



# Ořechový dort se zajíčky

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta vyšleháme elektrickým ručním šlehačem vejce, moučkový cukr, vanilínový cukr a vodu do pěny. Mouku smícháme s Gustinem a kypřicím práškem a důkladně vmícháme do pěny. Hladké těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 25 minut**

- 2 Upečený korpus necháme vychladnout a pak jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme elektrickým ručním šlehačem smetanu, cukr a vanilkový cukr dotuha. 3 PL oříšků odložíme stranou a zbytek vmícháme do šlehačky.
- 4 Želatinový stužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned opatrně přimícháme do šlehačkové náplně. 3/4 náplně natřeme na spodní korpus. Lehce přiložíme druhý díl. Boky dortu potřeme zbylou náplní a posypeme zbylými oříšky. Z tvrdého papíru vyrobíme šablony zajíčků, přiložíme je na dort a posypeme cukrem. Šablony opatrně odstraníme. Dort uchováváme v chladu.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

3 ks vejce  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
3 zarovnaná PL voda horké  
90 g hladká mouka  
40 g Gustin bez lepku Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na náplň:

600 ml smetana ke šlehání 33%  
2 PL moučkový cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
150 g ořechy vlašské mletých nebo mandlí  
1 balíček Želatinový ztužovač Dr. Oetker  
100 ml voda

### Na ozdobení:

2 PL moučkový cukr

