

Obláčkový dort s ovocem

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: asi 180 °C

Horkovzdušná trouba: asi 160 °C

Doba pečení: asi 18 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté ho uvolníme z formy a položíme na podnos. Okolo korpusu upevníme očištěný okraj formy tak, že necháme formu otevřenou. Vznikne nám tak volný okraj široký asi 1 cm.
- 3 Na přípravu ovocné náplně necháme ovoce rozmrazit, poté ho pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Želatinu necháme nabobtnat s vodou podle návodu na obale. Do ovoce vmícháme citrónovou šťávu, cukr a vanilínový cukr. Želatinu vymačkáme, rozpustíme podle návodu na obale a ihned vmícháme do ovoce.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

80 g hladká mouka
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
60 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
60 g máslo - změkklé
2 ks vejce

Na ovocnou náplň:

400 g směs lesní ovoce
1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker (použijeme pouze 4 plátky)
3 PL voda
citrónová šťáva (asi z 1/2 citrónu)
50 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

Na smetanovou náplň:

1 balíček Želatina v plátcích Dr. Oetker (použijeme 8 plátků)
6 PL voda
150 g jogurt bílý polotučný
150 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
citrónová šťáva (z 1/2 citrónu)
150 ml citrónový likér (např. Limoncello)
500 ml smetana ke šlehání 33%



- 4 Na přípravu smetanové náplně necháme želatinu nabobtnat s vodou podle návodu na obale. V míse smícháme jogurt s cukrem, vanilínovým cukrem, kůrou, citrónovou šťávou a likérem. Smetanu vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Želatinu vymačkáme a rozpustíme podle návodu na obale a vmícháme do ní 5 PL směsi. Poté želatinu ihned důkladně vmícháme do zbytku směsi. Zlehka vmícháme šlehačku, nanese na korpus a uhladíme.

- 5 Do smetanové náplně ihned nalijeme ovocnou náplň a pomocí vidličky vytvoříme mramorování. Dort uložíme asi na 5 hodin do chladničky, nejlépe však přes noc.

