



Ořechový dort s karamelovou pokrývkou

12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme z bílků tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dopěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a metličkou důkladně střídavě se sněhem vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem, cukrem a žloutkem podle návodu na obale. Odstavíme, vmícháme ořechy a za občasného míchání necháme vychladnout. Poté do Zlatého klasu zašleháme máslo.
- 4 Korpus jednou podélně rozřízneme a promažeme polovinou náplně. Zbytkem náplně potřeme povrch dortu.
- 5 Na ozdobení vyšleháme šlehačku s mlékem podle návodu na obale. Šlehačkou potřeme strany a povrch dortu. Dozdobíme třtinovým cukrem a celými ořechy.

Přísady:

Na těsto:

4 ks bílek
4 ks žloutek
90 g cukr
60 g mouka polohrubá
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s vinným kamenem Dr. Oetker
2 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker prosáté

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
300 ml mléko polotučné
100 g cukr
1 ks žloutek
150 g máslo
50 g ořechy lískové pražené mleté

Na ozdobení:

1 balíček Šlehačka v prášku Dr. Oetker
150 ml mléko polotučné
1 balíček Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
20 g ořechy lískové pražené celé

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 24 cm)
elektrický ruční šlehač





©Dr. Oetker · Americká 2335 · Kladno · www.oetker.cz
Zákaznická linka: e-mail: oetker@oetker.cz · tel. 844 638 537