



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 do tuha. 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

