500 g mascarpone
170 g moučkový cukr
1 PL Vanilková pasta Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
elektrický ruční šlehač
dortová forma (ø 20 cm)

- 1 Na přípravu těsta špenát přebereme, umyjeme a necháme důkladně odkapat. Poté ho pomocí ponorného mixéru rozmixujeme na hladkou kaši. V jiné míse vyšleháme vejce s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme kůru, šťávu, olej, rozmixovaný špenát a mouku smíchanou s kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a papírem na pečení vyložené formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 45 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté odstraníme papír na pečení, dvakrát ho podélně rozřízneme a vrchní část korpusu rozdrobíme do misky.
- 3 Na přípravu náplně v míse vyšleháme ručním šlehačem mascarpone s cukrem a pastou. Postupně přilíváme smetanu a šleháme, dokud náplň nezačne houstnout. Nakonec přidáme Smeta-fix a krátce vyšleháme.
- 4 Spodní díl korpusu potřeme menší polovinou náplně. Zakryjeme druhým dílem korpusu a zbylou náplň potřeme povrch a okraje dortu. Rozdrobený korpus nanese na povrch a strany dortu a lehce přitlačíme.





Tip:

- Povrch dortu můžeme ozdobit různým čerstvým ovocem, figurkami z Marcipánu Dr. Oetker nebo jedlými květy.

